

从食材出发，它让湘菜说出年轻人能听懂悄悄话

应季而食，冰火楼小馆火“出圈”



系列报道之二



扫码看视频

“没想到工作日的中午，这家店竟然得排队。”7月28日中午，在长沙国金中心7楼雕塑花园中与“白日梦龙虾”拍完一套打

卡照的刘小姐，在同样位于7楼的冰火楼小馆拿到了一张等位卡。20分钟后，刘小姐与朋友进店，落地玻璃窗外，刚好能看到“龙虾理想国”系列IP。

作为冰火楼旗下自带小资“湘”气的健康湘菜品牌，如何做到应季而食？7月28日，三湘都市报记者走进冰火楼小馆一探究竟。

■三湘都市报全媒体记者 黄亚苹 图/视频 王珏 何佳洁 实习生 康子璇



位于长沙国金中心的冰火楼小馆以应季食材吸引年轻人前来打卡。

午餐也需等位，它让湘菜应季而食

7月28日13时，用餐高峰期已过，位于长沙国金中心7楼的冰火楼小馆用餐区仍旧座无虚席。顾客之中，有的约上三五好友一品季节美食，有的携妻儿来一场家庭聚餐，还有的看到“老牌湘菜必吃榜”的名声穿城来打卡。

“听说冰火楼上了夏季新菜，特意来尝尝。”家住雨花区的邹女士，一口气点了夏日甜蜜杯盏、夏日冷锅串串、茭白爆海螺片等5款新品。不到一盏茶的时间，菜品统统上齐，邹女士一行四人一边品尝着美食，一边分享着生活点滴，好不惬意。

“好吃！”拿起用香茅草杆穿成的冷锅串串，邹女士有点儿惊喜，“小龙虾、香干、鱿鱼和秋葵四种基础食材，配上生长在亚热带的香料，中西结合的做法，很不错。”

临近15时，店内仍有客人用餐。冰火楼品牌总监汤优却对这样的场景习以为常，暑期旅游旺季，这家选址于长沙市核心商圈的门店，进店用餐的年轻人比较多，“冰火楼小馆作为一家商圈店，在暑假期间，大厅得翻台2-3次，才能保证接待量。”

闯荡“江湖”24年，尝试餐厅推出外卖

三湘都市报记者了解到，从宴请外地游客“贼长脸”的老牌餐厅，到不断迎合挑剔的食客做出源头正宗、新鲜供应、健康简单烹饪的健康湘菜，24年来，冰火楼在餐饮市场中不断成长。

如今，熟悉冰火楼的顾客都知道，这是一个非常讲究食材的品牌。谷雨之后缓缓登场的冰笋花、大暑后入口冰凉的紫苏桃子姜……无不体现出冰火楼董事长胡艳萍对美食的独到见解。

“这道青树坪淮山，一年只卖6个月左右。

既有北方铁棍山药的质地，又不失南方淮山的口感，也是董事长亲自带队挑选的助农产品。”冰火楼行政总厨贺军介绍，作为国家地理标志产品，青树坪淮山的原产地双峰县西部，土壤中有机质含量高，含钙量、硒元素远高于普通山药。

此外，疫情常态化形势下，冰火楼迅速拓宽盈利模式，开辟“冰火楼外膳”品牌。“以用餐场景为界，品牌细分了冰火楼家宴、冰火楼外膳、冰火楼团餐等消费形式，旨在满足各类群体的需求。”汤优介绍，经多次市场试错后独立开辟的“冰火楼外膳”，取得了不错的市场反馈。

记者手记

得年轻人者得天下

湘菜，中国八大菜系之一，成系于汉朝，历史悠久。在为食客烹调美味的过程中，用丰富的配料，变幻出不同的味道。

也恰恰因其庄重且厚重的气质，在过往，总难吸引到年轻人的垂爱。而在“得年轻人者得天下”的当前，如何吸引群体庞大、消费能力不断增强的年轻人，成为湘菜圈里的必答题。

人莫不饮食，鲜能知味也。从食材出发，让湘菜说出年轻人也能听懂的悄悄话，是冰火楼这一成立24年资深湘菜品牌在不断迭代的市场中做出的改变。

漫漫旅途中，最难忘的那一顿饭或许恰恰会是在对的时间里吃到的那一口适时的美味——原来，年轻人也会爱上湘菜；原来，在市场涌动的活力中，湘菜会永远年轻。

■朱蓉

人气连线



小龙虾又“红”了 长沙夜市热起来了



扫码看视频

“任何人没去过四方坪我都会伤心的好吗！”

最近，这句视频标签在抖音火出了圈。它生动地诠释了盛夏夜里人们的打卡热情。一则则分享的视频里，三十八九度的高温下，熙熙攘攘的客流

中，美食飘香四溢。

“长沙的夜市真有这么火吗？”7月26日晚，三湘都市报记者进行了走访。

客流量大，逛夜市的人一直在排队

7月26日22时左右，从四方坪夜市入口的高处放眼望去，整条街人头攒动，以部分摊位为圆心，驻足等待的顾客围到了数米开外。就连夜市较冷门靠后的商户门前，也挤满了排队的顾客。

夜市里，冰粉、卤味、炸炸炸等小摊一家挨着一家，每家都有消费者光顾。才十余分钟，一位摊主就卖出了6份芝士玉米。高温之下，记者想要买一杯果茶解渴，但这一想法很快被眼前冗长的队伍打消。

“呷龙虾，呷啤酒，人生潇洒。”长沙市民张先生对记者笑说，作为一名龙虾狂热爱好者，他每周都会和朋友出来吃虾。

除了“吃吃吃”的快乐，也有一些人喜欢散着热气的表演。从夜市入口处开始，彩灯缠绕的各类招牌映衬下，另有一些人在卖艺表演。

在长沙，回归热闹的夜市除了四方坪，还有不少。一位住在万家丽附近的长沙市民李女士就说，最近的扬帆夜市一到晚上就“人满为患”，“挤得走不动路。”

生意回暖，小龙虾依然受偏爱

在大众点评APP上输入“长沙夜宵推荐”，搜索结果显示，前十名有6家是小龙虾店，且大多都聚集在如五一广场、四方坪等夜经济发达的地段。

7月27日19时左右，在西长街巷“长街虾市”店内已是满客。据老板黎茂雄介绍，店铺坚持使用一两虾进行烹饪，试营业不足一月，日均接待顾客约80桌，“生意很好。”

在五一商圈的坡子街，也开有6家规模较大的小龙虾餐馆。27日20时，虾小龙老长沙龙虾馆步行街店内，不少顾客在大快朵颐。该店前台客服告诉记者，晚上10点后客流量会更大。

夜市里，吃完一份口味虾和一份虾尾后，来长沙出差的李女士仍意犹未尽，“口感很好，肉质很新鲜，果然没有让我失望。”

疫情过后，餐饮行业逐渐回温。“虽然受到疫情影响，餐饮行业不太好做，但我相信小龙虾会持续吸引更多的人。”黎茂雄说。

■文/视频 实习生 王淑靖 覃昕昱 唐清清 三湘都市报全媒体记者 朱蓉