

25年罗江江河鱼楼 开达城河鲜美味先河



俗话说,一方水土培育出一方美味。说到达城河鲜,首当其冲的一定是依水而建的罗江江河鱼楼。从上世纪90年代起,江河鱼楼选用品质上乘的野生鱼作为原材料以及麻辣鲜香的绝佳口味,抓住了无数达州人的胃,一时声名鹊起。如今,20多年过去,罗江江河鱼楼已经成为达城河鲜餐饮一张响亮的名片。

开启达城河鲜馆先河

说罗江江河鱼楼开启达城河鲜餐饮的先河毫不为过。1994年,罗江江河鱼楼从原本做中餐的小饭馆转型升级,专心做河鲜,主打生态健康的罗江野生鱼系列。由于鱼类品质优良,口感细腻鲜嫩,再加上菜品分量十足,很快便走红达城餐饮界。尽管价格并不便宜,但每到饭点,专程开车来等位的人有时比坐在店里吃鱼的人还多。

“门外停的车都摆不下,一晚上要翻好几台,很多时候鱼都不够卖,需要提前几天预定。”生意如此火爆让创始人刘江也始料未及。那时,只要提到吃鱼,大家首先想到的便是去罗江江河鱼楼。因为鱼的品质上乘,其较高端的定位消费一时也被不少达州人认为有身份、有面子的象征。

创新菜品抓住食客的眼

继罗江江河鱼楼的成功之后,达州越来越

越多的河鲜馆应运而生。为了不被这波新兴的河鲜浪潮所淹没,厨师出身的刘江开始对原有菜品进行创新。他发现,众多河鲜馆都会将黄辣丁做成清汤口味来保留它的鲜嫩,从来没有人尝试此鱼的其它味型。于是,刘江一改传统做法,另辟蹊径,将野生黄辣丁进行干烧加工,全新改良后的干烧黄辣丁更加符合达州人的口味,麻辣劲爽,软烂入味,但依然保留了其肉质鲜嫩的特质。

这道菜一经问世,立刻成为罗江江河鱼楼的招牌特色菜,空前火爆,很多顾客慕名而来尝鲜,在店里吃完后,还要再打包一份带走。“还有客人觉得鱼味道很好,专程打包回了上海。”刘江笑着说。

这道备受顾客青睐的干烧黄辣丁也引发了达州众多河鲜馆的效仿,然而却难以还原其本味。

用美味回馈每一位顾客

如今,罗江江河鱼楼已在达州的河鲜餐饮行业中风风雨雨走过20余年,依旧是众多顾客心中吃鱼的不二之选。在仙鹤路美食街的江河鱼楼里,十几个以大江大河命名的宽敞包间,岩鲤、边鱼、青鲮、胭脂鱼、黄辣丁、巴石片、桂花鱼等20余种野生鱼类……在大众来看,到江河鱼楼吃鱼是一种环境品质的享受,是一种美食情怀的感应,也是一种对健康本味的追求。

无论是饱吸酸汤的酸辣胭脂鱼,肉质厚实的粉蒸鱼,还是麻辣鲜香的干烧黄辣丁,无一不是大碗实在。刘江说:“做菜如做人。作为一名餐饮人,我会拿出百分百认真,拿出百分百真心,用美味回馈每一位喜爱江河鱼楼的顾客。”

或许对好吃鱼的人来说,一道道美味河鲜都是罗江江河鱼楼赠与舌尖最好的礼物,也是多年来无法忘怀的美食记忆。

通川区罗江大桥头

0818—3841232

南外新达路罗江江河鱼楼

0818—2675288

·广告·

□张海涵

酒馆火锅员工走进春天的凤凰山 青春激昂 活力无限



“酒馆人,咱们出发咯!”4月中旬的一天清晨,达城南大街街头被一声嘹亮的吆喝声唤醒,酒馆火锅旗下4家店近200名员工,迎着和煦的微风以及路人的“注目礼”浩浩荡荡地整齐出发,步行前往凤凰山开展酒馆火锅第九届员工户外活动。在灿烂阳光的映衬下,酒馆人脸上都闪烁着积极向上且充满朝气的微笑……

酒馆火锅从2013年只有1家小店开始,两个年轻的创始人胡掌柜和李想就带上仅有的1个员工,拉着横幅外出开展了第一届员工户外活动,“虽人少,仪式感不能少。”他们调侃道。6年过去了,酒馆火锅经历了本土品牌打造,门店升级扩张,员工也猛增至近两百人。尽管酒馆火锅发生了翻天覆地的改变,但象征着积极乐观、展示着团结互助的员工户外活动一直在如期举行,“这已经成为我们酒馆企业文化的一部分。”两个年轻人津津乐道。

如今,酒馆火锅第九届员工户外活动在凤凰山六相广场热闹上演。喜庆的舞台、专属红地毯、背景墙……一样都不能马虎。舞蹈、游戏、互动……一个个活动节目精彩纷呈、趣味十足,员工们的欢声笑语响彻山间,也吸引了不少游客的驻足观看。在这里,没有年龄之分,没有身份异同,有的是敢于站上舞台秀出自信心,心与心之间的无缝对接。在酒馆火锅,可以看到强大的凝聚力和互帮互助的团结友爱。“身为酒馆人,我很幸福!”

这是他们最真诚的心声。通过一次次的户外活动交流,从没跳过舞的传菜大姐登上了舞台,服务员们也不再羞涩,变得更加开朗自信,笑容更加温暖,面对顾客时,也总能以饱满的热情提供最贴心的服务。

“无论是做火锅,做活动,还是做人,我们都会认真对待。”酒馆火锅两位年轻的创始人表示,带给顾客最好的服务和味道是他们多年来的追求,对于企业文化的培养上,更是下足了功夫。在当今信息化的时代背景下,两个年轻小伙打破传统理念,充分运用新媒体创新宣传模式,自学玩转小视频,员工老板齐上阵,将酒馆火锅品牌以动态的形式植根于顾客心中。

“未来,我们计划打造酒馆私人定制火锅新模式,并将酒馆火锅底料推向全国,让酒馆火锅不再仅限于达州本土品牌,努力成为全国知名火锅品牌!”对于未来,酒馆火锅胡掌柜和李想有着无限的憧憬。

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

订餐电话: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

订餐电话:2666998

·广告·

□张海涵

“五一”出行提前准备 远近皆宜“任性”玩

今年“五一”假期将从下周三开始,前面仅三个工作日,因此有不少游客把“五一”拼成8天甚至9天的大长假。据大数据显示,选择出境游的人中,超六成游客行程超4天,拼假出游成为今年“五一”的一大特点。我市“五一”旅游市场又将呈现怎样的格局呢?

不同长度的假期导致今年五一出游的目的地更为多样化。记者从多家旅行社了解到,4—8天的出境游、5天左右的国内游、以及1—2天的周边游,多种旅游产品

丰富了市民的选择。出境游中,新加坡、韩国、日本、泰国、缅甸、俄罗斯等成为热门目的地;随着达州到珠海航班复航,再次带动了港珠澳旅游的热潮。而我市全域旅游的推进,各大景区的不断升级完善,也极大刺激了本土旅游特别是乡村游的出行热情。

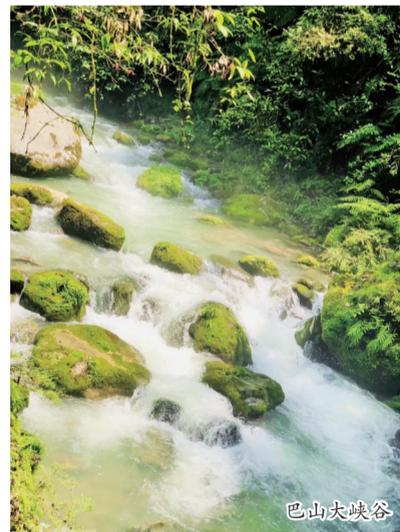
拼假出行 五一假期提前开启

由于选择拼假的人占比较高,相比往

年,今年五一假期的出行高峰也开始得更早。一位旅行社客服介绍,从他们预订的五一出游产品来看,从4月27日开始就陆续有团队出发,4月29日、30日出发的团期更多,厦门、三亚、港珠澳、云南、贵州、北京等地热度不减。“选择提前跟团出游的还是以银发族居多,也有一些年轻人如情侣或者闺蜜同行拼假的,大多是选择的日本或者东南亚海岛游。”该工作人员提醒,由于五一期间机票、住宿都比较紧张,目前基本不能接受预订了。记者在携程、去哪儿等网站机票预订平台看到,4月30日成都飞往深圳、杭州、厦门等地个别航班只剩全价经济舱机票。

自驾、高铁 出行方式更加多样化

针对五一假期,报业旅行社近期特推的“巴山大峡谷自驾二日游”和“《归来三峡》——白帝城、开州举子园自驾二日游”颇受市民青睐。“现在汽车已进入普通百姓家庭,很多市民有自驾出行的需求,我们就是为客户规划好的旅行线路,提供购票、住宿、餐饮的便利,让游客只管尽情游玩。”该旅行社负责人介绍,除此以外,他们还将设计一些有特色的本土旅游产品,提供多种出行方式让游客选择。记者在采访中还了解到,随着旅游高铁线路网络的丰富,搭乘高铁出行近来也成为国内游的重要选择。市民小陈就准备这个假期体验一次“动车旅行”,先带着老婆孩子去成都玩一天,再从成都坐高铁去西安,感受古都文化。



巴山大峡谷

周边游、乡村游热度不减

今年五一长假,达城近郊游及乡村旅游依旧成为游客出行的热门选择。4A级景区渠县賸人谷推出了“门票免费大派送”活动,只要关注达州晚报微信推送的賸人谷相关内容就有机会免费领取价值49元的景区大门票一张。近期河市成都山的玫瑰花开得正艳,也有不少市民期待五一前去赏花。据了解,随着我市乡村旅游示范项目的提档升级和不断完善,万源万花谷、龙潭河、牛卯坪、大竹太极岛、渔人部落、开江稻田+,宣汉黄连村,渠县碧瑶湾,达川区帝源生态农场,通川区磐石月湖景区等都将迎来周边游客的出行高峰。

□本报记者 张海涵



河市成都山(凯奇·摄)