

民以食为天,“吃好喝好”从古至今都是人们最简单也最贴近生活的愿望。近些年,随着达城西外新区的扩展,在2007年老地方酒楼开创我市大型酒楼进驻西外先河之后,一大批具有特色和代表时代潮流的餐饮业态,也以骄人姿态,跟随达州城市西扩的铿锵步履,在这片新区扎根开花,铸造了通川区餐饮业最为绚丽的一道风景,而今辖区餐饮门店已突破2000家,从业人员近3万人。继老城区三圣宫美食街之后,西外新区“达人街”美食一条街、“通锦国际”美食城、罗浮广场美食区……成为了人们舌尖味道永不言休的快乐记忆……从吃不饱到吃特色,40年春风化雨,通川区餐饮人用双手书写了通川区餐饮业蓬勃发展的壮丽篇章,展现出了阔步向前的“餐饮速度”。

□本报记者 张海涵



通川区西外一景 (李学余 摄)

通川区餐饮业40年 “舌尖印象”记录行业速度

蹒跚起步

上世纪80年代,达城的餐馆很少,人们的生活质量不高,工资低,没有多余的钱可以出去“下馆子”。“那时,达城的餐饮业态十分单一,基本以中餐、小吃为主。路边的小吃摊也不多见,大多数小摊连桌椅都没有,就餐环境简陋。”市民张女士回忆,为数不多的小餐馆里,一张手写的菜单记录着客人的需求,一瓶醋、一碟辣椒是桌子上的常置物品。“在我的童年记忆中,家里从来就没下过馆子,唯一在外就餐的经历就是周末放学时偶尔在翠屏路的一家小吃店吃一碗川北凉粉。”一位老餐饮人告诉记者,那时达城通川区就只有国营的几家餐饮店,有的被称为“食堂”,翠屏路上的“一品香”就是80年代最具代表性的餐饮店了。

从90年代起,私营的餐馆酒楼开始逐渐兴起,“翠屏酒楼”、“熊猫火锅”红极一时。直到90年代中后期,达城第一家海鲜酒楼“航空酒楼”横空出世,将达州餐饮带上了一个新台阶。也就在那时,“老地方酒楼”在位于红旗路转弯处一个不太起眼的地方悄悄扎根,用20年的时间见证了通川餐饮业的发展,并与“惠芳酒楼”“石磨豆花酒楼”等共同书写着达城餐饮业的辉煌与荣耀。达城市民的饮食结构也在城市的发展中发生了不小的变化,一日三餐日益丰盛。

开启西进之路

2003年,达州市政府西迁,城市西扩,带动通川餐饮业一路向西。老地方酒楼紧跟步伐,代表我市大型酒楼率先进驻西外新区,成为“第一个吃螃蟹”的餐饮酒楼,填补了当时西外新区无大型上档次中餐酒楼的空白,无论是婚寿宴席、家庭聚会还是商务宴请,老地方凭借其优质菜品和贴心服务以及多年积累下来的良好口碑迅速在西外站稳了脚跟,并引发了“鲑鱼效应”,一大批知名餐饮企业陆续抢滩西外,惠芳酒楼、鸿发酒楼、堂聚德酒楼纷至沓来,市民们充分享受着改革开放带来的商业及餐饮业大发展的美食红利。而随着一大批餐饮企业的入驻、兴起,也在一定程度上解决了新区部分人的就业问题,助推着达州城市快速发展的车轮。

随着西外新区的建设发展,市民对餐饮的需求日益增强,“达人街”美食一条街、“通锦国际”美食城应运而生,吸引了火锅、特色中餐、汤锅、日料、快餐、海鲜自助等各种美食品牌的入驻,西外新区,成为了市民新的美食聚集地。

历史,总给人们以汲取智慧、继续前行的力量。从吃饱到吃好、吃健康,业态发展、市民意识都有大幅提高。一路走来,“老地方”、“惠芳酒楼”

已成为代表通川传统餐饮的领军品牌。就在此时,餐饮业中的一股新生力量也正暗潮涌动,丰富着人们对餐桌的认知。

年轻“潮牌”丰富通川餐饮内涵

2013年起,随着网络信息化的普及,市场竞争的加剧、消费结构的变化,使人们的消费需求逐渐变化。在达城,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,餐饮业态逐渐向时尚潮流转型。而深厚的地方饮食文化,与餐厅的菜品一道,形成了独特的餐饮载体。

致力于打造本土知名火锅品牌的酒馆火锅创始人胡桂铭,而立之年便拥有了自己的第五家餐饮连锁店。通过十年的不断摸索,实现了从一无所有到品牌遍地开花,酒馆火锅也成为了达城火锅市场的一朵奇葩。他说:“创新促使进步,才能在达州的餐饮市场上站稳脚跟,我们的菜品需要比以前更具特色,更重要的是树立品牌。”

除了新派火锅外,类似烤鱼匠这类的主题特色餐饮也受到市民的追捧。对于90后餐饮“逐梦人”烤鱼匠创始人朱彦龙来说,就算是吃烤鱼也需要同时做到保障菜品质量、就餐环境和服务体验的三重高标准。摆盘造型别致美观总是一把抓住食客的眼球;时尚优雅,整洁舒适的就餐环境让人食欲大增;而优质贴心的服务会带给食客在家吃饭一样的温馨就餐体验。

朱彦龙告诉记者,店面整体围绕符合年轻一代的审美和口味而打造,“精制”与“青春”是他所追求的餐饮主题和定位,“对于餐饮我们追求时尚、个性、品位、健康,同时开创了餐饮+互联网,从门店经营、产品经营升级到对用户的经营,全面提升用户体验。”

像朱彦龙、胡桂铭这样把时尚与个性融合在餐饮业里的新潮餐饮近年来在通川区迅速崛起,罗浮广场率先将美食业态引入商场,拿火烧肉、巴资渔捞、柠檬泰、吉布鲁鲁等一批新型主题餐饮崭露头角,与本地传统餐饮品牌一道,将博大精深的美食文化演绎得淋漓尽致。同时这批80、90后的新生力量也为通川区餐饮业注入了新鲜血液,丰富了市民的餐桌。

业态新风刮起 通川餐饮提档升级

2018年9月28日,通川区餐饮协会正式挂牌成立,这标志着通川区餐饮业提档升级进入一个新的阶段。从最开始的路边摊到门店经营,再到如今的抱团发展,通川区餐饮协会在区食药局指导下,迎来新的春天。

如今,一大批知名餐企不断挖掘创新,实现突

破,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,拥有自己的独家品牌,承包外省优质水域养殖水产,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外店和南城店,将海鲜海味与川菜相融合,实现了传统餐企的提档升级,为顾客提供货真价实的美食。

据一业内人士介绍,曾经,因历史及多种原因,使得部分餐饮行业自律性管理虚弱,发展步调参差不齐。相较于同级别城市而言,通川区餐饮的大环境仍存在比较落后的状态,60%的餐饮人在经营理念上没有得到根本性的转变,还处在“夫妻店”经营的管理模式,急需餐厅在服务、口味、环境等细节上进行改良革新。

如今,通过协会组织搭建的桥梁,使广大餐饮从业者提高行业自律意识,自觉主动规范企业经营行为。而餐饮行业的升级改造,对于各个环节均有不同程度的优化,更加凸显效率提升和节省成本。符波说,做良心餐饮,烹健康菜肴,树良好形象,才能共同提升行业整体声誉,才能实现通川餐饮的良性发展。

“近期我们协会组织开展了通川区‘文明餐桌’、邀请税法专家授课等活动,还将组织协会成员赴浙江舟山考察学习海鲜海货的烹饪技术,走出去,请进来,实现通川餐饮再上一个台阶的目标。”

在通川区食药局指导及协会的大力推行下,通川区“文明餐桌”行动得到普及,餐饮门店签署“规范餐厨废弃物处理”承诺书,为市民提供安全、放心、文明的就餐环境;通川区商务局发起评选通川区“十佳面店”及“金牛牛肉面”活动,让更多人关注通川餐饮业,发展、弘扬通川餐饮品牌。

从市场匮乏到物质丰富,40年光阴让通川餐饮业在竞争和变革中自我更新迭代,完成转型升级。符波会长表示,通川区餐饮业身处一个全新的时代,作为餐饮人,他们将在不负使命,继续书写通川区餐饮业新的奇迹。未来,通川区餐饮行业在改革创新的大道上依然闯劲十足,阔步朝前。

