青年报 2019年12月6日 星期五
责任编辑 梁超业 美术编辑 汤智勇

夜幕降临，繁花似锦的浦东新区陆家嘴浦江两岸，一片霓虹闪烁。上海大力发展夜经济的相关方案推出后，不少商户选择延长了夜间营业时间，丰富着夜经济下的生活选择。在浦东新区陆家嘴商圈内，不少商户则通过将国际化与传统文化相结合的形式，推出更多吸引食客们深夜驻足的夜经济产品。

青年报记者 明玉君

探寻浦东新区陆家嘴商圈夜经济门店

蟹黄面浸润的是中国餐饮的文脉

在滨江外摆夜间店，刘政仁希望更多顾客品蟹面，共同感受中华文化之美。 受访者供图

推出滨江外摆夜间店 装点夜色风景

夜间，滨江外摆夜间店内坐满了品蟹面、赏风景的客人。“配合申城夜间经济的发展，店面将文化的传承和发扬融合在一碗碗面中，通过历史与艺术的结合，催生出更深厚的文化底蕴。”蟹家大院餐饮部负责人刘政仁如是介绍着今年下半年开业的外摆夜间店。

如今，蟹家大院已成为网红打卡地，很多食客远道而来，只为品尝一碗人气蟹黄金面。来到店内，一眼望去，整体空间呈现出浓浓的中国风，木质家具简约干净，朴素而整洁。葫芦字样的标志映入眼帘，寓意着“一家人相互扶持、尊重，互敬互爱。”店员一律身着汉服改良而来的长衫，满含笑意将一碗碗蟹膏蟹黄面端至客人面前。

“一碗面售卖360元，其实不仅客人们诧异，起初我也心存疑虑。”3年前，担任过多家大酒店主厨和餐饮负责人的刘政仁认识了蟹家大院创始人徐净，同为80后的他们，互聊兴趣爱好和专长，很快便成为了志同道合的朋友。紧接着，劳动节这一天，刘政仁受邀担任餐饮部负责人。

只靠卖面打天下？而且360元一碗的面，会不会有顾客过来吃？尽管有些不解，但他始终跟随徐净步伐，一步步探索，带领团队精益求精，进行菜品研发和出品。

慢慢地，日常店面管理和运营中，他开始化繁为简，专注做面。“蟹面是绝对的功夫菜。”他透露说，从养殖、打捞、配送，再到挑蟹肉、蟹黄，每一个步骤都非常繁琐且复杂。除了明确分工外，为提高员工的文化素养和底蕴，他还组织团队一起来到养殖基地，在培训和参观中了解蟹家大院的企业文化，做“合格的蟹家人”。

在店内工作3年来，刘政仁习惯了穿长衫，留长发，蓄胡须，喜欢上了简单化的充实生活。在他看来，人生就是一场修行，做餐饮的同时，也是在修内心。让他欣喜的是，在卖面的同时，蟹家大院吸引了越来越多热爱和传播中国传统文化的人们。大家慕名而来，在吃面的同时感受和体验传统文化的魅力。“刚开始生意一般，现在排队的人越来越多，也是我们最初开店时没有想到的。”刘政仁说。

随着本市围绕夜间经济发展推出了一系列配套措施方案，各层面开展申城夜间经济的序幕逐渐拉开。今年9月，店铺响应号召，推出了滨江外摆夜间店。刘政仁是此项目的负责人。回忆起筹备阶段的忙碌和充实，他记忆犹新。在他看来，户外服务和店内有很大区别，除了对员工进行专业培训外，还要了解外摆顾客的需求，做好外在环境布置。“吃着面，吹着江风，还有优美的音乐相伴，我们就要为顾客提供这样温馨惬意的就餐环境。”对他而言，外摆既是店铺延伸，也是企业文化的体现和传承，是申城夜间经济的缩影，理应尽最大努力做到极致。

将餐饮和艺术相融合 推动“夜间经济”的发展

“在滨江外摆夜间店，还是以卖面为主，不同的是，我们更加注重将餐饮和艺术融合在一起。”刘政仁透露说，外摆夜间店运营几个月来，人流量日益增多，客人们吃面的同时，还时常与店员探讨汉文化，这里逐渐成为传统文化交流和沟通的场所。“客人们常常为了吃一碗面，排队2小时；还有的常客，带朋友家人一起来，品蟹面，感受中华文化之美。”感动之余，刘政仁带领团队为外摆客人提供精心购置的斗篷，让他们在夜间抵御寒冷，也能安心吃面，享受美景。同时，从细节出发，提供更加优质化的服务，满足客人需求。

为了弘扬传统文化，传播中国之美，前段时间，来到店铺的客人，身穿中华民族传统服饰，便可免费品尝蟹黄金面的“着汉服·吃蟹面”福利活动吸引了不少顾客。“虽然下着小雨，但来的人还是很多，大家身穿汉服，吃着蟹面，现场颇为壮观，很多人拍照留念。临走，我们还为每位客人赠送了包含竹筷和筷架的精美礼物。”回忆当天的情景，刘政仁仍难掩激动之情。在他看来，如今，越来越多的人热衷于传播传统文化。“对于我们来说，能够借助餐饮把中国传统文化进一步传承和发扬，也是很有意义和成就感的事情。”

每到夜间，滨江外摆店便传来一阵阵古琴、古筝的优美声音，吸引人们欣赏江景的同时，驻足倾听，这里俨然已经成为了夜间经济的一道美丽风景线。

因情怀而坚守 未来培养更多餐饮匠人

“我找到了归属感，发挥了个人价值。”晚上下班后，走在江边上，一阵阵冷风吹来，凉意甚浓，但刘政仁的内心，却很温暖。“餐厅被评为了‘陆家嘴滨江夜间模范门店’。”欣喜和自豪之余，他坦言，一切的辛苦和忙碌都是值得的。在这个过程中，将面做到极致，传播了传统文化，还交到了志同道合的朋友们，幸福感和满足感油然而生。

来到门店3年来，他见证了店面的壮大和发展，个人也收获、成长了很多。在他看来，在这里他与店员们一起学习，共同进步，个人文化底蕴和修养提升的同时，对于人生的理解和感悟也更加深刻。

如今，他依然忙碌，每天带领团队研发菜品，并负责各家门店的运营和管理，在巡店的同时，加强店长的培养、考核，向其传授管理经验。他深知企业的发展，离不开团队的力量，员工像“一家人”一样，互助、和谐、团结在一起，才能促成品牌不断的发展。

“接下来我们将在做好蟹黄金面寄出上，推出茶道、香道活动，持续发展滨江外摆夜间店，进一步推动申城夜间经济发展。”谈及未来，他强调，继续不遗余力，培养更多餐饮人才，将传统文化传播至更远的地方。

彩虹灯下的聚焦人 SHANGHAI

■链接

浦东新区夜经济布局“一带五圈多点”

在浦东新区，国际国内游客、商务人士、工作白领和本地居民消费偏好各不相同，为满足各类群体的差异化需求，浦东新区的夜间经济围绕“一带、五圈、多点”布局了更多生活选择。

“一带”指的是浦东滨江带，聚焦船厂1862、富都滨江、艺仓、民生艺术码头等项目，发展与浦江东岸“世界会客厅”相适应，具有“国际范”“上海味”“时尚潮”的夜间经济示范区。“五圈”指陆家嘴、金桥、世博、张江、周浦等与商务、产业、居住密切相关的综合性商圈，打造多业态融合发展的夜间经济集聚区，通过购物中心、影院、餐厅、书店、健身房等的夜间服务，增加夜间消费供给，提升夜间消费品质，服务周边地区工作和居住人群。“多点”指夜间生活便利化服务设施，利用浦东各个社区的配套商业和文化设施，根据居民需求，发展24小时便利店、夜市、深夜食堂等各类夜间经济服务点。