

群雄逐鹿“长沙美食节”，数万市民围观

重口味，做名气 本土小吃方能突围

西安肉夹馍、重庆鸡公煲、台北鱼松、香港奶茶、海南鲜椰奶、湖北的三鲜豆皮、天津狗不理包子……9月15日下午，2017中国食品餐饮博览会的重头戏“长沙美食节”在长沙市黄兴南路步行商业街开幕，现场几乎汇集了全国各地的特色小吃，吸引着数万市民的围观。

记者看到，此次来长参展的不少外地小吃其实都是“老熟人”，如西安肉夹馍、重庆鸡公煲、天津狗不理包子等数年前就在长沙开了门面店，还有一些商家则表示，很快也会在湖南建销售点。

面对外地小吃的蜂拥而至，湖南本土小吃有何影响？又该如何应对？对此，不少专家和业内人士给出了自己的建议。

■记者 刘璋景

外地小吃美食节“撑台”

长沙市民江鸿艳第一次在家门口吃到了新疆的“养颜枣”。“红枣里放进枸杞、葡萄干、核桃仁等干果，再用虫草、蜂蜜滋养，是当地有名的滋补养颜小吃”，她表示，不用花钱坐车和长途跋涉，“美食节”就能品尝各地特色美食。

对于爱吃的长沙人来说，“美食节”的诱惑自然不小。许多展位前都排起了长龙，其中宁波一家老字号企业的摊位最火，5块钱一个的雪汁芋和10元一袋的水磨年糕十分热销。摊主何先生感叹，“我们第一次来湖南参展，不到两个小时，就卖出去了400多盒。”

相比于外地小吃的火爆，不多的几个湖南本地小吃展台前稍显冷清。一对带着两岁女儿的夫妇说，“本地小吃从小吃到大，外地小吃有种神秘的新鲜感”。

在美食节现场，记者还遇到了从常德赶来的李先生。他说，自己开了一家儿童娱乐城，希望通过这次美食节发现一些好的外地小吃，购买他们的技术，引入到当地发展。

口味变化催生新商机

西安肉夹馍、重庆鸡公煲、天津狗不理包子……今年

长沙美食节上不少热销的小吃，其实在长沙并不陌生。

以西安肉夹馍为例，早在五年前，天心区南门口就迎来了其在湖南的首家直营店，目前芙蓉区、开福区两地都开设了分店；而重庆鸡公煲、天津狗不理包子的身影几乎在市区人口较为密集的街区都能找到。

“和湖南本地小吃相比，外来小吃受到青睐，口味上的一些变化，正好满足部分消费者的需求。”武汉留夫鸭驻湘负责人宋文华表示，湖南本地小吃一般重油重盐又辣，传统的味道很难去改变，而外来小吃刚好弥补了这一不足，可以根据不同的人群调制不同的口味。

小吃文化在湖南有广泛的群众基础，是很多商家的必争之地。台北鱼松的一位参展负责人介绍，该公司计划今年年底在长沙开设两家销售直营店。

“老长沙人已经形成了固有的饮食习惯，一般难以改变；而年轻人比较喜欢接受外来小吃，但只要东西做得好吃，肯定是能留住食客的。”长沙餐饮行业协会副会长刘荣表示，无论是本地小吃还是外地小吃，要想经久不衰，就必须常握大众的口味变化，并且进行适当的调整，才能捕获新的商机。

观点

面对挑战，本地小吃路在何方

随着城市的发展，诸如芝麻饼、臭豆腐、糖油粑粑等小吃过去均是走街串巷叫卖，现在基本上很难有生存空间。外地小吃陆续入驻，长沙市民的选择也越来越丰富，这必然给本地传统的小吃带来冲击。面对挑战，本地小吃路在何方？

刘荣认为，相比外地小吃，长沙本土小吃扩张的步子还是有点小。“长沙的小吃很多，但大多没有量化形成一个标准，大多数小吃店仍属于单干的个体经营模式，在劳动密度大和食材所限的因素下，难以得到很好发展。”

“本土小吃在经营门槛和

从业人员素质方面必须提高，否则很难跟上社会发展的潮流。”长沙潮宗街臭豆腐传承人龙小华认为，本土小吃要重续辉煌，还要培养大批后继人才。每一样本土特色小吃当年都有大师级的师傅，现在这些师傅已逐渐退出舞台，如今的品牌含金量低，以至于现在没人愿意专业从事本土小吃的开发、研究和保护。

而在另外一部分业内人士看来，对于长沙一些已经形成了影响和品牌的小吃，政府要对其进行监督和保护，同时在政策上给予相应的支持，从而将其发扬光大。



9月15日下午，长沙美食节在长沙市黄兴南路步行商业街开幕，现场几乎汇集了全国各地的特色小吃，吸引着数万市民的围观。 记者 刘璋景 摄

对话

本地小吃要反击落后的经营方式

提起沙利文的牛肉干、马复胜的米花粑粑、五一路的红梅冷饮，想必会勾起不少老长沙人的美好回忆。30年前，最奢侈的事莫过于攒俩礼拜的零花钱去买包沙利文的牛肉干，排1小时长队买袋马复胜的米花粑粑，等2小时喝杯红梅冷饮。

然而，随着时代的发展，这些曾经红极一时的小吃已经风光不再。省人大代表、盐津铺子食品有限公司董事长张学开认为，这与传统食品手工艺人的保守思维有关。大家都安土重迁，缺乏活力，企业逐渐走向没落。以长沙的糖油粑粑和臭豆腐为例，大部分从业者仍然还是家庭经营的模式，口味和品种单一。

张学开表示，由于推广的欠缺，长沙有很多不错的小吃并没有形成自己的名气，目前也没有形成自己的体系和品牌。“在没有品牌做保证的基础上，单个小店出去单打独斗风险很大，而且也不容易做大。”

他认为，本地小吃要学习外来小吃先进的管理模式和灵活多变的经营手段，本地小吃要反击的是落后、守旧、低效的经营方式，反击的是罢顾客口味需求而不顾的老思维。

延伸

长沙的这些人气小吃很值得推广

长沙是座美食泛滥的城市，从古至今都不缺美味。下面是许多长沙人耳熟能详的小吃，这些小吃值得我们去推广。

老长沙油炸社	地址：天心区太平街内 最出名的是：香肠、油炸明虾和酱油炒饭。油炸社配虾配牛肉的不同酱料，都是自己配制的，除了辣还可以尝出菜里独有的原汁原味，吃的不仅仅只是辣，是地道的老长沙口味！
蒋大小吃	地址：长沙市开福区中山路 除了拍黄瓜辣得出名和叉烧炒粉香得出名以外，老板的脾气也跟着出了名。“到兜里来买单咯”、“哩自噙端一下嚙”、“莫催咯，越催越慢”之类的经典语录食客们大多领教过。
蒋哥烧烤	地址：白沙路解放路交界处 烧烤摊主要是三个大汉，两排烤炉，老板娘扯着嗓子喊号。顾客全部围在烤炉边抢东西。种类只有丸子、牛肉串、鸡腿等，一烤炉一烤炉地出。所以可能你吃完了牛肉要等大半个钟头才能吃到鸡腿。
李公庙糖油粑粑	地址：乐和城斜对面李公庙巷子里 炸制糖油粑粑的金炳炎师傅13岁就在饮食公司当学徒，炸了几十年的糖油粑粑，他的糖油粑粑摊子从不缺人气。
无名清炖牛腩小店	地址：文运街鸿运花园小区 看上去清清淡淡的一碗小牛腩。用小铁勺翻滚下，牛筋、牛肉、红辣椒、小葱花，恰到好处！
大脑壳夜宵	地址：学院街 大脑壳夜宵摊的猪油拌粉和糖醋排骨是招牌菜，味道非常好，拌粉虽然没有码子，但是酱油加上猪油的香味，天然的味道，足以超越所有的码子啦！
常记巷子猪脚	地址：南门口黄兴路 招牌美食当属“巷子猪脚”。猪脚是精挑细选过的，看起来很辣，但因添加了炒过的蔗糖，辣中带甜，非常爽口。猪脚看起来很油，但制作的火候恰到好处，吃起来肥而不腻，香味已经完全渗透进了猪脚的每一个角落。
邹媏弛凉面老店	地址：南门口清泰祠巷 粗壮的面条在猪油和茶油的油脂中裹过，香味浓郁厚重，颇得湘楚小吃古朴厚重风味。这一派凉面，正宗做法，还会使用芝麻酱，在盛装入碗时，还会不吝滴入数滴麻油。
黑色经典臭豆腐	地址：天心区黄兴南路步行街 长沙最有名的臭豆腐之一，每次去都排好长队，许多外地游客慕名而来。外皮炸得酥脆，内里却很柔软，加上秘制调料汁，格外入味，一碗根本吃不够。
一记田园烤翅	地址：芙蓉区太平街 每次都有蛮多人排队，鸡肉很嫩有嚼劲，飘香四溢，有点辣。