

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统

高档酒楼主打“亲民”牌 便捷物流拉低价格 平价海鲜端上达城百姓餐桌

□本报记者 张春华



十几年前,能够在东海湾渔港吃上一顿海鲜,那是十分有面子的事情,按当时的说法,能在那家酒楼摆上一席的大多“非富即贵”。当时市面上婚宴大多在400元一桌,而在大东海渔港摆婚宴,一桌酒席没有1200元是拿不下来的,更别说还有上万元一桌的豪宴。

时过境迁,随着物流业的快速发展,波士顿龙虾、帝王蟹、鲍鱼、三文鱼刺身、小花螺……曾经只是在达城高档酒楼餐桌上可见的这些海鲜产品,渐渐端上了达城百姓的餐桌。

改弦更张 海鲜酒楼主打“平价”牌

说到近年的达城海鲜餐饮,不得不提曾经的东海湾渔港。2009年,一家福建人开的海鲜酒楼落户西外,这在当时的达城餐饮界算是一个重磅消息,餐厅装修豪华,主打粤菜及海鲜,定位中高档商务宴请。酒楼创始人林义波告诉记者,当时的海鲜主要来自澳洲、加拿大及国内的东海、渤海等地区,全是空运过来的,成本比较高,菜品定位自然也就高。酒楼开业,一时间火遍全城,尝鲜的、谈生意的,在这里,仿佛不缺客人,只差餐桌。

180元一位的辽参、88元一份的鲍鱼捞饭、300余元一斤的澳洲龙虾……这样的高端消费持续了近10年,而这十年,也是物流业快速崛起的黄金期。有细心的达城市民发现,某一天的清晨,西外广电花园附近的这家高档海鲜酒楼,门头招牌不经意间已变更为“东海湾海鲜城”,营销定位为贴近百姓消费。至此,东海湾渔港放下身段,改弦更张。

记者了解到,2018年东海湾开始主打平价海鲜,将目标群锁定普通消费者。选取鱼、虾、贝、蟹、蛤、鲍等多种海鲜,以水煮、清蒸、辣炒、蒜香等烹制手法,推出几十道特价菜;取消了200元以上的菜,新增了100元以下的菜品;30元左右的菜品占不少数量,高档酒楼成了老百姓的美食餐厅。

2018年底,东海湾平价海鲜城以全新的“蒸汽海鲜”模式再次拉低海鲜消费水平。该酒楼负责人介绍,蒸汽海鲜的特点是能够保持海鲜与其他食材的天然味道,平均大约3分钟就能蒸熟一份食物,快捷方便,而且省去了厨师烹饪这一环节,降低了制作成本。“为了推广这种健康的餐饮方式,我们做了一些套餐优惠活动,三人餐仅需100元左右,人均30多元,食材包含鲍鱼、虾、扇贝、海鲜粥等,非常划算。”

新派海鲜餐饮 渐成网红之势

将鲍鱼、基围虾、皮皮虾、花蛤、鲜鱿鱼须等海鲜食材与洋葱、玉米段、青椒、干辣椒混合,装进土陶瓦罐用川菜手法红烧烹饪15分钟,一罐浓香馥郁的瓦罐海鲜便新鲜出炉,还有炭烤海螺、铁板蒜蓉小米辣开背虾、白灼小花螺……南城新达路上的“小蓝鲸”海鲜店,凭着这些小海鲜,一到夜晚,人流如织。

“海味川菜是我们的特色。”小蓝鲸老板李想是一名90后,对美食,有着年轻人独到的见解。“现在吃饭在外消费的以年轻人居多,他们喜欢新奇有趣的东西,基于此,我们决定把海鲜食材的鲜美和川菜的烹饪手法结合起来,搭配一些江湖菜,赢得年轻消费群体的喜欢。”李想说,现在生意不好做,要多动些脑筋才行,创新求变是一个思路。记

者看到,瓦罐海鲜作为该店的招牌菜,大罐158元5人份,小罐98元3人份,搭配其他菜品,一餐下来,店内的人均消费基本在70—80元。

夜色阑珊,地处西外繁华路段的“九州渔歌”已经座无虚席,还有一些拿着号签等位的顾客在门口不时打望。受疫情影响,这家原本定于春节期间开业的海鲜餐厅,一直拖到了疫情好转后才正式开放接客。为了快速聚拢人气,原价479元的套餐,包含三文鱼刺身拼盘、香辣花甲、澳门蒜蓉大明虾、清蒸多宝鱼等,只需69.9元即可享用。据了解,这款套餐只用了3天时间就售出了1400份。与别的餐厅不同,在这里,有一个专门的海产品售卖区,你可以在海鲜池里选好中意的海产品带回家制作,也可在现场交给厨师加工烹饪后再堂食。记者看到,这里的海产品价格都比较接地气,再加上新颖的点餐方式,吸引了不少贪鲜的食客。

便捷物流 拉低海产品价格

2019年11月,东盟冷链(秦巴)分拨中心在复兴农副产品批发市场正式面世,这是达州市与广西防城港市联合发起,共同构建的西部陆海新通道冷链经济城市联盟,将大大加快促进达州打造国内区域性进口冷链海产品、水果集散中心。

6月2日记者在东盟冷链(秦巴)分拨中心看到,在近千平米的冰鲜海产品展示区,来自越南、柬埔寨、老挝等东盟国家的巴沙鱼、耗儿鱼、青虾、红虾、粉丝贝、墨鱼仔、鱿鱼等海产品应有尽有,一些商家正在忙碌挑选着需要的货品。

该中心负责人熊总告诉记者,目前分拨中心的海产品主要来自湄公河沿线东盟国家,除供应达州本地市场外,还销往巴中、广安等秦巴地区周边城市,由于其特有的冷链物流大通道,降低了货源及物流成本。“目前达州市的冰鲜海产品价格降幅达30%—50%,比如原来市场上巴沙鱼价格在20—25元一斤,现在的售价只要9.9元—15元一斤;粉丝贝原来在大型酒楼一份10个要卖到80—100元,现在从分拨中心发出去的粉丝贝一个还不到1元钱。”

一些生活聚集区,也散布着小型的海产品销售店。在南城的君达海鲜配送店,鲜活的鲍鱼、基围虾、皮皮虾、八爪鱼、波士顿龙虾、扇贝、花甲、圣子等一应俱全。零售价格也很“美丽”,活虾60元一斤、多宝鱼40元一斤、大海螺38元一斤、5元—16元一只的各种规格的鲜鲍鱼,最贵的就是188元一斤的大波龙,如果赶上店里做活动,只要138元一斤。李先生一家喜欢吃海鲜,为了满足家人的口味,经常来此光顾,他说:“以前只能在网上买一些冰鲜类海产品,品种就那几样,现在买海鲜方便多了,看到活鲜鲜的各种海产品,放心,而且价格也能接受。”

在达城各大超市的水产品档区,也不乏冰鲜海产品的身影,30多元一盒的三文鱼、十几元一斤的小黄鱼、7元一斤的花甲,还有冰鲜耗儿鱼、鲜鱿鱼,在这里,总能找到餐桌上的海味需求。

丰富而鲜活的海产品,以其接地气的价格,正在极大地丰富着我们这座内陆城市的百姓菜单。

