

# 达州“老地方”再现大手笔—— 第2家海铺店华耀南城

·戚劲松·

## 核心提示

紧随达州快速发展的铿锵足音,历时20年丰厚的文化积淀,历时1年的精雕细琢,作为见证并亲历达州餐饮业风云变幻的躬耕者——达州市老地方餐饮有限公司,旗下第4家直营店、第2家海铺店,今天在达州南城骑龙大道华耀亮相正式开业了。至此,老地方餐饮公司在南城区的美食版图翻开了崭新的一页。触角的再度延伸和扩张,缔造了属于其本身更属于达州餐饮业界的又一个传奇辉煌。

老地方海铺西外店,早在两年前就在金龙大道青华园惊艳群芳。这个集海鲜与川菜完美融合的精致店堂,因有别于老地方旗舰店、信德广场店的美食风格,而又与此两店出自同一“豪门”,从始至终秉承健康、绿色、环保理念,广受业界追捧,备受市民推崇。随着达城面积的不断拓展,为方便不同区域市民近距离触摸感知独特的美食品质,老地方海铺南城店就这样顺理成章、应时而生。



## 一艘漂洋过海的航母

11月10日起,老地方海铺南城店首度发声试营业,此一消息一经发布,10天的试营期间也是座无虚席。海铺南城店,坐南朝北,左岸毗邻上观南城小区,右翼衔接南山美庐、一品南庭华宅,商圈密布,交通便捷,坐拥达州川东新区繁华都市图景。其在达州餐饮业界的感召力和影响力,为达川区美食构架撑起了新脊梁,为城市形象的提升再添新风景。昭彰的是达州老地方餐饮企业的实力,塑造了其20年风雨兼程发展道路上的又一座里程碑。

老地方海铺南城店,面积近2000平方米。从一楼接待厅的荧屏可看到“这艘巨型航母”的生产结构,每个加工操作间的设备、人员、流程一览无余,一侧的员工健康体检证明及食品安全组织架构分列墙上。这个“微视窗”足以看出老地方美食的核心——食品安全、健康第一。

从一楼拾级而上来到二层,首先映入眼帘的是一个超大的开放式明档操作展示厅。除了不能用手触碰以外,人们可以尽情徜徉在这个微缩的“海世界”。来自全球各地的生猛海鲜游弋在海鲜池内,如澳洲龙虾、俄罗斯帝王蟹、南非鲍鱼、加拿大蚌仔、青岛海参等等,数十个品种罗列期间。大的硕大无比,生龙活虎;小的如小玉坠,玲珑剔透。不同于其他海鲜池的精细在于,其供氧设施与地面相接,没有汨汨气泡和噪音,目的在于给海产营造大海同一的生存环境,保证了海鲜的鲜活与口感。

这里的海鲜与西外海铺店一样,在成为人们的美味之前,都要享受一段“宾至如归”的奇幻之旅,那就是从深海跃至太空,“坐”飞机辗转来到达州,其空运待遇赛过头等舱,以此确保海产的质地。

老地方海铺西外店成为达州人家喻户晓,并为之眷恋的饕餮之所,还在于海鲜与川菜“联姻搭配”,结合本土口味,交融烹饪了超出达州过往饮食的独特佳肴。南城店在此基础上又作了进一步升华,引进了来自全国各地八大菜系的厨艺和味觉,粤菜、鲁菜、杭帮菜等等。尤其值得一提的是,这里的正宗北京烤鸭不输其他,大有与海品一较高下争宠之态势。外皮酥脆,肉质密实,与薄如蝉翼的面皮、葱条、黄瓜丝、酱料来个捆绑组合,再入口细细咀嚼下咽,味道绝伦,实乃辅佐海味之上品。

既称之为“巨型航母”,与之匹配的设施设备堪称一流,细微之处无不体现这里的匠心独具。投入巨资打造的全自动纯净水处理系统是其中之一,在楼道一侧占据了庞大空间,其输出的水运送到美食加工区域,既是烹饪之源,也是瓜果时蔬保鲜之泉。看似成本增加了,而由此窥视的是确保食材加工源头的健康而精细到万无一失。

明档加工操作区,呈开放状态。无论是设施,还是员工着装,每一处细节都紧扣“安全放心健康菜肴”主题,无一粒尘垢,无一缕油烟。凉菜房、刺身间、春洗池、烹饪间、贮藏室,每个加工区都配备了现代化设施,干净、整洁、明亮。厨艺技师进入操作间前,都要通过特定的消杀区域进行消毒,再穿上工作服,戴上手套、口罩进入操作。如此严谨的工作流程,让人仿佛置身科研实验室,啧啧赞叹之余,对这里产出的美食充满了遐想和期待。

穿过明档展示厅,是海铺店呈环绕状分布的就餐区。28个就餐区间,包括明档区卡座,都呈现出不同的视觉风格,以对应不同年龄消费者的环境要求,如中式原木复古、西式明快现代格调等等。而相同的是都有与海铺相呼应的蓝色基调,以及身处浩瀚大海的游轮中带来的奢华、惬意之感。就餐雅间私密性极强,都有单独的空气净化器,空气置换对流通风口,并配有独立的洗手间及餐间,个性化需求得到充分体现,大大增强了食客的舒适度。另专设有8张桌位的小型宴会厅,充分满足节假日期间家族、同事朋友的聚会要求。

如此精密的一艘“航母”,堪称达州餐饮业界的一项超级工程。这项超级工程的精细化程度,体现的是老地方餐饮与时代

契合的工匠精神和对食品安全、绿色环保高度负责的“大家”气度。其背后有着怎样的发展历程和背景?

## 达州老地方发展简史

达州市老地方餐饮有限公司成立于1998年6月28日。红旗路店雄踞红旗大桥桥头,西外旗舰店矗立信德广场,海铺西外店屹立于青华园小区,海铺南城店傲立达州川东新区骑龙大道。总营业面积10000多平方米,员工近400人,安置下岗职工就业100余人,可同时容纳8000余人就餐。

达州市老地方餐饮有限公司先后荣获了中国餐饮名店、中华特色餐饮名店、四川省绿色餐饮企业示范单位、四川省最佳商务餐厅、四川省餐饮服务食品安全示范单位、四川省食品卫生A级单位、达州市十佳餐饮企业、达州市餐饮文化建设突出贡献奖、市级纳税先进单位、市级诚信经营企业等荣誉称号。

## 创始人符波的美食之路

“诚交天下友,相约老地方”。达州老地方创始人符波,围绕“食品安全第一”轴线,对人做事都以“诚”字作为待人接物的基本信条;“好吃、实惠、不贵”始终贯穿大众、中高端菜肴,百姓口碑不绝于耳。以此成就了人们广为熟知的“老地方”品牌。

符波,一名退役军人,20年前从银行下岗后,为了生计,与爱妻一道踏上了前途未卜的创业之路,开启了一段辛酸与幸福杂糅的传奇之旅。从一个小面馆,到1998年贷款创立老地方红旗路店,再到2007年挥师信德广场,首开达州大型酒楼进驻西外之先河。10年光阴荏苒,铸磨一剑,也只是符波带领团队积累经验、阅历和不断学习的10年。2008年开始,随着西外新区建设的日臻成熟,老地方西外旗舰店厚积薄发,一直驱动新区餐饮业走向完善和良性有序竞争,成为人们择优就餐的首选之一,方便着市民的休闲娱乐,与消费者建立起了相互信任、依赖的唇齿关系。

如果把达州老地方餐饮比喻作马力十足的“超级航母”,符波就是这艘航母的发动机。当兵历练的坚韧和一个共产党员的先锋模范带头作用,他,既做到了董事长的高瞻远瞩,也做到了一线的事必躬亲。随着企业的不断发展和面临的市场危机,2012年,符波旗下的老地方开始了全面适应新形势下的转型升级。依靠现代科技、互联网,依托自身强力品牌,老地方走向了多元化发展道路。达州餐饮人符波率先走向苏州阳澄湖,承包水域养殖大闸蟹;同年,老地方引进无公害“科果”蔬菜产品在达州问世;次年,老地方企业自身创建的APP、微信公众号开始与美食嫁接……短短两年间,符波引领老地方人跨越了发展的鸿沟,老地方餐饮再度凤凰涅槃,活力彰显,业界为之哗然。

老地方的活力来自老地方人。符波,以“诚”字当头,不仅是对企业产品,还有顾客,尤其是对待员工视如家人。从员工们脸上洋溢的灿烂笑容可体会到扎根企业的幸福指数。“困难大家帮,成果共分享。”正是这样一支充满活力朝气的团队,让员工感受到了如家一样的温暖,他们向顾客奉送的不仅是美食,还有企业丰富的人文情怀与热忱。

符波和他的企业团队,在创新服务美食的同时,还感恩于这个时代和社会。他们积极热心公益事业,扶危济困,资助灾区人民、贫困学生,慰问一线交警、消防员。在行业不断弘扬并传递着一个负责任企业的担当和使命。

美食的探索、创新永远在路上。从符波个人微信圈可以窥见其奔忙于世界各地寻找美食的轨迹。正是他一如既往的执著和坚持,恪守职业道德和操守,做良心企业的一以贯之,创造了属于达州,属于一个时代的美食巨舰。从纯川菜到八大菜系与海鲜交汇升级,我们看到了老地方旗下的海铺南城店华耀达州磅礴气势,与新时代齐头并进的倾城魅力。

海铺乘风起,扬帆驻南城。我们有理由相信,一个“达州看海,达州吃海”的地方,从海铺出发,沿着这条美丽的海岸线阔步前行,我们都会有一个面朝大海、春暖花开的幸福人生。

