

长假爆棚之后

达城中餐酒楼拿什么得以为继



记者调查

国庆长假期间，中秋团圆饭、同学朋友聚会、节日旅游餐饮、生日餐、婚宴成为节日餐饮市场的重头戏。假日消费成为了餐饮企业发展的一个重要推动力。

据调查，达城一些大型的中餐酒楼，多数依赖于婚宴、寿宴等大型宴席得以为继。长假期间，这些酒楼加上为数不多的零餐，一度呈现出火爆的局面，而长假之后的回落和低落，在传统中餐酒楼表现得尤为明显。每逢佳节“倍火爆”，长假之后，达城中餐酒楼作何思考？

传统中餐酒楼生存艰难

在国庆中秋长假尚未来临之际，各大餐饮企业就已经提前预热，纷纷进入了“备战期”，各大酒楼的预订情况已呈现出火爆趋势。假日期间餐饮业火爆的业态随处可见，汤锅、火锅、中餐、特色小吃、海鲜店到处都是拥挤的人流，节日过后传统的中餐酒楼却步入了低谷。不少达城中餐酒楼表示，“酒楼的经营收入主要来源于各式大型宴席。而散餐消费主要集中在节假日，平时若是没有大型宴席预订，零餐就分布在几个包间，大厅几乎没有生意。而现在承接的筵席数量与往年相比呈现出下降的趋势，经营业绩不断下滑。”

相信很多人都有这样的体会：每到节假日，递份子钱吃酒席就像赶场一样。红白喜事、祝寿乔迁，亲朋好友随份子送礼，是再正常不过的事，但是这样的风俗却慢慢变了味。面对节假日期间接踵而来的各式筵席，不少市民表示人情宴成了他们的负担，对那些以各种由头举办筵席的行为也是报以诟病。寿宴、满月宴、乔迁宴，不少市民表示真没有大操大办的必要。中央八项规定的出台，使得这样的大操大办之风大为收敛，商务筵席、公款消费的锐减，加之人们思想观念的转变，传统中餐酒楼的经营格局和创新势在必行。

传统的大型中餐酒楼，怎样突围和生存发展？创新、变革、升级是第一要务。

创新求变才能求发展

据调查，达城有一部分中餐酒楼可以说是为“大型宴席”量身定做，就连选择位置也是方便“四海八荒”小区的住户。在某小区楼下的某酒楼负责人表示，只要一年把这个小区的婚宴订单接完都不错。这些酒楼的服务对象针对的是特定群体，而不是每一个食客，所以不难想象零餐几乎没有就在“情理之中”了。然而，有的中餐酒楼，把握市场大环境，慧眼独具，顺势而为，时刻关注市场需求，积极创新改变经营模式，将压力转换成机遇。不但在大型宴席领域做得风生水起，而且在零餐市场占据了很大份额。这一部分中餐酒楼的崛起值得其他酒楼借鉴。只有创新求变，传统中餐酒楼企业才能求发展。

个性化、多元化、品质化渐渐成为消费新时尚。随着经济的不断发展，物质财富的不断丰富，当今的消费者已经由过去的“吃饱”向“吃好”转变，感情消费也变成了理想消费，追求品质化渐成趋势。面对铺天盖地的个性化的餐饮门店的兴起，传统中餐酒楼经营者需要突破旧有观念，迎合消费者的心理，跳出传统思维，将“循规蹈矩”、按部就班的酒楼注入新的活力。顺应潮流，满足新形势下的食客需求。换言之，也就是既满足大型宴席的庄严肃庆，也有个性化特色的小资浪漫情调。

据了解，有的中餐酒楼就将人们的需求做到了趋近极致。特别是个性化的零餐菜肴几乎囊括了市面上单一门店经营的品类，传承了传统，也“嫁接”了时尚，成为食客的新宠。

美味第一，服务至上。在外就餐不仅是吃吃饭，软实力的服务，对于餐饮企业的经营也是至关重要的。在服务的创新上，加入更多个性化的内涵元素，比如建立食客饮食档案、荟萃一些民俗风情，提高顾客的用餐情趣。一些传统中餐酒楼，不管是环境上还是服务上，都缺乏让人耳目一新的娱乐氛围。餐饮与娱乐融为一体的服务，也是一种创新，欢快氛围会使得顾客就餐更加愉快。

塑造特色就餐环境，带来吸引力。长期以来，一些传统中餐酒楼对于环境的创新是比较缺乏的，沉重的色调带来压抑之感，轻视了个性、时代色彩的张扬。事实上真正的创新环境，未必就是需要花费重金来打造，关键在于突出自己的特色，让顾客找到一种新意的感觉。新潮感觉的环境氛围有着一一种独特的吸引力；复古环境，给就餐之人一种穿越的意境；回归自然融入自然元素的环境，会让顾客有一种野外情趣之感……这些都会给食客的就餐带来身心愉悦的享受。

创新，打造属于自己和时代的特色才是最好。

(本报见习记者 田思思)

味道记忆

锅巴入菜，
独具风味

·王元达·

说起锅巴，我就想起山那边的外婆，想起外婆家的锅巴饭。小时候，逢年过节，我会随母亲去山那边的农村走亲戚。外婆看见我，分外高兴，用衣襟擦拭着湿润的眼眶，比着我头说，“又长高了”。

乡下没有什么好招待的，好吃不过铁罐饭。那时，铁罐是农村家庭做饭用的一种常用炊具，由生铁铸造，呈球型半圆、吊在火塘中烧火煮饭，据说一只铁罐要用几十年。

外婆淘好米后，加水放入铁罐里，然后吊在火炉塘中间，添柴点火，顿时铁罐底下烟熏火燎，缕缕炊烟弥漫屋内飘向窗外，火塘里燃烧的柴火辟里叭啦作响，我坐在火炉一旁，用火钳添柴，有时被熏得流泪。大约过了半个时辰，闻到了淡淡的饭香，不再往火炉里添柴。揭开铁罐盖，顿时一股浓郁的米饭香扑面而来。入口香甜，细嚼慢咽，格外清香，撩人胃口。

吃过米饭，外婆又把做饭时泔出来的米汤倒入铁罐内，用锅铲轻轻铲动，柴火再烧。黄灿灿的锅巴，在米汤的溶解下开始松散。一股锅巴香味又吊起了胃口，米汤和着锅巴，入口酥脆，分外回味。

随着城镇化建设的发展，成千上万的农民走出农村，过上了城里的生活。住在高楼大厦里，做饭用的是现代化的电饭煲、高压锅，烧的是天然气、电。外婆逝世经年，再也吃不到柴火烧的铁罐饭，成为我永远的怀念。

锅巴，是中国特有的食品，既可干食，也可以入菜，与其它配料一同烹饪。

锅巴入菜在达州最常见的吃法，是将搭配的肉菜等原料制作成汤汁，浇淋在锅巴上。该菜以锅巴肉片较为有名。以猪里脊肉、锅巴、玉兰片、水发冬菇、豌豆苗等为原料。

制作方法如下：冬菇去蒂切片，玉兰片切片，葱切成节，姜、蒜切片，泡辣椒去籽切成斜刀片。锅巴掰成5厘米见方(或圆形)的块。用酱油、胡椒粉、料酒、味精、白糖、醋、盐、水豆粉加鲜汤兑成芡汁。

炒锅置火上，下猪化油烧热，将肉片入锅炒散，滑熟，倒入漏勺。锅内留底油，下冬菇、玉兰片，泡辣椒、姜、蒜、葱，稍炒，下肉片炒匀，烹入芡汁，下豌豆苗，稍收，起锅装碗。将锅巴放入烧沸的素油锅中，炸至黄色，浮起即捞起，装入窝盘，并浇上少量沸油。将锅巴和炒好的肉片同时上桌，趁油烫时将肉片淋于锅巴上，轰然脆响，即成。该菜形式别致，香味浓郁，肉片滑嫩，锅巴酥脆。

按此方法操作，锅巴入菜还可与其它肉菜、素菜等搭配。鱿鱼、墨鱼、辣子鸡、猪肚、牛肉、虾仁等。只要你能充分认识到锅巴的神韵，你想怎样搭配就怎样搭配。

锅巴还可以与荤素汤类搭配入汤浸泡，别具一格。老鸭汤、老鹅汤、鸡肉汤、牛肉汤、海带汤、青菜汤等乃至无任何荤素类的口汤均可以泡锅巴。注意：吃的时候，不待锅巴泡化，即用汤勺舀起，慢慢地喝，细细地咀嚼。热乎乎、香喷喷、脆崩崩，即便是山珍海味，也抵不过这一碗锅巴入汤来得温暖、舒适、惬意。

近几年，一种小砂锅——锅巴米饭在餐饮市场上悄然兴起。围绕着菜肴将锅巴和米饭融合得恰到好处，清香扑鼻，勾人食欲，成为许多年轻人必吃美味。

锅巴半成品现在已有专门的制作方法：烘烤、油炸等，不仅有手工，也有机器生产。超市已有袋装锅巴销售。

锅巴入菜，形式多样，独具风味。但柴火烧的铁罐饭锅巴还会有吗？

