

除了四川,这个地方的人最爱吃火锅!

天气渐冷,又到了狂吃火锅的时节了。最新调查显示,我国今年新增的火锅企业超过1.2万家,不出意料,四川省的火锅企业数量位居第一,然而,排名第二的省份令很多人没有想到。



近日,西安上班族小王跟同学聚会,因为预算比较少,就选了一家小型的火锅店。他说,虽然该店是普通品牌,但味道挺好,冬天吃火锅、聊天,既放松身心又暖和。现在不管是平常吃饭还是周末聚会,都喜欢选择这样的快餐式火锅,也可以直接点外卖火锅来吃。

12月4日下午,记者来到西安市金花路附近一处商场内看到,一家火锅店内坐着不少顾客,大家正在点菜、进餐,火锅店工作人员忙着来回服务、上菜、收拾。

类似这样,吃货的需求带动了火锅市场持续火热。最新调查显示,截至11月12日,今年我国新增的火锅企业超过1.2万家。

据启信宝数据,目前我国经营范围含“火锅”的在业、存续及迁出状态的企业数量已超过12万家,2017年新增企业数量达到顶峰。从地域分布来看,四川省火锅企业数量毫无悬念位居全国之首,超过3.5万家,占全国的近三成;排名第二的是陕西省(8833家);山东省排在第三位(7611家);

重庆并未进入前三甲,位居第四(6578家)。

从企业规模来看,注册资本在100万元以下的企业数量近7万家。12万家企业中,仅2000余家企业拥有自己的商标信息。在今年双十一中,仅2分钟,某品牌的自热小火锅成交额就突破百万元。

值得注意的是,海底捞已经上市,创始人张勇更是凭借火锅业成为2019福布斯亚洲榜新加坡首富,成为大家热议的话题。

前瞻产业研究院发布的2019年中国餐饮行业市场分析数据显示,2018年,我国火锅餐饮行业持续高增,全国火锅行业实现总收入8757亿元,市占率大幅提升,占全国餐饮业收入42716亿元的20.5%,成为全国规模最大的细分品类。未来将持续保持快速增长,预测2019年全国火锅业收入规模将会达到9600亿元左右,2020年全国火锅业收入规模将突破万亿元。

(本报综合)

秦巴名厨侃美食

“臻味故事”之“故事”(8)

“臻味故事”讲好 “真材实料”的故事(一)

世上餐饮千万家,有良心的餐饮人以追求真材实料、健康安全为第一要务。达州市西外新区四季花城三楼“臻味故事”餐饮店,专讲“优鸡、优鱼、优故事”,专做真材实料餐饮,专讲如何捍卫食材健康的故事。

“菜品就是人品,店门就是家门”,这是“臻味故事”餐饮店的店训。“捍卫食品真材实料,就是捍卫我们的健康,吾为健康而求索。”川菜高级技师、国家注册营养师、“臻味故事”店负责人、陕西莲花餐饮集团技术总监泉中强先生一语道破从业初心。

奔走在寻找真材实料的路上

泉中强,从事餐饮行业三十多年,为寻找真材实料,走了几万公里的路,而今还在继续奔跑的路上。

为寻找“土鸡”食材,翻越过巍巍大巴山;驾车去过距广元剑阁县二百多公里的“央视上榜品牌”旺从专业土鸡合作社;走访过重庆的万州、巫山、城口、奉节等几十个农户。最终来到秦巴山区位于四川东北部米仓山南麓的平昌“三十二道梁”,几千亩浩瀚松林,林间涛声歌唱,清泉水涧流淌,听涛声喝泉水长大的土鸡撒起欢来让人惊奇,十几二十米高的松树,一展翅敏捷上树,即使相距二三十米的大树,也是腾挪自如。野性十足的土鸡在林间散放,蛋散落在松枝枯苗做的窝里,那鸡叫“巴山飞鸡”,那蛋叫“巴山飞鸡蛋”,经过一年的散养,掂一掂重量也不过三斤左右,烹饪试验证实,无论凉拌还是红烧,劲而不柴,满嘴喷香。特别是母鸡,加点松菌或木耳清炖,肉质鲜嫩,热汤下肚,沁人心脾。由此,三十二道梁的巴山飞鸡“飞”到了“臻味故事”的餐桌。

为寻找“有机生态鱼”,泉中强来到“一江清水送北京”的汉江上游,西北五省最大的淡水湖“赢湖”找到梦寐以求的鸭嘴鱼、花鲢鱼、草鱼。2018年8月,他又前往广西的北部湾,寻找“海芒鱼”,与拥有3000余亩水域养殖的东兴市海洋渔业开发有限公司达成长期供货协议;今年6月,来到平昌县墩子河,找到水域面积上千亩,流水、青草自然喂养的优质鱼,这里的花鲢两三年才长到三斤多,草鱼、鲫鱼、青波鱼活蹦乱跳,获国家“有机生态鱼”养殖证书。这里的“有机生态鱼”成了“臻味故事”指定用鱼。

为寻找“有机生态黑猪肉”,今年6月赴陕西安康的平利县,考察生态黑猪养殖;6月下旬又到通川区碑庙民泰合黑猪生态养殖专业合作社实地考察,该黑猪为地方性优良保护老品种,从仅存的两只保护性发展,养殖中不添加任何饲料,大山散放,听音乐喝泉水自然生长,十个月的成品黑猪毛重不会超过一百斤,今天正式成为“臻味故事”餐桌上的指定产品。

泉中强说,“有机生态黑猪肉”烹饪手法极其简单,将白条肉煮熟,猪皮有筷子头那么厚,配以简单的油碟沾料,如果是粉蒸,糯滑爽口,肥而不腻、瘦而不柴,油水慢慢浸透,那满足感,真能吃出上世纪八十年代初期过年时“妈妈炒肉”的味道。

(未完待续)

□曹成权 本报记者 杨秀琴

舌尖上的故事

●“叶老大”牌汤圆传奇(13)

在火锅里跳舞 好看又好吃

重庆火锅,又称为“毛肚火锅”或“麻辣火锅”,起源于明末清初的重庆嘉陵江畔、朝天门等码头船工纤夫的粗放餐饮方式。原料主要是“牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺”等。由于巴蜀素有“尚滋味”、“好辛香”、用辣椒、花椒等调味的饮食习惯,后发展为小商贩挑担沿街叫卖。

重庆火锅随着改革开放的春风迅速辐射全国。从西北戈壁腹地格尔木到东海之滨的国际大都会上海;从北国冰城哈尔滨到椰岛首府海口市,都布满了重庆火锅馆,到处都可以品尝到重庆火锅的独特风味。真可谓重庆火锅红遍大江南北,魅力无限。

达州,既是重庆火锅的传承地,又是重庆火锅的创新发源地。达州著名的红旗大桥下面西胜街有个“桥头火锅”,门面不大,七八张桌子,毛肚、鹅肠脆生脆生,传承着重庆老火锅的味道,都说吃过“桥头火锅”的人就等于吃过正宗的重庆火锅。每当夜幕降临,华灯初上,“桥头火锅”开始热闹起来,吃火锅的人走了一批又迎来一批。

一个偶然的去“桥头火锅”烫火锅,什么毛肚、鸭肠、鹅肠、黄喉、酥肉、鳝鱼等,点了十几个荤菜,满满一大桌。

“老板,还有什么特色菜?”“有!有!腊肉汤圆煮火锅!”老板笑盈盈地给我们热情推荐。

感到惊奇,啊!见过火锅烫毛肚、烫鸭肠,没见过火锅里面煮汤圆,况且还是腊肉汤圆,我们点了一袋试试。

十几个腊肉汤圆下锅,先是沉底,十几分钟后慢慢浮起来,汤圆在红红的火锅里自由地舞蹈,浑身透白透亮,时而飘逸的芭蕾舞,时而上下灵动的街舞,时而又像跳水运动员,钻下去又冒起来。银白色的汤圆在红红



的火锅里增添一份洁白的色彩。

老板说:“汤圆浮起来这么久了,可以吃了。”老板给我们一人盛了一个,用筷子轻轻夹开,葱头、蒜苗依旧嫩绿,包在里面的腊肉红亮亮的,迫不及待地尝一口,爽滑、柔软、清香,别有一番风味,桌上的人直呼:“太好吃了,太好吃了!”

一人一个,哪能解馋,于是又叫老板再上了十几个。毛肚、鸭肠、鹅肠、黄喉、酥肉、鳝鱼等正菜一时成了配菜,腊肉汤圆抢占了主角。

锅里还剩两三个,煮了两个多小时,在油温的包裹下,依旧不破皮,继续着它们的舞蹈。腊肉汤圆好吃,还不晓得名字,叫老板拿起包装一看:“叶老大”牌腊肉汤圆,来自地处磐石附近、山清水秀的明月江畔的达州市清泉食品公司。

从那以后,来“桥头火锅”的次数越来越多了,每次都必点“叶老大”牌腊肉汤圆。

“叶老大”牌腊肉汤圆还有什么新吃法,且听下回分解!

□曹成权 本报记者 杨秀琴