

1

贵,可以!
为什么贵? 很重要!



大众点评上按“高价优先”筛选,你会看到广州排在前三十家的人均消费过千元一位的餐厅当中,日本料理店占了约三分之一,尤其是以“Omakase(师傅发办)”为噱头的更甚。然而如雨后春笋般轰然开出来的这些“Omakase”果真经营得“风生水起”? 不见得。

首先“内卷”得厉害,大家相互比较着出菜单,“人有我也得有”,这就参差了,因为经营者有一些是真懂行也懂吃的,也有一些是看见别人经营觉得好赚自己投入进来的,对饮食文化的认知停留在粗浅表面阶段,自己不懂,就容易被人“忽悠”,出品就容易走“毫无灵魂的食材堆砌”路线,同一种食材它也分不同品质、不同等级,自然也就有不同价格,经营者如果不懂其中的门道,见多识广的食客吃一次,餐厅立马“现原形”。

再有,价格收得贵,往往还需要有舒适的环境、优质服务与之相匹配,价值体现已远远超脱出食物本身,要做到舒适环境不难,装修上多花点心思,多花点银子还是可以的,但优质服务概念以及对标标准,可就没那么容易了,像海底捞那种只能称之为“比较周到”而不能叫做“优质”。

第三,即便是好的食材,也需擅烹,知其然还要知其所以然,食材只是基础,如何烹制让它成为有灵魂的鲜活表达? 这不是随便就能做到的,这也应该是高端餐厅与大众餐厅最本质的区别,毕竟,去餐厅吃饭,味道永远是第一位的。

对消费者而言,当然是按个人喜好选择餐厅消费,在消费观念相对较为理性的广州,几块钱的路边摊和几千元的高端餐厅任君攫取毫无违和感,但作为经营者,如果你抱着“忽悠”“糊弄”的心态,觉得“消费者也不懂,我可以随便弄”,那基本上是“死路一条”。“高手在民间”,古人诚不我欺,而且在温饱早已不成问题的前提下,经过这些年的知识普及,但凡有点追求的人对美食的认知水平都有长足提高,虽然仍有提升的空间,那人家也能看得出来你摆在桌面上的水杯是否淘宝上一两块就买回来的,此时食客便会怀疑店家收一两块钱一餐饭“虚”的成分有多少? 倘若食材上再再次充好(毕竟你也不懂),那你觉得他下一次还会来吗?

诚然,高端餐饮是经济发展的必然产物,有相应的需求,自然催生出对应的市场,每个人一年到头总有几次需要到好一点的餐厅里吃餐饭,这个“好”,既包括了味道、食材,也包括了环境、服务,贵,可以,为什么贵? 很重要!

消费者的需求不一样,选择的餐厅就不一样,你可以去感受三个闺蜜吃一顿CICADA宋·湘花费8000多元还没吃饱的豪横,你也可以第二天同样三人组去人均消费80元上下的好呷八大碗过一把前一天没过成的瘾,这完全视乎消费者选择餐厅时的需求。



饮食活动是人类文明发展进程的“活化石”与“试金石”,在广州这座每个人都可能自诩为“美食家”的城市里,消费者更是会用“脚”去投一家餐厅的票。

市场是最直接的“晴雨表”,在向来讲求“平靚正”“大件兼抵食”的广州,近两年餐饮市场却有点意思:一边是受疫情影响不停有餐饮门店歇业,一边是人均过千元消费餐标的餐厅越开越多,口味涵盖了粤菜(广义粤菜)、湘菜、川菜、贵州菜等地方菜系,而以“Omakase”作为主打的日本料理更在其中占了大部分,动辄1800元一位起,可能还另外加收一定的服务费……对广州十几万家餐饮门店的体量而言,这些人均价格飙高的餐厅的确是“九牛一毛”,但这样的现象却也引发了某种程度上的思考:高端餐饮贵在哪里? 其出品是否匹配得到它的价格? 对于吃,人们还应该知道些什么?

■新快报记者 陈斌(文)受访者供图

管窥广州饮食新形态 “贵”就能吸客?



2

无中生有闭门造车?
菜品研发对它们说“不”



■既熟悉又陌生的潮汕鱼饭。

对越来越多的高端餐饮出现在广州市场这个问题,跃·Yuè现代粤菜料理联合创始人兼行政总厨柒师傅(Chef Seven)的观点是“这是好事,无论什么菜系都要发展,如果餐饮永远只停留在街边‘臭豆腐’阶段,那才不正常。用更优秀的食材和现代烹饪手法,一点问题都没有,但高价能否对应到好的服务和出品? 这才是我们应该思考的问题”。

人均消费价格的推高,也反向助力了餐饮行业的发展,“现代厨师应该更有使命感,追求带给食客更全面的感官享受,把对食物的理解、理念、设计和饮食文化借餐桌这方空间用菜品承载,分享给食客,厨师的付出应该当得起更高的价格。”

作为广州高端餐饮中的典型个案,“跃·Yuè现代粤菜料理”平均一年半推出一个新品牌,刚好横跨了三年新冠肺炎疫情的时间段,日常平均上座率可达到90%,服务人员与食客的比例达到了1:1,每上一道菜,服务人员会给食客介绍这道菜来源是什么?(饮食文化、历史传统)应该怎么吃?(感受食物最好的一面)……

“饮食之所以被称为‘文化’,是因为食物一定是跟‘人’发生关系的,是有情感链接的。好的菜品设计并非‘无中生有’,依然要有粤菜的根、粤菜的魂,吃的顺序也是有节奏的。”创始人彪哥以“跃”的“三部曲”之第三乐章的“潮跃”为例,“比如鱼饭,潮汕吃马友鱼,我们选法国银鳕鱼,因为油脂丰富鱼味更浓;传统鱼饭蘸酱油和普宁豆酱,我们保留了这两种酱汁,另外增加了香菜汁,代表从传统到现代再到未来;鱼肉是三块,你可以尝试不同酱汁的口感;鱼皮是脆的,口味感知的复合度更高,整体造型象征‘不断超越自我追求卓越’的团队精神,所以你得到的是一份既熟悉又带点新鲜感的潮汕鱼饭。”

记者了解到,“跃·Yuè现代粤菜料理”受“好酒好菜”的启发很大,现代烹饪是结合了物理、化学、生物、气象等科学的综合应用,传统中餐还可以更与国际接轨。“餐饮是需要研发的,更要走出去看看世界上那些知名餐厅人家是怎么做的,深入研究菜系之后的菜品研发才有架构支撑而非单纯贵价食材堆砌。”

据悉,业界也有人不赞同“跃·Yuè现代粤菜料理”把粤菜做成这样,但彪哥告诉记者:“我们只想突破自己,每天进步一点,消费者也不傻,人家是用‘脚’在投票的。”

■在汕头,从小吃到的花胶都是甜的,切丝用冰糖炖,在潮跃的餐单上,最贵就是这道蟹鱼胶甜品,2000元一斤的蟹鱼胶只选用中间的部分,一条只能出三四份糖水的量。

