

外婆家、祖母家、干妈家、嫂子家……

# 餐饮爱上家滋味

□记者 吴彬

提起外婆,说到祖母,你想到的是什么?没错,是慈祥的笑容,是宠爱的目光,是可以撒娇的怀抱,是令人垂涎三尺的饭菜……所有的一切,都离不开“亲切”二字。如今,大街小巷有不少店名类似“外婆家”的店面,仅看这些店名,就令人忍不住想走进去尝尝那里的饭菜。

## A “外婆家”有不少 有特色才有食客

近日,洛阳晚报记者从洛龙区政和路经过,在短短5分钟的车程里,先后发现祖母家、外婆家中式简餐店两家饭店。由于不是饭点儿,两家店里的客人都不算多。外婆家中式简餐店用沉稳的深色实木装修,服务员统一挽发髻、穿蓝布衫、系布围裙。经常光顾这家店的市民王女士说,来这里吃饭不用点菜,直接端着托盘到透明柜台前选饭菜,选完饭菜付完账就可以坐下来享受美食,“这

种形式挺方便的”。

祖母家的装修主打色是浅原木色,主营湘西菜。该店老板薛女士说,该店刚装修好不久,还在试营业阶段,顾客多为附近的上班族,通常4个人花100多元就能满意而归。这家店的湘味猪脚皮、祖母家豆腐比较受欢迎。

在说到店名时,薛老板说,虽然她知道我市其他地方已经有类似叫法的店,但是这个店名非常亲切,她很喜欢,“我们正努力做出自己的特色,这样就不怕没有顾客上门了”。

## B 店名亲切 颇有吸引力

据了解,除了洛龙区政和路,涧西区华山路也有个外婆家,涧西区滨河北路上有个祖母·家,老城区黄梅路上有个外婆家大碗菜。

经常光顾滨河北路祖母·家的市民冯女士说,这家店主推特色私房菜,装修得很温馨,桌椅都是木制的,碗碟也很有特色。她最爱吃这家的炭烧红薯,还有一个南瓜菜也不错,她每次去都会点。

洛阳网友“雲殊”说,这几个充满亲切感的店他都去过,涧西区华山路上的外婆家主营清真菜品,老城区黄梅路上的外婆家大碗菜吃起来也很过瘾,这几家店都很有特色,生意也不错。

在对市民的随机走

访中洛阳晚报记者发现,大多数市民比较喜欢此类充满亲切感的店名,除了外婆家、祖母家,嫂子厨房、老干妈等店名也很受市民欢迎。家住洛龙区太康路的市民黄女士说,这类店名听起来很亲切,如果再加上菜品、服务不错,装修得有特色,“那火起来是必须的!”

## C 好吃不贵 美味也要实惠

在走访中,也有不少市民表示,饭店亲民,除了表现在店名上,“实际内容”亲民也非常重要。家住南昌路西苑桥附近的市民王女士说,大众喜欢的饭菜,除了好看、好吃、有特色,不贵也是硬道理,有些“貌不惊人”的店面,里面的饭菜总让人惦记,价格也很实惠,花几十元甚至十几元就能吃个肚子滚圆,比如老洛阳面馆的卤面、炒凉粉,西工饭庄的锅贴、米线,老城区杏花村水席的牡丹燕菜、蜜汁红薯,谷水东北地锅菜的乱炖,七里河烙馍村的农家菜等。

她的话音还没落,一旁的市民冯女士也兴奋地说,除了价格亲民,环境和服务亲民也很吸引人。比如涧西区丽新路新开的台1味,主营台湾风味餐饮,那里的沙发椅、高脚凳坐着特别舒服,环境很清新,她和3个朋友点了一桌吃的,包括火锅、冰饮、小吃在内,最后结账时也就110元左右。另外,新区游泳馆附近有家叫幸福里的餐馆,装修得很有情调,令光顾者心情很好,那里中西餐都有,服务不错,价格也不贵。

## D 亲民化 成餐饮业趋势

在西工区八一路市餐饮协会办公室,记者见到了餐饮协会的工作人员阮鸿彬。他认为,价格、风格亲民,给人亲切感的饭店大受欢迎是餐饮业的新趋势。

阮鸿彬说,最近餐饮市场发生了很大的变化:一些曾经红火的大饭店出现门可罗雀的局面,一些打“亲情牌”、名不见经传、有地道风味美食的中小型餐饮机构高朋满座、生意红火。这从侧面反映出大饭店以往的“高门槛、高姿态”不再吃香,富丽堂皇和奢侈之风无人捧场,亲民的价格、服务以及风格大受老百姓欢迎。民以食为天,不论哪种职业的人都离不开吃喝,可以说餐饮业是最大众化的行业。现在老百姓不光要求吃饱、喝好,更要求吃得开心。因此好的餐饮店要想赢得固定客源,走亲民路线才会大有可为。

据了解,不少大饭店现在也放下身段,开始大打“亲情牌”,饭菜价格逐渐出现理性回归,他们分别推出各种亲民服务,如推出优惠套餐、团购价菜品,甚至有的高级饭店开始提供早餐服务等。洛阳网友“小美美”说,除了保证饭菜的质量,希望洛阳的餐饮市场上多一些“外婆家”的亲切,多一些“祖母家”的实惠,让老百姓在就餐时有宾至如归的感觉,相信商家也会得到更大的回报。

