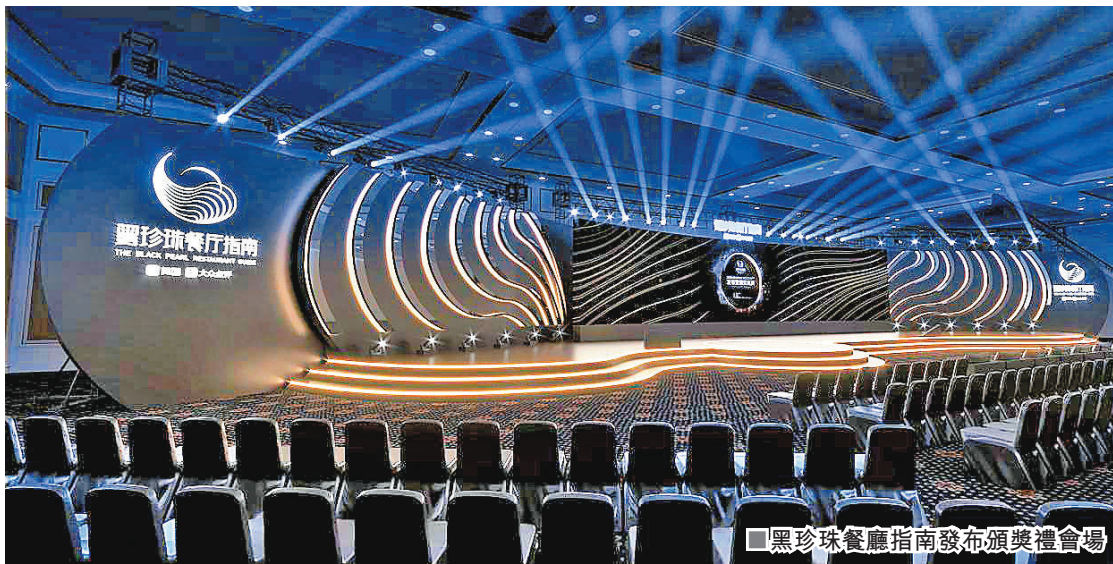


牆面斑駁，人聲鼎沸……藏在弄堂中的嘈雜餐廳，以前誰也不會想到，竟能與北上廣一線城市中人均消費上千元的高檔餐廳平起平坐。這種在「小城」中出現高消費餐廳的變化背後，實質是一場緩慢而龐大的精緻餐飲「下沉潮」。隨着市場接受度和認可度的提升，這一場「下沉潮」還將持續，並引領中國餐飲業的發展路向。



黑珍珠餐廳指南發布頒獎禮會場

高檔餐廳「下沉」小城展新風

精緻餐飲體驗看齊一線城市

近日美團點評發布「2021黑珍珠餐廳指南」，在25座城市的296家入榜餐廳中，單在台州、汕頭、順德、揚州這4座「小城」，就有14家上述這類主打本土菜系的「精緻餐廳」。這類餐廳各具特色，除了注重環境和服務的精緻，亦有「實行預定制，不設菜單，顧客只需要告知餐廳想要消費的人均單價，廚師就會依據時下的菜品為其搭配出應季的菜單」；還有在「餐廳中還能聽到昆曲，讓人瞬間回到文人墨客筆下的姑蘇」的，讓顧客獲得精緻而獨特的用餐體驗。

精緻餐飲「下沉」的背後，業內人士總結出一個趨勢：「食不厭精，燴不厭細」，在快速發展的時代下，精緻餐飲孕育出越來越大的市場空間。而那些口味精緻、風味獨特、環境優雅的餐廳，早已不再局限於北上廣深及一眾新一線城市，而是在小城市中生根、發展，形成「小城大味」的態勢。

在黑珍珠榜單中，也能清晰看到這一趨勢：越來越多非一二線「美食」城市的餐廳紛紛入榜。以往，精緻餐飲只局限於經濟發達、文化多元的大城市，甚至以西餐為主。而如今，這股精緻餐飲的「下沉

潮」，讓人們看到本土味道精緻化的可能。在評審要求越發嚴苛、入選餐廳總數減少的前提下，蘇州、寧波還各自新增了1家新的上榜餐廳，足以說明小城蘊含的美食能量。

3推手助「小城大味」四處開花

業內人士表示，精緻餐飲「下沉潮」興起的原因，源於3道推手。

首先，是中國經濟的蓬勃發展。去年新冠肺炎疫情襲來，而我國GDP仍然達到新高，首次突破百萬億。統計數據顯示，過去20年間中國GDP增長約10倍。伴隨國家經濟發展，二三線城市的經濟水平快速成長，人們的消費能力也越發可觀。

其次，是移動互聯網的廣泛應用。通過互聯網，絕大部分消費者養成了使用手機檢索信息、上網「種草拔草」等新的消費習慣。具體到餐飲消費場景，人們習慣於用互聯網輔助消費決策，而黑珍珠餐廳指南也是誕生於這一行為。完成消費後，人們留下評價、分享好友，進一步推動精緻餐廳的人氣。

最後，是消費升級的大趨勢。有專家早在2017年就指出，消費升級的本質，即

「用戶不再會為柴米油鹽醬醋茶的『茶』付錢，但會為琴棋書畫詩酒茶的『茶』而買單，茶的故事和意義已經超越喝茶的本質需求。」人們為「故事」和「意義」買單的意願，很快就影響了餐飲市場風向，越來越多的精緻餐廳四處開花。



今年「黑珍珠餐廳指南」的上榜餐廳中，不乏小城市中主打本土菜系的精緻餐廳。

部分入選「黑珍珠」的「小城大味」餐廳

廣東汕頭

■ 煮海餐廳



廣東順德

■ 魚膳坊



江蘇蘇州

■ 蘇SHOW



浙江台州

■ 老扁酒家



以往國內最早一批精緻餐飲，以西餐為主。

用中國風味架起文化傳播橋樑

從一線、新一線到二三線城市，精緻餐飲文化已成為城市品質生活的符號。與以往不同的是，內地最早一批精緻餐飲，以西餐為主。而如今「下沉」後的精緻餐飲，卻更多是符合中國味道的味道。

以入選「黑珍珠」點評榜的餐廳而言，便必須符合大量帶有中國元素的評審標準：比如，食材需採用本土食材，選取時令食物，回歸不時不食的飲食文化；烹飪也越發標準化，不僅要對菜餚溫度進行評審，還會將鍋氣作為考量

點：除了菜餚，還會考慮餐茶搭配、味型起伏。此外，還需要滿足消費者在環境氛圍、服務管理、配套設施的體驗需求，以及餐廳在文化傳承、創新融合上的獨到體現。

中國烹飪協會副會長、黑珍珠餐廳指南理事會成員周曉燕表示，現在很多的中國文化向國外傳播，最好的途徑和紐帶就是餐飲。有調查顯示，被世界共同認可的中國元素排第一的就是中餐。美食無國界，用美食來傳播中華飲食文化，甚至是

中國文化，是很好的橋樑與紐帶。中國菜系本身非常多元化，傳統四大菜系的劃分只是一個概念，並不能全部涵蓋區域、特色和文化。此次榜單中對於14家本土小眾菜系餐廳的挖掘，體現了對傳統烹飪技藝和風味的挖掘。

而回望中華美食歷史，也正是這些「蟄伏」於小城的精緻餐廳，在變化時代中留住傳統的味道，蘊藏質樸的氣韻，傳承厚重的文化。未來，這些味道將為更多人所知，成為各自城市的美食名片。