

以星级品质搭配地摊价格服务普通消费者

# 五星级酒店出街摆摊卖卤味

7月9日下午4时50分,还未到正式营业的点,长沙潇湘华天大酒店南侧通道已人头攒动,酱香浓郁的鸭掌、猪脚,爽滑地道的安乡凉面,刚一出摊便被闻讯而来的市民团团围住。

近日,五星级酒店摆摊揽客的现象在全国多个城市出现。社交平台上,“酒店摆摊”的话题热度飙升。记者注意到,长沙部分五星级酒店也加入了“摆摊大军”,摆起摊位售卖卤味等美食,以星级品质搭配地摊价格,收获了市民的广泛关注。

## ■有酒店不到2小时进账2万元

9日下午5时,记者在长沙潇湘华天大酒店门口看到,一盒盒精致的卤味、点心整齐地码放在摊位上,戴着白色高帽的星级大厨们正忙着制作美食。

记者注意到,美食驿站售卖的品类主要为新鲜热卤、凉面凉菜以及自制面点烘焙。其中,卤鸭肠60元/斤,猪脚18元/边,鸡爪3元/个,鸭脖10元/根,凉皮凉面的价格为8元一碗,肉包、银丝卷等面点2元一个。

“我们所有的菜品均由酒店星级大厨团队亲手制作,确保品质与高端宴席一致。”潇湘华天大酒店行政总厨龚家祥介绍,选品方面,主要聚焦湖南本地特色,如秘制安乡酱卤、手工凉面和卤虾,食材都经过严格筛选,强调健康和新鲜;价格方面主打普惠实惠,面向大众日常更加接地气,适合街头的快速消费。

“销售的火热程度超出了我们的预期,现在才6点多,没想到备货已经快卖完了。”龚家祥补充道,美食驿站每个工

作日下午5时准时出摊,晚上7时半收摊,餐品通常在晚上7时前就能全部卖完。原本预计一天的营业额在5000元左右,现在预计突破2万元了。

家住望城的市民朱先生专程坐车来买卤味,印象里他对五星级酒店一直是“高大上”,没想到这次摆地摊的美食这么实惠。

## ■多家五星级酒店加入“摆摊大军”

记者注意到,除了长沙潇湘华天大酒店的美食驿站,长沙梅溪湖金茂豪华精选酒店也推出了“金茂烟火移动站”,白天卖地道的中式包点卤蛋,同步供应现磨豆浆、绿豆粥、小米粥等;夜晚,专业烧烤师傅现场炭火明烤,卖烧烤。

“没想到在街头,就能吃到五星级酒店的美食,好新鲜的体验感!”来梅溪湖散步的市民周先生带着儿子买了几串烧烤,他表示,“价格跟外面烧烤摊差不多,下次还会过来。”

摆摊的风还吹到了长沙圣爵菲斯大酒店。9日晚,记者在酒店门口看到,卤香四溢的猪手、武冈香干、卤鸭爪等卤味吸引了不少食客聚集。值得一提的是,这家摊位还推出了西瓜椰奶、冰爽荔枝饮等饮品,搭配热辣的卤味,带给市民味蕾上的双重体验。据悉,目前该摊位出摊时间为每周一至周五下午5时半至7时半。

位于宁乡的长沙通程温泉大酒店也加入了“摆摊大军”,每天下午4时半出摊,主要售卖扇子骨、鸡爪、牛排、干子等卤味。“半个小时就卖空了,根本卖不够。”该酒店负责人说道。

## ■摆摊不是降格是“破圈”

为何越来越多的星级酒店主动走下神坛,开始摆摊?据北京和泰盛典统计显示,2024年,全服务高档酒店的平均餐饮总收入为1020.84万元,较2019年的1655.04万元下降38.3%,不少高档酒店的餐饮业务利润持续承压。

长期以来,星级酒店给大众留下了高高在上、与普通消费者距离遥远的刻板印象。而摆摊这一接地气的行为,能极大地拉近酒店与消费者的情感距离。“放下身段,走上街头”似乎已成为国内星级酒店的新风口,从一、二线城市一路蔓延到地级市和县城。

“此次创新服务模式并非孤立行动,而是酒店战略转型的关键一环。”长沙潇湘华天大酒店总经理高妮表示,美食驿站希望以严格筛选的健康食材与星级厨艺,用更贴近大众的方式直达市民餐桌。

值得一提的是,除了摆摊售卖美食,越来越多豪华型酒店开始“花式整活”。河南某五星酒店通过短视频预售虎皮肘子,单场直播卖出2万份;北京昆仑饭店推9.9元国宴点心套餐,长沙通程酒店售卖38元盒饭——从“被动等客”到“主动触达”,高端酒店的转型逻辑愈发清晰。

正如长沙梅溪湖金茂豪华精选酒店经理谢博所说:“摆摊做法不是降格,而是‘破圈’。”这场“接地气”的生意经,或许能为更多传统行业转型提供启示。

(来源:长沙晚报)

尽情“游走”在众多大树之间

# 追梦树巅的“树先生”

7月13日,长沙雨花亭。42岁的徐潇坐在星巴克咖啡馆里,将他的故事向记者娓娓道来。

## ■不走寻常路:

### 拿到湖南首张攀树师资格证

徐潇是湖南岳阳人,在长沙一家媒体工作,本职工作与户外运动毫不相干。

“攀树师,就是爬树的吧?”对,也不全对。

据了解,全球有20多万人从事跟树木有关的修树、剪树、给树木看病的职业。攀树师,其实是国际上成熟的职业体系。在欧美,这个职业是园林、园艺、环境保护系统中的重要一环。

2020年,徐潇在网上看到国内竟然有攀树这一运动。从小就爱好爬树的他,突然找到了新的人生方向。徐潇瞬间被吸引:“感觉很适合自己,因为热爱,所以选择。没想到还考下证书。”

这一年,徐潇偶然认识了他的老师、内地首个获得ISA国际认证的女攀树师、厦门大学的俞燕玲,以及内地攀树第一人郑达雄,从此开始了他“不走寻常路”的经历。经过系统学习和刻苦训练,2023年,徐潇成功摘得湖南省首张ISA攀树师证书,成了湖南第一个吃螃蟹的人。

“在内地,目前拿到国际攀树师证书的,也就十几个人,几乎是空白地带。”徐潇表示。

## ■做“树冠行者”:

### 超越个人爱好的意义

“攀树,可以是一项休闲运动,也可以是一门职业,还可以参与科考、救援以及环保志愿服务。”说起攀树,徐潇滔滔不绝。

徐潇拿到攀树师证书的当年,就曾前往娄底新化,参与测量湖南当时最高的树木枫香树。经测量该树高达48.04米,胸径要4人合抱。徐潇还记得当时的情景:一棵巨树耸立路边,山谷下方是蜿蜒的河流,满目苍翠,金黄色的阳光洒落下来。徐潇在树上挂上绳索,用了不到20分钟就爬上了那株已经有360多年树龄的大树。

“攀树师的价值不仅是测量树木,还可以做很多其他有意义的事,比如守护国家一级保护动物朱鹮。”徐潇自豪地说。

徐潇常去的朱鹮保护区在河南信阳董寨国家级自然保护区,这里有各种鸟类200余种,其中国家重点保护鸟类近40种,被誉为“鸟类乐园”。有一次,当他爬到朱鹮巢穴所在的树冠时,发现被咬死的朱鹮残骸,以及它幸存的同胞。徐潇就想,要是早一些拿到攀树师证就好了,或许能救朱鹮一命。

“做了攀树师,还可以在别人够不着的地方救人。”徐潇回忆,有一年,在长沙某滑翔伞基地,一位60岁的滑翔爱好者不慎飞到了一株20多米高的树上,悬挂在树上七八米高的地方摇摇欲坠,而树的下方是一大片乱石。危急时刻,徐潇凭借攀树技能迅速攀爬,成功将被困者解救下来。

“那一刻,我觉得自己所学真的很值。”徐潇感慨道。

## ■攀树成“瘾”:

### 除了攀爬还有对树木的敬畏

“站在树上非常安心,没有人能够打扰,甚至没有人发现。”徐潇说:“心旷神怡”是他的感受,也是享受。

“我常常在离地几十米高的地方搭



吊床小憩,那很有意思。”徐潇眼中闪着光,这份树顶上的惬意,是旁人难以体会的独特乐趣。

“攀树可以是一项追求极限的运动,也可以是一项安全的树木工作技术,还可以是亲近自然的康乐休闲活动。”徐潇强调,攀树是一项有严格安全保障的运动:攀树安全带、攀树绳、头盔、护目镜、安全短绳、机械抓结、急救包是必备装备,两人结伴同行是基本原则。

虽然能实现“飞檐走壁”的自由,但徐潇始终怀有一种对树木尤其是古树的保护之责。徐潇和同行们恪守着这样的规则:尽量避免攀爬古树;使用树皮保护器减少摩擦损伤;精心选择主干高耸、侧枝发达的树木,如湖南常见的樟树和枫杨树,最大限度减少对生态的干扰和破坏。

“攀树师很多人听都没听说过,也有些人不理解。但如果你深入这项运动,你会成‘瘾’的。”徐潇说。

攀树成“瘾”的徐潇,视野也从树冠拓展到更广阔的自然天地。如今,他开通了个人视频号,希望借助新媒体的力量,分享在树冠间穿梭的独特视角,传递对攀树的热爱,普及树木安全与生态保护知识。

(来源:长沙晚报)

## @微语录

@人民日报:有句话说得好:忧虑不会带走明天的难过,只会带走今天的力气。很多时候,一次行动,好过一万次杞人忧天。

很多时候,阻挡我们的不是眼前的困境,而是过度焦虑。一味沉浸在对结果的担忧里,只会无端消耗能量,错失发展的机遇。只有在行动中不断尝试,才能拿回对生活的掌控权,那些预设的困难也会被逐一攻破。

@新华社:鹰不经历坠落,无法学会高飞的技巧;蝶不经历破茧之痛,无法展翅飞翔于绚烂的花丛之间。最痛苦的时候,往往也是我们成长最快的时候。

@李叔同:上船不思岸上人,下船不提岸上事;旧人无需知近况,新人不必问过往;各有各的渡口,各有各的归舟;一念执着,万般皆苦,一念放下,便是重生。

@汪曾祺:那一年,花开得不是最好,可是还好,我遇到你;那一年,花开得好极了,好像专是为了你;那一年,花开得很迟,还好有你。

(来源:本报综合)



## @微趣图



“吃相”难看。(来源:徐骏)

## @微笑话

@吴红智:入夏的热浪让人喘不过气,饭后浑身是汗的老妈急着出门遛弯解暑。老爸很贴心,表示会提前打开空调。

可等老妈心满意足地回家,直奔空调底下准备享受清凉,却被扑面而来的热气“撞”了个正着。原来老爸误把空调调成了制热模式。老妈气得火冒三丈,正要找老爸兴师问罪,正巧我和女儿赶到。听她气鼓鼓地讲完经过,我自信满满地说:“交给我。”我随手抄起一个遥控器,对着空调反复研究,可愣是找不到制冷按钮。正当我纳闷时,一旁的女儿忍不住笑了出来,说:“妈妈,你拿的是电视遥控器。这遗传是不得不服呀!”屋里的气氛瞬间从愤怒变为欢乐。老妈哭笑不得地拍着大腿,我举着遥控器呆立原地,连窗外的蝉鸣声都仿佛在跟着起哄。

@与书:小明和小红相约到后山碰头,后来他们都得了脑震荡。

(来源:本报综合)

