

村里菜、城里卖 锡城“土味餐厅”出新意受追捧

黄泥巴涂墙、茅草做门头、柴火加热……最近一批装修风格复古、主打特色地道口味的“土味餐厅”在无锡走红。在各种高大上、文艺清新的精致风格之中，“土味”反其道而行，强势冲击当下的大众审美，给人耳目一新之感。餐饮内卷之下，“土味”似乎成为破局获客的新赛道。



城区“造景”：繁华商圈建院落

音乐节、篝火晚会、艺术展，市中心的运河汇一开街便是锡城“潮人”汇集地。在园区精致洋气的氛围中，一家名为喜在山舍的火锅店却用茅草装饰门头，黄泥巴抹墙壁，竹篾式样灯罩悬挂头顶，粗犷原始的风格与周边店铺形成反差。

这家接地气的餐厅是运河汇的“人气王”。店铺相关负责人介

绍，开业以来客流爆满，基本到了饭点必排队。“我们的主打特色是重庆火锅，麻辣鲜香、烟火味浓，装修成像西餐厅那样有水晶灯吊灯、平整桌布显然不合适，黄泥巴、板条凳更有市井气息，和火锅代表的热烈融洽文化相符。”

记者发现，像喜在山舍这样的“土味餐厅”虽然装修主打乡村风

格，但选址却都在繁华商圈，甚至是购物中心里，于城区建院落、造市集。苏浙徽农家大院在综合体里搭建小桥流水、亭台楼阁，仿佛有时空穿越之感；草棚棚主打怀旧风格，桌椅板凳多是复古老家具，在锡城开了好几家分店，无一例外均是商圈人流密集区，呈现出闹中取静，城市与乡土的反差感。

“土味”精髓：村里菜城里卖

“土味餐厅”的“土感”不仅仅是表面的装修、景观，原汁原味的乡村食材与烹饪手法才是“土味”的精髓。

每天早晨，一辆从安徽省无为市发出的客车会在黄巷地铁站附近停留片刻，将装着板鸭、臭豆腐、小公鸡等当地食材的大箱子送进土老帽无为土菜馆。“除了葱姜蒜小米椒等配料，店里用的食材基

本是从老家无为运过来的，米面粮油也是产自无为农村。”门店负责人陈正作是无为人，经发小介绍来到无锡经营餐厅，从安徽带厨师、运食材，只做地道家乡土菜。“鲜鱼块烩芹芽、湖水杂鱼都是我们那里的土菜，要想把家乡菜做好，用当地食材、当地做法才最正宗。”

村里菜、城里卖，围绕农家菜

做功夫，农村的烟火气能将“土味”显现更真实。为了营造烟火气，很多“土味餐厅”的菜品都是明火快炒，有的更是直接把农家土灶搬到店中。位于民丰路上的土锅岁月，直接将柴火灶搬进门店，一口铁锅、一盆柴火，地锅鸡四周贴上一圈锅贴，升级版的“农家乐”吸引了一批喜爱原汁原味土菜的食客。

“土”出新意：新鲜感成获客关键

在社交网站上，“土味餐厅”热度、好评度在同城美食推荐榜单上位置靠前，特意驱车几十公里只为尝一口“土味”的人也不在少数。无锡作为人均GDP全国大中城市首位的城市，装修雅致、客单价高昂的餐厅自然不少，近年来各方也在大力引进和培育黑珍珠、米其林餐厅。在向国际化、美食之都迈进中，“土味餐厅”为何受到追捧？

资深餐饮投资人周月飞认为，经过几轮消费升级，追求精致、有

格调的“高大上”餐厅是审美主调，但潮流一直在变，当人们对潮流产生审美疲劳时，要么是新的潮流萌芽生长，要么是过去的时尚卷土重来，“土味”或许就属于后者。“现在人们的审美是多元化的，既欣赏阳春白雪式的精致餐饮，也需要‘土味’、接地气的特色门店，能提供反差和新鲜感，避免审美疲劳，而且土到极致也是一种潮流。”

无锡市烹饪餐饮行业协会秘书长葛金磊表示，餐饮可以划分为

刚需型、宴会型、商务型三大类型，刚需类近年来增长快速，其中特色餐饮不断涌现。“现在餐饮业竞争得太厉害了，氛围感、新鲜感的重要性凸显，有不一样的内容提供给消费者，大家才愿意进店，这是获客的第一步。其次，‘土味餐厅’并不是做所有的‘土味’，而是专注于某一细分领域，比如只做川菜、东北菜或者家乡菜，细分化是未来餐饮的趋势之一。”

（晚报记者 陈婧怡/文、摄）

“助残 爱老 帮困”集于一体 长安“三中心”正式启用

本报讯 5月15日，惠山区全国助残日、社会救助宣传月主题活动暨长安街道“三中心”启用。此举旨在进一步解难题、办实事，实践融合服务群众的新模式，推动全社会进一步关注、支持和帮助残疾人、老年人和困难群体。

集助残、养老、帮困于一体的“三中心”的正式启用，将进一步助力解决困难群体的痛点、难点，

全方位、多维度帮扶他们。“三中心”中，既有“益家馨残疾人之家”这样的以辅助性就业为主，集日间照料、康复服务、学习培训、文化体育、志愿服务等各项服务为一体的综合性服务中心，也有综合性养老服务中心和综合救助服务中心。

本次全国助残日的主题是“科技助残 共享美好生活”，社会救助

宣传月的主题是“苏扶助困 幸福万家”，两大主题融合，以科技赋能，推动全民共享幸福生活。医学博士钱锡峰、东京残奥会队医、在日本为参加2024世界残奥田径锦标赛的国家残疾人田径队作医疗保障的惠山区康复医院副院长何星飞等就“科技助残”主题做了线上分享。

（黄振）



精彩就得移动着——

无锡移动： 不忘初心，实事为民 全力做优“心级服务”

心级服务，让爱连接。一直以来，无锡移动始终践行为民服务使命，聚焦客户需求，致力于以“专业、热诚、执着”的服务，为客户带去“舒心、贴心、暖心”的美好体验。

纸笺传谢意 服务更“舒心”

近日，无锡移动收到一封来自天一实验幼儿园的表扬信，对其在“明厨亮灶”ICT项目中的售后维护工作表示衷心的感谢。

无锡移动协助天一实验幼儿园搭建明厨亮灶系统，通过建设远程监控平台，为厨房操作带来透明化和实时监控，有效地保障食品的卫生安全。无锡移动在日前突发故障时，迅速响应，精准修复，及时确保了幼儿园的食品安全监管不受影响。这份专业与负责，让客户用得“舒心”，也让无锡移动的服务品质得到了充分的肯定。

便民有温度 服务更“贴心”

“你好，请问有创可贴吗？”清晨，无锡移动港下红豆标杆厅的营业员孟敏洁和往常一样，早早来到营业厅，刚开门，就进来一位面露难色的客户，原来客户手被划破了。孟敏洁见状，立刻请这位大叔到厅内“爱心专座”休息，并熟练地从“便民药箱”里取出碘伏，主动为大叔清理伤口。这样的暖心画面，及时之“援”常常在各个移动营业厅里上演。

多年来，移动营业厅始终坚持“客户为根，服务为本”的理念，从满足客户全方位、多层次的需求出发，厅内设置了咨询引导区、自助服务区、等候区、休息区、爱心驿站、手机展览区、5G智慧生活体验馆等区域，通过前置服务、体验服务、关爱服务让客户感受宾至如归。

关怀有深度 服务更“暖心”

无锡移动不仅关注客户的通信需求，更关注社会的和谐发展。自2019年以来，无锡移动已坚持多年为无锡市彩虹桥幼儿园送去关怀与慰问，用实际行动履行社会责任，传递着无限温暖与爱心。

一直以来，无锡移动坚持“以人民为中心”的发展理念，“树新风、优服务”，不断提升服务能力与服务品质，通过做实做优“心级服务”，扎实提升触点服务品质，全力让客户更好地畅享信息通信服务带来的美好

（孙晖）