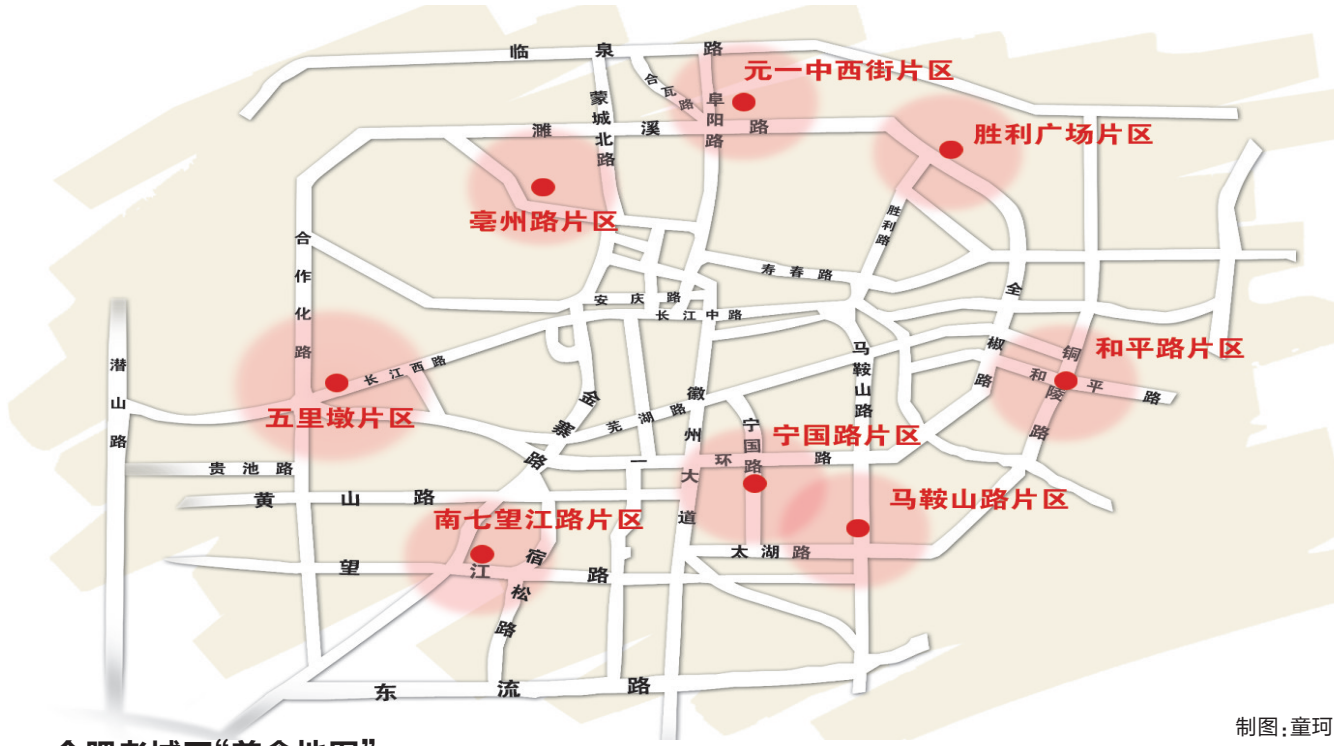
美食街大战，几家欢喜几家愁？

合肥60多条各式美食街抢占市民舌尖
记者调查发现，近八成街区遭遇经营难题

元一中西街、宁国南路龙虾街、五里墩国购广场、官亭路美食街、1912美食街、欧风街美食一条街、琥珀山庄美食街……在合肥的餐饮版图上，美食街区已经成了一种普遍存在的业态集群，60多条不同“招牌”的美食街，以各自“妖艳”的姿态诱惑合肥人的“味蕾”。然而并不是所有的美食街都能招来十足的人气。在“高低分明”的两极分化现象下，个别美食街正在遭遇严峻的考验，甚至开始淡出人们的视野。

美食街，这种曾被奉为餐饮市场发展的经典模式出路何在？记者日前探访了合肥多条美食街。

本报记者



制图：童珂

合肥老城区“美食地图”

- 五里墩片：以国购广场、梅山路、官亭路、凤凰城美食街区为基础向青阳路、石台路、潜山路外延形成美食街区。
- 亳州路片：以亳州路、蒙城路、阜南路、长丰路、可苑路、颍上路、沿河路、琥珀山庄等形成美食街区。
- 元一中西街片：以元一中西街为基础向阜阳路、临泉路、张洼路外延形成美食街区。
- 胜利广场片：以胜利广场向胜利路、临泉路外延形成美食街区。其中有元一美食广场、欢乐广场、温莎美食广场。
- 和平路片：以大通路、和平路、铜陵路形成美食街区。
- 马鞔山路片：以马鞔山路、太湖路饕界、王卫美食群外延形成美食街区。
- 宁国路片：以宁国路龙虾街为基础向太湖路、九华山路外延形成美食街区。新启动天上人间美食广场，正在建设星光大道。
- 南七望江路片：以南七望江路向南延伸到明珠广场，扩展到宿松路外延形成美食街区。

全景扫描

60多条“招牌”美食街争市场

“民以食为天”，这句话用在爱吃的合肥人身上一点也不夸张。如今，走在合肥的大街小巷，随处可见土菜馆、西餐厅、火锅店的身影。

“合肥人一年下馆子需要多少钱？”合肥市餐饮协会的首份《餐饮市场调研报告》给出了权威答案，早在2009年，合肥居民在外餐饮消费就达939.86元。“这一数据还在逐年攀升，每年至少保持两位数的增长。”餐饮业内人士指出。

“你让别人吃好，别人就让你赚钱。”通俗易懂的话揭示了热播的纪录片《舌尖上的中国》与“美食财富”之间必然的联系。在“美食财富”效益的刺激下，打着各式“招牌”的美食街开始走入省城百姓的视线。

据初步统计，合肥正在打造和已经成形的美食街区、美食城、美食广场已达60多处。龙虾街、酒吧街、美食城……这些一眼望去个性化十足的美食街区正在抢占合肥人及外地游客的“胃口”。

近八成美食街没“火”起来

餐饮市场需求在增大，美食街体量在增长。不过，并不是所有的美食街都能招来十足的人气。在“高低分明”的两极分化现象下，个别美食街正在遭遇严峻的考验，甚至开始淡出人们的视野。

连日来，记者在对合肥各大美食街区走访调查时发现，近八成的美食街已经或正在遭遇经营困顿。其中，存在的问题包括：美食街定位与市场背离、主体地产开发商缺少餐饮招商经验、夜市大排档环境卫生差等。

“虽然在规模、名气、特色、文化以及管理等方面，合肥美食街与国内一些知名美食街相比存在着很大的差距。但我们也有自己的优势，只不过现阶段没有充分凸显。”合肥市餐饮烹饪协会秘书长张广民在接受记者采访时坦言。

未来美食街有“三大出路”

什么样的街道才能称得上是美食街？合肥美食街未来发展趋势是什么？

张广民告诉记者，所谓的美食街是指餐饮店铺集中且长度超过300米的集中的商业街，夜市的长度则要超过800米。未来，合肥美食街将会以三种形式出现，分别是：美食社区店、特色街区和城市综合体里的美食中心。

“美食社区店是以满足周边住户的大众消费为主，这类街区包括大排档，门槛低，目前合肥北城区是个投资机会。特色街区则是包括宁国路在内的特色美食街区，对于这类街区除了本身菜肴的品质以外，宣传营销也尤其重要。而对于城市综合体里的美食中心，定位中高端消费，可以以餐饮带动其他消费。”张广民说。

现场探访

宁国南路龙虾街商户：每天6000元才够保本

在很多“老合肥”的记忆里，盛夏之夜的合肥宁国南路上，光着膀子喝啤酒、吃龙虾的食客成了一道独特的风景……不过如今，这个传统美食街上，夜晚已经不再那么“热闹”了。

“这边的价格太贵了。普通一盘龙虾，大通路那边只要二三十块，这边就要五六十元，我宁愿走远一点去那里吃。”记者近日在宁国南路龙虾街调查采访时，家住宁国路青年小区的许宁对记者说。

2006年，徐俊来到宁国路上，开了这里的第一家海鲜烧烤店。6年里，他见证了宁国南路龙虾街从人挤人的热闹，变为现在的稍显冷清。

“大通路、琥珀山庄，这些后来成立的美食街分流了不少客人，现在生意也没以前好了。”徐俊说，前几年，他的店面只有现在一半大，每天晚上的营业额都在2万元左右。但现在店面大了一倍，营业额反而少了，每晚也就在1万元左右。算上食材、房租、水电、税收、人员工资等开销，每天营业额至少6000块才能保本。

中西美食街：西餐“缺席”下的尴尬

2008年6月，位于火车站附近的合肥中西美食街开街。按照规划，西餐的A区和特色中餐的B区布局分明。 而如今，这条定位“合肥首席国际性特色”的美食街，却面临西餐“缺席”、中餐没落的尴尬。

“西餐厅早就没了！”家住元一名城的叶小姐告诉记者，开街之后的2年里，中西街生意还很好，后来人气越来越淡，商户也陆续搬走了。记者在采访中看到，仅有的几家中餐店旁，妆品店、足疗室、五金店穿插其中，很难再和特色美食街联系起来。

在中西街有一家汽修店，虽然搬到中西街仅1年多的时间，但店主李老板对于这条街上餐馆频繁关门或开业已经习以为常，“有一个饭店换了6个老板，最终都没能干下去。”

对于中西街的“尴尬”现状，大多数商户认为，“不在市中心、不在主干道、阜阳北路修路阻断客源”是主要原因。

1912餐饮街：一半热闹，一半冷清

说到合肥高档次的餐饮街区，位于合肥蜀山区黄山路与怀宁路交叉口的1912餐饮街，恐怕是现在合肥人最容易想到的。

日前，记者来此进行探访，放眼看去，整个街区景象有点“两极分化”。

在餐饮西区，有一家创意火锅餐厅人潮涌动。店长石玉炳告诉记者，该店人均消费都在60元～70元，算是中档消费，顾客也大都是附近企业、写字楼的年轻白领。

在东区，则聚集了俏江南、马克西姆餐厅、徽鼎阁等高端餐饮店。“今年3月开业以来，客流量一直不是很多；尽管如此，我认为，合肥是个发展潜力非常大的城市，高端餐饮有一个培育期，商家需要一定的时间和耐心。”人均消费400元的某高端餐厅负责人吴先生告诉记者。