



记者调查

休闲餐饮受追捧,传统中餐业面临挑战

近两年,餐饮市场围绕着年轻一代消费者创新变革,一批80、90后的年轻人所创立的时尚休闲餐饮品牌大量涌入达州餐饮市场,打开了餐饮业竞争的新格局。据调查,休闲餐饮深受80、90后一批年轻消费者的追捧,同时也给传统中餐业带来了不小的冲击。

笔者走访发现,临近饭点,达州很多火锅、烤肉、自助餐厅门前都排起长龙,生意火爆。晚上7点,在南城南大街的酒馆火锅门外,还聚集着不少排队等候的顾客,“我和我朋友都等了快半个小时了,前面还有两桌才到我们”。王女士告诉笔者,年轻的脸上略显无奈。“我们也是,基本上每次来吃饭都会等上那么一会儿。”一旁的李先生也苦笑道。同样在西外达人街附近一休闲餐饮店,一到晚餐时间门口就排起长龙,老板为了稳住客人,在门口生起了火炉,摆放瓜子等零食供顾客等候二轮翻台。相比之下,部分传统中餐店门可罗雀,就显得冷清多了。笔者看到,在达人街同一条街上仅300米之隔的某中餐酒楼则零星几桌散客,有的门口还站着招揽生意的服务人员,但收效甚微,鲜有顾客临门。

一位业界人士认为,相对于广受年轻消费者欢迎的休闲餐饮,传统中餐似乎更适合于正式的商务宴请和婚寿筵席,“小而精的餐饮运营模式使得成本降低,更接地气,年轻消费者的接受度高。”

餐饮消费习惯改变,80、90后成主力

在目前餐饮市场的大环境中,不同年龄层对于餐饮的要求和消费习惯也有所不同,装修别具一格、菜品有特色的单品店更能抓住消费者的眼球。笔者在调查中了解到,80、90后的年轻消费者已成为日常餐饮消费的主力军。不管是生日宴会还是亲朋聚餐,新潮而有特色的休闲餐饮往往能成为他们的首选。80后小伙张先生告诉笔者,“平时在家里也是顿顿吃中餐,所以和朋友聚餐还是喜欢热闹新潮的吃法。”更多年轻人表示,平时的普通聚餐很少选择吃中餐,较为冷清的就餐环境不太适合朋友小聚,且上菜较慢、价格不低、创新不足也成为目前传统中餐业面临的几大难题。某中餐酒楼以招牌菜松鼠鳜鱼、特色豆腐等在达州小有名气,然而几年下来,消费者每次到该酒楼聚餐,桌上几乎都是“老三样”,难见推陈出新之作,令食客味觉疲劳,自然避而

核心提示

近年来,随着人们生活水平质量的不断提高,市民对于餐饮消费有了更高标准的追求。在达州,主打大众市场的快速休闲餐饮异军突起,行业发展十分喜人。笔者发现,在一些新的区域性商务中心如西外罗浮广场、南外升华广场这些大型城市新兴CBD区域,入驻的餐饮业态多为时尚潮流的新型餐饮门店,如韩国釜山料理、花非音乐餐酒屋、拿火烧肉、锦记潮牛、巴贾鱼捞、热闹里火锅、吉布鲁、烤鱼匠、胡桃里、打鸭记等,无论是韩式日式烤肉、自创地域性特色餐饮或是引进的成渝等地餐饮品牌,均呈现出装修格调清新小资、菜品风格独树一帜的特点,为达成餐饮界吹来了一股新鲜、时尚之风,同时也给我市传统中餐业带来了不小的冲击和挑战。

休闲餐饮崛起 达州传统餐饮不再“一枝独秀”



远之。

传承与创新,中餐业呼唤工匠精神

传统中餐多以川菜及改良川菜为主,东坡肘子、麻婆豆腐、开门红、酸菜鱼、宫保鸡丁……每一样都是四川人甚至中国人耳熟能详的名菜。曾几何时,达州中餐业的包间不提前预定而一桌难求,时过境迁,他们也正面临来自各种新型餐饮业态的挑战。

如今老地方酒楼另辟蹊径,在巩固传统中餐门店的同时,走中、高端特色餐饮之路,瞄准市场空白,走出去请进来,经常赴广州、江浙等沿海城市知名餐企考察学习,相继开设老地方海铺西店和南城店,主打海鲜海味,实现了传统餐企的提档升级。有的酒楼依靠独特工艺和内容丰富的特色小吃在达州中餐业逐渐突破瓶颈。某酒楼负责人在与笔者的交流中多次提到,现在的传统中餐业利润低,用工成本高,

靠接待零餐根本不赚钱,这已是业内基本都认可的事实,而这也是市场上好些中餐店经营不了三五年的重要因素。他告诉笔者:“为了应对目前越显激烈的市场竞争,我们也在不断总结,借鉴学习先进的餐饮管理模式,对每道菜品实行标准化管理,减少资源浪费,保证菜品的品质,留住消费者。”

另一家传统中餐酒楼的负责人表示,“做中餐不是作秀,需要静下心来领悟川菜的精髓,需要不断传承创新,更需要工匠精神。有竞争有挑战不可怕,怕的是自乱阵脚,通过竞争可以倒逼我们中餐业‘强身健体’。达州市地标性菜品的评选活动,整理挖掘出了很多具有代表性的地方菜,对我市传统中餐及川菜的弘扬发展起到了很好的激励作用。我们愿与各种新型餐饮开展有序竞争。”

一枝独秀不是春,百花齐放春来到。传统与现代的激烈碰撞,我们更愿相信呈现给广大达州消费者的将是一道道活色生香的饕餮盛宴。

(见习生 张海涵)

味道记忆

美味“羊蝎子”在达州哪里?

羊蝎子,达州人乍听起来有些陌生。其实,羊蝎子,就是带里脊肉和脊髓完整的羊脊椎骨,因其形跟蝎子相似,故而俗称羊蝎子。羊蝎子低脂肪、低胆固醇、高蛋白,富含钙质,易于吸收,有滋阴补肾、美颜壮阳功效。常用来做清汤火锅或红汤火锅(香辣、麻辣、酸辣),味道鲜美。

羊蝎子原是低端食物。相传康熙年间,蒙古王爷奈曼王有次打猎回来路过后院忽闻香气扑鼻,经打听,方知道是新来的厨子给仆人们炖羊脊骨吃。奈曼王爷一尝味道鲜美,看脊骨那形状酷似一只蝎子,就起名为“羊蝎子”。仆人吃的羊蝎子是羊脊椎净骨,奈曼王爷加以改革,留有脊肉,并且作为府上高端食谱,几经辗转,后来传到民间。

羊蝎子有“补钙之王”的美誉。羊蝎子经过长时间的焖煮,有利于促进钙的吸收,达到补钙的功效。故老年食之能缓解骨质疏松,中年食之,能养颜美容,少年食之,能健脑增高。对工作、学习疲劳困倦,可起到加油充电的作用,堪称老少皆宜,四季均享的

上乘美味佳肴。

而今,羊蝎子在我国北方各大中小城市竞争激烈的餐饮市场占据一席之地,近几年,重庆、成都也有羊蝎子经营。羊肉属于冬季滋补食品,羊脊椎骨肉当属最好。羊蝎子火锅适合不同的人群,并且经济实惠,可以说不同人群都可食用。另外,和牛肉相比,羊肉是比较安全的食品,不容易使人发胖。羊蝎子吃起来也没有猪排骨那么油腻。

做法(北方):把整根羊脊柱8到10厘米一段宰切,用清水浸泡10到12个小时,接着入火焯两小时,放入佐料、香料。佐料、香料是各家的独门秘方,有当归、陈皮等几十种材料。将羊蝎子用大火煮开,再用小火煨上3个小时,再焖上5小时。最后,就着蒸腾的热气,羊蝎子终于解馋上桌。

制作时须注意:盐开始要少放,若开始盐放多了,肉不容易炖烂。

炖羊蝎子的锅里须放羊腿骨,可以使羊蝎子的味道更加鲜香。

经营羊蝎子的餐厅,多将“羊蝎子”误写作“羊蝎子”。“蝎”字的音义与“蝎”字都大相径庭。蝎,音xiē,长有一对螯,四对脚。蝎,音jié,所谓“蝎羊”是阉割过的公羊。把“羊蝎子”误写成“羊蝎子”者,大概

以为与羊有关的东西自然该用“羊”偏旁,而不知其得名和蝎子有关,因此讹传讹。

俗话说:吃猪不如吃牛,吃牛不如吃羊。羊蝎子又是羊中精品,其肉香嫩而不腻,其骨多髓而不滑,其汤浓香而不腥。羊蝎子如此美味,但是,在达州却养在深闺无人识。

达州餐饮市场上,没有认识到羊脊椎骨的价值,羊肉被剔得干干净净,没有里脊肉,也就没有羊蝎子这款菜肴。

上世纪80年代的达州人,不甚喜欢吃羊肉,专门经营羊肉的餐厅仅此一家,位于上后街,名“巴山羊肉馆”,以经营羊肉格格而闻名。羊肉肚腹中的原料只留下羊肝外,多弃置不用。新世纪的初期,笔者与特级大厨杨秋野去简阳学习羊肉制作方法,将羊肉汤锅及羊肉菜品引进达州,一时,达州风行吃羊肉乃至羊杂。

羊蝎子堪称一种物美价廉的美食。今天,达州菜应兼容并蓄放眼世界,与时俱进,引进并创新羊蝎子这款美食。达州不乏羊脊椎骨,用川菜方法烹饪,谁最先制作,谁就占领羊蝎子菜肴的市场先机。

千呼万唤:美味“羊蝎子”——在达州哪里?

·秦巴闲士·