



招牌菜外摆 包间连庭院 老茶馆回归 黄石餐饮，“变”出浓郁烟火气



湖北日报全媒记者 肖露
通讯员 王虎涛 唐上游 刘莹

提起餐饮“外摆”，人们脑海中会浮现出街头巷尾夜市的热闹景象。可在黄石，这股风潮正悄然吹进曾经“高不可攀”的精致餐厅领地。

从热闹的“外摆”餐桌到疗愈身心的庭院空间，再到瞄准银发经济的茶馆业态，一场以空间延展和业态融合为核心的转型，正在黄石高端餐饮界全面铺开。

连日来，湖北日报全媒记者走访黄石市多家餐厅，一探究竟。

高端餐厅“弯腰”摆摊 降低市民消费门槛

8月19日下午3点，在西塞山区楚乡厨艺(大智路店)门厅前，一个个热闹的外摆摊位与店内典雅的环境形成鲜明对比。

“酱板鸭、锡纸排骨、粉蒸肉……都是店里的招牌菜，现在价格更实惠啦！”摊位前，楚乡厨艺前厅部经理陈永红架着手机直播，热情地吆喝着。

这家开业于2001年的老牌餐厅，曾是黄石高端宴请的地标之一。回忆开业初期的盛况，楚乡厨艺负责人胡晓屹感慨万千：“那时，店里一座难求！包间提前一周都未必订得到。”

近些年，随着大众消费观念的转变，加上新餐饮品牌层出不穷，传统高端餐饮的吸引力在下降。胡晓屹坦言，尽管餐厅努力维持品质和服务，但客流下滑，营业额大幅下降。

面对生存困境，转型迫在眉睫。

6月24日，黄石市烹饪酒店行业协会邀请行业35家企业座谈，经该市城管委批准，符合条件的餐企可规范进行“外摆”。

“我们是6月底开始尝试‘外摆’，效果远超预期，现在每天营业额近2万元。”胡晓屹介绍，随着“外摆”生意的红火，原先安排休假的员工陆续返岗，稳住了队伍。

“一份珍珠圆子、一份藤椒鱼片、一份粉蒸肉……”下午5点刚过，热门菜品就被一抢而空，拿到最后一份粉蒸肉的刘先生开心地对妻子说：“看，多新鲜！店里卖59元一份，这儿才39元，味道一样好，省了20块钱呢！”

“楚乡厨艺‘外摆’，把‘招牌菜’变成了‘百姓餐’，重新焕发了品牌活力。”黄石市烹饪酒店行业协会秘书长向斯青表示，该市不



四季别院包间外。
(湖北日报全媒记者 肖露 摄)



“二湖一川”茶馆大牌档店内，客人们围坐在一起看电视。(受访单位供图)

少餐厅和酒店都在学习借鉴这种模式，盘活了客流，增强了市场信心。

土菜馆进阶山间庭院 让餐后时光慢下来

8月20日上午，位于下陆区团城山街道的四季别院，一排排古色古香的黛瓦粉墙建筑掩映在绿树中，服务员步履轻快地在庭院和回廊间穿梭，为即将到来的午餐高峰做准备。

柯女士今天要为儿子举办10岁生日宴。不到9点，柯女士就在别院走廊中等待亲朋的到来。“现在大家聚餐不光讲究吃得好，更看重环境和体验。”柯女士表示，几个月前就开始为今天的聚会选点，在朋友的推荐下选择了四季别院，这里有山有院，装饰雅致，孩子们有地方

玩，长辈们喝茶看景也舒服。

四季别院的前身是楚乡厨艺的一家分店，一年前该店经营遇冷，且设施陈旧，不得不进行转型升级。看中这片隐藏于闹市边缘、依山而建的场地所蕴含的潜力，胡晓屹决定彻底改弦更张，摒弃传统餐饮模式，将“庭院空间”和“自然疗愈”作为核心卖点。

2024年3月，胡晓屹请专业室内设计师团队对餐厅重新进行设计装饰。

“其中最核心的一点就是拆除原有14间封闭包厢的墙体，为每个包间开辟5—8平方米独立庭院。”胡晓屹介绍，客人聚餐后，在庭院中喝茶聊天，小憩一下。

春茗、夏蝉、秋露、冬雪……餐厅别具匠心，将14个包间按照四季不同元素来命名，不同“季节”包间有着不同的装饰颜色。

市民们在摊位前选购菜品。
(湖北日报全媒记者 肖露 摄)

转型背后是消费逻辑的转变：升级后的四季别院周末客流量提升40%，25—35岁年轻群体占比超六成。

闹市中开辟老茶馆 瞄准“银发经济”

“一份肉丝面8元，一杯豆浆2元……”8月21日上午，在下陆区团城山街道“二湖一川”茶馆大牌档，60多岁的张爷爷吃完早餐后，与几位老友在茶馆里下起了象棋。

作为黄石知名老菜馆，“二湖一川”的招牌早就深深印在黄石人心中。“‘二湖’是指湘菜和川菜，‘一川’是指川菜。”茶馆大牌档负责人王晓英说，“二湖一川”这个店名，就是想将这三种菜系融合，做出黄石人喜欢的传统菜。

2001年，王晓英在黄石市湖滨路开了第一家“二湖一川”，经过20多年发展，在鄂州开设分店“二湖一川·梅家小院”，主打生日宴会、亲友家庭聚餐等。

前些年，王晓英在湖南旅游时发现“茶馆大牌档”这样的经营模式，觉得非常新颖，就马不停蹄做起市场调研。“黄石有没有老茶馆？生意怎么样？”王晓英说，那段时间她带着团队穿梭于长沙、武汉等城市的茶馆学习。

“茶馆不仅是用餐场所，更是老人们的情感纽带。”王晓英说，长沙有很多老茶馆，老年人边喝茶边下棋，到了饭点就在茶馆用餐。黄石虽然有不少早点铺，但真正能让老年人坐下来慢慢享用早餐、喝茶聊天的场所却寥寥无几。

经过近两年的筹备，今年6月，“二湖一川”茶馆大牌档试营业。走进茶馆，扑面而来的浓浓的怀旧风情：青砖灰瓦的仿古门头，悬挂着“按时喝茶”横幅；大厅里错落有致地摆放着八仙桌和藤条木椅；墙上挂着黄石老照片和茶文化宣传语，角落里还陈列着老式收音机、搪瓷缸等怀旧物件。

“三餐都管，乐在茶馆。”王晓英介绍，茶馆里内设了包点、粉面、拌面炒砂锅等不同档口，每天早上6点开始营业至次日凌晨2点，从清晨到日暮，店里总是热闹非凡，客流不息。

餐饮业的供给侧结构性改革，正重塑城市消费新图景。黄石市烹饪酒店行业协会的数据显示，截至目前，全市家庭聚餐消费客流量反超商务宴请消费30%。

这场始于生存压力的转型，让餐饮业在变革中重获新生，也让城市烟火气愈发浓郁。

亮相日本大阪世博会 阳新茶叶按杯卖

湖北日报讯(记者彭磊、通讯员严丽、刘季、柯友旺)8月20日，日本大阪世博会中国馆内洋溢着浓郁的茶香。这茶香来自我省阳新县“富川乌龙”。

乌龙茶是经过杀青、萎凋、摇青、半发酵和烘焙等工序精制而成的茶，具有独特的甘鲜回味。今年，随着我省首条全自动乌龙茶大宗茶生产线在阳新建成，“富川乌龙”为全球茶饮爱好者献上别样的湖北茶香。

在阳新县农业科技园大宗茶厂，鲜茶在杀青机中翻滚，茶香沁人。今年5月，这条总投资近2000万元的乌龙茶大宗茶生产线投产，主要加工当地夏秋茶。

阳新县产茶历史悠久。宋朝时期，当地的“白毛尖”茶被列为贡品之一。然而，尽管茶品质优异，当地茶产业多年来多靠春茶一季采收，增收乏力——引入乌龙茶加工等项目，成为阳新茶产业摆脱“低产低效”的一大突破口。

阳新农发集团茶业有限公司总经理谈晓东介绍，乌龙茶全自动机械生产线设计有8道工序，仅需4名工人便可轻松完成生产，每年可产乌龙茶1000吨。这些乌龙茶主要作为茶饮、奶茶的原材料。目前，公司与国内多家茶饮、奶茶企业达成合作意向，如古茗奶茶全国连锁店已签下500吨的订单。

此外，企业还将应季的干茶精深加工成不限季的“杯中茶”新品，以便捷、时尚形态迅速打开市场。这种形如一次性茶杯的“杯中茶”，内部使用食品级的铝箔和滤网，杯底铺茶叶，即冲即饮。目前，“杯中茶”累计订单超1100万杯，产品附加值提升30%。

从“卖原料”到“卖产品”，阳新茶产业实现“春茶一季”到“三季有收”的转变，产品从按斤卖到按杯卖，平均每亩增收近千元，带动2万人增收。

近年来，阳新县打造“一篮果、一片叶、一条鱼、一只鸭、一壶油”五大特色产业链，破解传统农业低附加值困局，走出一条“特色筑基、链上增值、品牌破圈”的现代农发之路。2024年，“五个一”产业链总产值突破70亿元。

大冶特钢入选 工信部卓越级智能工厂

湖北日报讯(记者杨富春、通讯员谢萍)工业和信息化部近日发布2025年度卓越级智能工厂公示名单，大冶特殊钢有限公司凭借“特种高精度无缝钢管精益智能工厂”项目成功入选。

今年，工业和信息化部、国家发展改革委等六部门联合启动智能工厂梯度培育行动，按照《智能工厂梯度培育要素条件(2025年版)》的要求，分基础级、先进级、卓越级和领航级智能工厂四个层级进行培育。其中“卓越级智能工厂”要求入选企业在生产智能化、装备管控、数据集成、全生命周期管理及供应链优化等方面达到行业领先水平，并在技术创新、生产效率、绿色制造等方面起到行业引领作用，是对具有国内领先水平的智能工厂的官方认定。

大冶特钢“特种高精度无缝钢管精益智能工厂”以工业互联网平台为基础，以精益化、数智化为纽带，以“数字钢管”“黄金钢管”为核心，按照数字孪生研发制造一体化、数据驱动柔性生产协同、全生命周期质量精准管控、全域设备预测性维护、绿色低碳智慧能源管理五大方向整体推进，将多专业(工艺+控制+智能化)、多业务(生产、质量、安全、能源)协同，创新精益管控新模式，实现基于大规模、小批量、多品种特种无缝钢管产品制造全流程的数字化制造、柔性制造和智慧制造，开创了特钢数智化工厂建设新范式。

大冶特钢落实中信集团“数字中信”、将特钢建成“先进材料板块数字化发展第一梯队”的要求，持续聚焦人工智能+、数据要素X和安全信创三大关键抓手，积极探索特钢人工智能新范式，推动更多数字化、智能化应用场景落实落地，为成为受人尊敬的世界特钢引领企业贡献数智力量。

大冶“府院联动” 破解企业生死困局

湖北日报讯(通讯员张国庆)近日，随着年产40万吨铸造高炉技改升级项目在大冶灵乡镇灵成工业园点火投产，一度濒临破产的大冶市旺成新材料制造有限公司迎来生机。

旺成公司主营金属材料研发、汽车零部件加工及金属铸造等业务。近年来，因经营不善及外部宏观经济变化等多重不利因素影响，公司陷入困境，于2022年10月停业。

经审计评估，旺成公司自有资产价值约3000万元，均附着于租赁的铸造高炉系统。若无铸造高炉为主体，其资产无实际使用价值。企业一旦破产清算，402名职工的权益无法保障。

“如果能招募到投资人，注入资金，完成高炉收购，就能够保留企业核心资产和生产能力。”大冶市人民政府围绕这一思路，启动破产重整程序，并启动“府院联动”机制帮助企业恢复运营能力。

面对高炉产权抵押、设备设施老化、投资人缺乏信心等难题，大冶市政府成立旺成公司破产重整工作专班，协调各职能部门配合重整工作。市人民法院联合灵乡镇政府举办重整企业资产推介会，多次赴外省招商，引入优质企业参与重整投资。

同时，推进“执破融合”机制，采用“重整+招商”模式，促成投资人通过京东司法拍卖平台以4638万元竞得重整核心设备铸造高炉系统，解决了生产要素权属问题。投资人投入8000万元完成铸造高炉系统技改升级，为复工复产奠定基础。

“该项目补齐了灵乡镇精密铸造产业链短板。”据灵乡镇副镇长卢建良介绍，焕新后的旺成公司采用短流程连铸工艺，能耗降低18%。

接入二次供水管理平台

老楼房告别“用水难”

文/图 湖北日报全媒记者 肖露
通讯员 胡胜龙 江训文 陈显冰

“晚上9点洗澡，也不会中途断水了！”9月18日，黄石市开发区铁山区金山街道上林社区百花一期小区居民刘玲玲看着稳定流淌的自来水，喜悦之情溢于言表。

百花一期小区建于2012年，是黄石市较早的还建小区。刚搬进来时，刘玲玲满心欢喜，敞亮的屋子、整洁的环境，让她觉得日子有了新盼头。然而，随着时间推移，特别是2024年百花二期建成迎来集中入住，整个上林社区常住人口激增，生活用水需求随之大增。

伴随这股入住潮，刘玲玲和许多邻居家中开始频繁出现水流断断续续、供水不稳的情况。尤其在夏季用水高峰，大家做饭、洗漱时，水压不稳带来的窘境更为严重。“洗到一半就停水，又急又恼。”回忆起之前的经历，刘玲玲心有余悸。

于是，刘玲玲和邻居们只得一次次向社区、物业公司等反馈问题。但物业公司和社区也无可奈何：维修资金不足，职能部门也没有相关的项目经费，这事就一直搁置着。

深入贯彻中央八项规定精神学习教育开

展以来，黄石市坚持开门教育，弘扬“四下基层”优良传统，推动干部深入一线开展调查研究、倾听群众意见建议，研究解决突出问题。

4月中旬，居民用水难题被反映上来后，上林社区迅速行动，通过“村居夜话”邀请居民代表围绕高层供水难题座谈，倾听群众意见。

座谈会上，居民代表畅所欲言。“各个楼栋、楼层断水情况各不相同，希望社区摸排了解，尽快解决问题。”高层住户王细毛的话引起了共鸣。

会后，上林社区迅速行动。网格员全员出动，对辖区内所有楼栋，特别是高层住户，进行逐户排查走访：多高的楼层开始出现断水，涉及多少居民，其意愿如何，一一登记在册。

摸清底数后，为查清“病根”，金山街道党工委书记明复林带队，联合上林社区、物业公司、自来水公司技术骨干等，下沉到泵房，对百花一、二期所有高层供水加压泵房进行了一次彻底“体检”。

经摸排，发现辖区内12处高层加压泵房设备普遍运行超8年，70%的水泵、电机及控制系统老化严重，用水高峰期时会自动跳闸，导致高层供水不稳。



“村居夜话”现场。

“30台严重老化的水泵、电机须淘汰，现有10套技术系统需更新。”“村居夜话”会上，黄石市城市燃气管道等老化更新改造项目二期(供水部分)负责人彭炳焱建议。

听到要更新设备，居民们欣喜不已。但欣喜之余，两个问题也随之浮现：硬件升级费用是否由居民分摊？新设备安装调试需要时间，期间如果旧设备坏了不能供水怎么办？

“无须居民承担任何费用。”明复林表示，街道已经向市级争取维修资金，改造期间物业

会安排人员在夜间用水高峰期值守，水务部门提供临时变频泵保障供水。

“目前，泵房基础设施、管网布局已全部完成，初步发挥作用。智能化变频泵机正在安装，预计9月底全部完工。”彭炳焱介绍，新安装的智能化变频泵机可接入黄石二次供水管理平台，系统自动监测设备健康状态，根据实际用水量的变化精准、实时地自动调节水泵转速和电机输出功率，保证入户水压持续、稳定、充足，彻底解决高层水压不稳、用水难的问题。