

当下,中式餐饮业正在进入百花齐放的地方菜时代,它们以品类重塑为杀手锏,模式创新为驱动力,成功在餐饮竞赛中弯道超车。

1月25日,“2024黑珍珠餐厅指南”在江苏无锡正式发布,并于美团App和大众点评App上线。这是“中国人自己的美食榜”黑珍珠餐厅指南陪伴食客们的第七年,共有全球30个城市的341家餐厅上榜。

其中,二线城市加速崛起,无锡、厦门、台州上榜数量持续增长。

在新发布的指南中,台州当地的新荣记(灵湖店)上榜2024黑珍珠餐厅指南三钻餐厅,新荣记(中心大道店)上榜二钻餐厅,刻龙壹号(腾达中心店)、老扁酒家上榜一钻餐厅。



### 藏不住的台州风味

其中,台州的三家新荣记在很多食客眼里,早就不只是一间餐厅,更像是一个旅行目的地。来台州临海,就是为了去“朝圣”。

新荣记的存在,让台州菜变得十分鲜活。它带着东海海滨城市的基因一路北上,让北京、上海、香港的人们认识了“家烧黄鱼”、“沙蒜豆面”、“白水洋豆腐”等台州家常菜。其旗下的延伸品牌有:荣小馆、荣记火锅、荣庄、荣府家宴、荣叔、荣叔黄鱼面、芙蓉无双、京季、荣村等,目前也在全国开出了20多家分店。



事实上,放在20年前,即使在浙菜小范围之内,台州菜也属寂寂无名。如今的台州菜,曝光度和知名度不断提升,新荣记功不可没。

究其原因,新荣记创始人张勇曾经总结过——在“质”上进取,而非在“量”上贪婪。

比如,食材上极致严苛。台州菜的有口皆碑,根源上还是源于食材的精选。不管是路边排档还是高档餐厅,海鲜不仅要求新鲜。1995年10月,还在老家临海开大排档的

## 餐企上

## 胜的黑



## 的台州菜

张勇,便发现先那个时候市面上几乎都是冷冻海鲜,于是他另辟蹊径,在大排档里堆起了活氧海鲜池,开始了探索美食的道路。

比如,菜式上博采众长。厨师团队经常去各地交流学习,一方面深入食材原产地了解其风味,另一方面也跟一些民间厨师取经,也是取法乎上,再精益求精将粗菜细做。新荣记也是第一个把粤菜引到台州又做了许多改良的;到香港的时候,又因地制宜,全部用的都是香港的厨师,给人的感觉非常包容又大气。

再如,气质上雅俗共赏。独有的风土地貌和包容的饮食文化诞生出无数融合菜,食客群体相对广泛。地道的台州菜,“上得了厅堂、下得了厨房”,可以在米其林榜单中占一席位,也可以在市井排档中风流生水起。

## 为何独具魅力



离开台州当地,印刻着台州“基因”的代表也在今年的榜单中颇为抢眼。在台州申创“世界美食之都”的背景下,越来越多的台州菜品牌被打响,共同助推这座“山海水城”迈向美食赛道上的新台阶。

“世界美食之都”是全球美食城市的顶级荣誉,是联合国教科文组织授予的称号。截至2021年11月,全球的49座美食之都里,中国有4座获得该称号的城市。

2023年4月,“台州菜”美食产业发展大会召开,市委市政府明确了台州创建“世界美食之都”的目标和路径。

除了在网上,“鲜嗒嗒、甜蜜蜜、糯叽叽”的台州风味得到了年轻人的追捧,台州也成了食客们心中必须打卡的“诗和远方”。曾有人统计,台州小吃有上百种,而被省、市认定的饮食类非遗项目有34个,其中白水洋豆腐制作技艺、台州府城传统小吃制作技艺、松门白鲞传统加工技艺、仙居豆腐制作技艺入选省级非遗项目。

美食餐饮产业支撑,以及与之相关联的产业链辅助。有一组数据足以让人吃颗“定心丸”:据调查,截止到目前,台州全市共有各类餐饮经营单位达到54625家,其中大型以上餐饮462家、中型2637家、小型小微餐饮46244家,各类食堂5282家,餐饮从业人员约为16万人。

特别是近年来,台州餐饮企业开始尝试向外扩张,其中在上海滩安营扎寨的台州餐

饮已达1300余家,在上海大街小巷,每4公里就有一家“台州”餐馆。

“台州菜”美食产业的兴起,也带动了食材产业的发展,且形成良性循环。尤其是“台州菜”名扬上海后,取自台州的食材品种也越来越多。如仙居的猪肉、天台的千层结、临海的豆面、温岭的墨鱼香肠等土特产;大黄鱼、小黄鱼、带鱼、墨鱼等海鲜水产品。

### 推广文旅,美食是最生动的媒介

“台州菜”出圈之后,在北上广深,台州人开的高端餐厅也在各类评选中频频摘星。光是区域品牌方面,台州整合全域农产品生态资源、特色资源和品牌资源,推出台州市农产品区域公共品牌“台九鲜”,县域品牌“神仙大农”“椒子农心”“天台山宝”“鲜甜三门”等,不断提升了台州优质农产品的辨识度和竞争力。

“逛了吃、吃了逛。”美食与美景相辅相成,吃喝与旅游是连体兄弟。

台州拥有天台山、神仙居、台州府城三大国家5A级旅游景区,尽显山海风光、古城水韵,红色文化、诗路文化、宋韵文化、和合文化、海洋文化等多元文化在此交融。

这些美景孕育了独特的地方美食,又成为美食的生动注脚,让人们在品美食中游美景,在观美景中感悟美食文化,饕餮盛宴、秀色可餐,这些是帮助“台州菜”出圈的最大助力。

推广一座城市,美食是媒介之一,却是最生动的。当政府和民间力量汇聚在一起,“台州菜”唱响后,特产、美食跟山川风物一样,是一个城市最直接最生动的广告。

正如《风味人间》中所说的那样:“总有一些食物牢固的生长在孕育它的土地上,风味与水土互相成就,无法分割”,台州菜,蕴含着台州发展的流量密码、幸福滋味和消费活力。从台州菜兼容并包、翻旧出新的演变中,可以清晰感受到其开放与创新的姿态。这是台州餐企制胜的深层原因,也是“台州现象”“台州精神”的生动表达。



记者

郭梦芝

刘青