酒馆火锅

2019年又有新“板眼儿”

《让子弹飞》里有一个经典片段,葛优饰演的师爷在行驶的火车上端着酒杯兴高采烈道:“我们一起吃着火锅,唱着歌儿!”的确,酷爽麻辣的火锅对于达州人来说,是三天不烫心头慌的美食,也是一种自在的消遣。三五朋友聚会一起涮毛肚、吹壳子,把酒言欢,畅快过瘾。放眼达州,将酒与火锅结合得多巴适的,不得不提酒馆火锅。酒馆火锅,店如其名,一家喝酒喝起耍的火锅店,任性自在,说起来达州还没得几个人不晓得。

研发“开锅盛典” 开启火锅新篇章

天刚擦黑,小编一行4人来到位于达川区政务中心旁的小龙飞天火锅店,如果不是闻到香喷喷的火锅味儿,硬是以为置身豪华酒店大堂,水帘在金黄的灯光中闪烁,特别是那张由百年老树根特制的收银台霸气到爆。来到预定的房间,一口双耳龙头铁锅里,分类铺设了色泽诱人的火锅底料以及新鲜的大蒜、花椒、生姜、干辣椒、牛油等作料,满满一大锅未经过加工的锅底是看得见的真材实料,龙头两端牵着一条鲜红的“开锅盛典”彩条,也!吃火锅还有啥子新板眼儿啊!正在疑惑间,店老板满面热情站在了我们面前,咦,熟悉的招牌式笑容,不就是酒馆火锅的胡掌柜吗?

“2018年,为了满足不同人群的消费需求,我们酒馆火锅打造了达州本土高端火锅品牌——小龙飞天。作为酒馆火锅旗下品牌,肯定也要做出不一样的东西来,不管是菜品、装修还是就餐体验感,‘开锅盛典’就是我们独创的一套让火锅吃出仪式感的新事物。”胡掌柜介绍,“因为我不想让大家觉得吃火锅就只是像以前那样,等锅来了火烧开,就开始涮,这样很枯燥,没有什么意思。”酒馆火锅通过不断创新,生活需要仪式感这句话同样能够运用到火锅文化中,他将这个创新理念引入了另外3家门店。胡掌柜说,很多人初见可能会觉得“还是个稀奇玩意儿”,经过推广后,更多的顾客在店用餐后心情更加愉悦。这样看似一个小小的举动,对消费者却是一种莫大的尊重,对酒馆火锅本身也是一种品质的提升。

“开锅盛典”开始,配以服务员专业贴心的介绍,大红喜气的彩带揭开。嘿,你别说,还真为顾客带来了一种前所未有的仪式感。看到我们开心,胡掌柜在一旁笑得合不拢嘴,突然觉得,要是我也有这样一个笑口常开的小哥哥多安逸。

随着酒馆火锅推出的“开锅盛典”被广大消费者所认可,逐渐有部分同行开始照其进行模仿,胡掌柜感到十分自豪。“这项变革是我首创,我也可以说自己是时尚的弄潮儿了。”胡掌柜说,他把开锅盛典写入了酒馆火锅时代新篇章,也是火锅行业的一种变革创新,超越传统火锅的极限。“只能被模仿,不会被超越。”

价格亲民 做市民吃得起的火锅

在竞争如此激烈的火锅市场,酒馆火锅4家门店的生意一直这么好,与实惠的价格有着极大关系。“我本身也是草根出身,很多来我店里吃饭的顾客都说我们这里的菜品物美价廉。”

张叔叔退休后居住在成都,每次回达州都要来酒馆火锅吃上一顿,“我在达州这一帮老同学老朋友都推荐吃酒馆火锅,氛围好,服务员热情,有时还有川剧变脸这些节目助兴,多热闹的,而且菜品新鲜,价格还不贵,他们店生意好,忙起来那个一脸笑呵呵的老板还亲自上菜,充当临时服务员,多喜气的。”

酒馆火锅南大街总店订餐电话:2666887
酒馆火锅都市花园市内店电话:2666686
酒馆火锅北外旗舰店订餐电话:2660007
小龙飞天火锅店达川区政务中心旁:
2666998

□张海涵

川味牛排汤锅

“价格味道分量”赢市场

从20多平方米扩展到500多平方米的大门店,从6个长条桌换成60张大方桌,在通川区永丰路上的一家川味牛排汤锅,用10年时间书写了从启蒙到走向全国的艰辛历程,也给顾客留下了难以磨灭的川味美食印象。

独家秘方造就独门口味

“为了盘活门店,服务顾客,10年来,我们夫妻俩几乎天天早出晚归。”门店老板瑶瑶告诉记者的时候,眼中透露出几分干练,也饱含创业的艰辛。“每天天不亮就出门,亲自挑选采购经过检疫的食材;而到了夜里,送走最后一批客人,又要忙活清扫,还要腌制牛排等食材,往往要忙到凌晨2、3点。”

10年前,在曾经当过村支书父亲的辅佐下,为了补贴家用,瑶瑶夫妻和父亲一起着手研发牛排汤锅。“为了调配上乘的汤锅底料,几乎全天都泡在厨房里。”瑶瑶说,经历多次失败,终于找到了属于自己的独门味道。秘方有了,接着就是选牛肉食材,邵氏家族本着诚信做人的原则,选用的牛肉都是肉质极佳的上品。

经过5道程序、数天反复的调试制作,一块块生牛排在秘制汤料的浸润中,终于变成了飘香四溢的牛排汤锅,汤水香而不腻,牛肉软糯可口,吃后让人为之一振,精神抖擞。

一直被模仿 从未被超越

因为味道好,川味牛排汤锅初创店外每天都排着长队,6个长条桌已经远远不能满足客人需求。为了给顾客提供更舒适、更宽敞的用餐环境,2014年,瑶瑶将店面扩展到500多平方米。

虽然有许多店模仿,但都吃不到川味牛排汤锅独有的味道。瑶瑶向记者介绍,调制的秘方中加入的一味草是来自父亲儿时的一段亲身经历。1962年正是饥荒之年,父亲才8岁,饥肠辘辘的他四处找吃的,但终于因为体力不支而倒在了路边。实在无法忍受的他饥不择食地将身边的一株草连根拔起,直往嘴里送,后来发现体力很快恢复了。一位中医告诉他,这是一种中草药,有提精聚力之效。结合牛肉丰富的蛋白质,瑶瑶听从父亲建议,将中草药融入香料腌制,造就了独门口味,成就了如今家喻户晓的“川味牛排汤锅”。

在记者采访时,一位食客正如饕餮般享受着他的盛宴,一边吃还一边大呼“好吃,过瘾”,完全顾不上下巴和嘴角沾染的油汁。为了满足市场需求,川味牛排汤锅还推出了牛肉小笼包、牛肉蒸饺,以及独家秘制卤麻鸭、麻辣耙泥鳅等菜肴,品类更加丰富。

现在,随着成本的增加,有些食客建议他们提高消费价格,但瑶瑶明白只有以最朴实的态度去亲近食客,才会得到最真诚的回馈。在成本日益增长的经营环境中,川味牛排的人均消费一直保持在30多元,从创业至今,川味牛排汤锅一直秉承诚信经营,用价格、味道、分量“三条腿”同时走路,才自始至终赢得了消费者的广泛认可。

全国80多个城市加盟

瑶瑶说,好这口川味的不止有本地人,许多外省人到达州听说了这家店也特地来品尝。为了让达州味道走出四川,走向全国,全国各地陆续有80多个城市纷纷加盟开起了川味牛排汤锅,远至内蒙、新疆,近到重庆,全国多地的食客都能品尝到了来自达州的川味。

地址:通川区永丰路(箭亭子)
电话:15882930273 3888988

□杨蕙菱

大寒迎春 达城年味渐浓

“大寒到顶点,日后天渐暖。”正如谚语所言,大寒之后达城一扫阴郁天气,阳光连日普照,暖意渐显。民间有“大寒迎年”的风俗,在大寒至农历新年这段时间里,达城变得热闹非凡,家家户户开始忙着写春联,扫尘洁物,腌制年肴,准备年货……人们在忙碌中欢欢喜喜地迎接新年到来,期盼着亲人回家团圆。

市民忙着囤年货

大寒的到来象征着过去的一年即将结束,新的一年即将开始。在外打拼了一年的游子们也准备背上行囊,踏上回家的路。而在家盼望着亲人团聚的人们,则开始快乐而忙碌地选购起了年货。

昨日,记者走访达城各大超市与农贸市场发现,来往选购的市民络绎不绝,大包小包购物车齐上阵。零食区的糖果、瓜子、花生、坚果等柜台前,挤满了挑选品尝的市民;鸡鸭鱼、猪肉牛肉等肉制品摊位的老板们手起刀落,装肉过称,忙得不亦乐乎;除此之外,一些海鲜市场的易储藏的冷冻海鲜同样受到市民的追捧。

“我买了三只土鸡和两只土鸭子,还买了几斤牛肉,以及耗儿鱼、带鱼之类比较容易储藏的海鲜”刚选购完、手里提了大大小小5大包的张先生告诉记者,他一早就来超市购置年货了,春节在外地的亲人都要回家,多准备点食材囤着,以备不时之需。

除了超市热闹非凡,南门口珠市街的年货摊档正如售卖的春联、红灯笼一样,也是一派红红火火的景象。正在挑选新春挂件的李女士说,还有十来天就是春节了,为了让家里多一点年味,提前来买一些新春年货,讨个好彩头。“新年新气象,看着喜庆!”

除旧布新迎春节

“暖榻与新被,只待游子归。”在大寒节气中,购置年货只是其中一项,扫尘洁物,除旧迎新也是不可或缺的一件事。家住北外的刘奶奶已经80岁了,但她至今仍在坚持着这些老一辈传承下来的传统民俗。

大寒当天,她特意起了个早,颤颤巍巍地给40平米的老屋做起了大扫除,擦灰、扫地、拖地,还将两个卧室换上了新的被褥。刘奶奶告诉记者,自己忙了一辈子闲不住,这些传统习俗从小就在她的脑海中扎了根,多年来已成为一种习惯。再加上在平日里在外地生活的女儿们要回家过年了,所以先将屋子里整理一下。

红梅争艳探春

“大寒霜雪凝冰花,红梅香清弄月华。”大寒虽冷,但那灼灼盛开的鲜艳红梅花为这个冬日增添了不少年味。记者发现,无论是小区里,还是凤凰山上,一朵朵红梅花迎着凛冽寒风吐露芬芳,娇艳无比,绽放着自己最美的姿态静静迎接新春到来。不少市民专程上山去和这一株株灿若云霞的红梅拍照留影,在新年前记录美好瞬间。

“红梅花非常好看,天气越冷,开得越艳丽。而且有句俗语说‘红梅探春’,这个寓意也很好。”王女士是爱花之人,年关将至,她特意去花市买了一束红梅花放在家里,火红的颜色很符合新年喜气洋洋的感觉。

无论是购买食材的张先生,还是挑选年货的李女士,或是扫尘除旧的刘奶奶,在他们的心中,传统民俗已经根深蒂固。如今,越来越多的人也更加重视传统民俗,大寒,不寒。

□本报记者 张海涵