

擦亮“金字招牌” 让淮南牛肉汤香飘世界

本报记者 张明星 廖凌云 实习生 花婷婷 张刘习玥 摄影报道



“老板老板给我烫碗汤
放点粉丝豆饼 别忘了千张
老板老板给我烫碗汤
多放几片牛肉 少搁点千张
老板老板给我烫碗汤
就着烧饼吃起来 那叫一个香
老板老板给我烫碗汤
咱淮南牛肉汤 味道麻灿香
……”

和着动感十足的RAP节奏,这首以幽默诙谐的淮南方言演唱的《淮南牛肉汤动漫歌》,一经问世便引起广泛关注和热议,也让更多人知晓了淮南牛肉汤。这首歌是由淮南牛肉汤制作技艺传承人许志于2010年组织创作的。之后不久,他又创作了一首《中国淮南牛肉汤歌》,积极宣传推广淮南牛肉汤品牌。

淮南牛肉汤作为地方特色美食,已成为淮南的一张“城市名片”。作为淮南牛肉汤制作技艺传承人,同时也是一名市政协委员,许志一直致力于做大做强淮南牛肉汤产业,让更多人“不到淮南,也能吃到淮南的味道”。

百年老店的技艺传承

有人说,淮南人每天的生活是从一碗牛肉汤开始的。醇厚鲜香的牛肉汤加上酥软的烧饼,瞬间将人们的味蕾打开。

许志牛肉汤是淮南一家知名的牛肉汤店,受到老百姓的喜爱,每天顾客盈门。走进店内,“淮南牛肉汤示范店”“江淮老字号”“中国地域十大名小吃”“中国名小吃”……荣誉墙上一块块响亮的奖牌记录着牛肉汤店的光辉历程,也展示着这家百年老店的文化底蕴和品牌实力。

“我做牛肉汤有40多年了,小时候就跟着父亲做牛肉汤。”许志接过父亲的锅勺之后,在传承

牛肉汤制作技艺的同时,也在不断地改革创新。2009年,他开办了第一家牛肉汤示范店,大幅提升了淮南牛肉汤店的档次,让顾客享受到更好的就餐环境和服务。

“那时候也不知道什么是示范店,就想着把店面做的高大上一点,改善一下就餐环境,也让人们有个像样的招待宾客的场所。”许志说。牛肉汤示范店的开办生意火爆,顾客络绎不绝,后来在全市得到了推广,为弘扬淮南牛肉汤品牌作出了积极贡献。

2022年,以精品示范店定位打造的“淮南许志牛肉汤”二中新店开门营业。“目前,我开办的牛肉汤店有5家,其中淮南有2家,合肥有3家。”许志介绍,早在2012年时就把淮南牛肉汤店开到了省城合肥。

随着淮南牛肉汤名气越来越大,不仅慕名来品尝的人多了,而且慕名前来学习培训的人也越来越多。“我不仅教学员们学做牛肉汤,还帮他们选址、设计店面,开办加盟连锁店,统一配送原料。”许志介绍,“目前我已带了来自全国各地的学员有3000多个,加盟店有1000多家。”

领跑淮南牛肉汤预制菜“新赛道”

在位于田家庵区安成经开区的淮南许志生物科技有限公司的生产车间内,生产线上一派繁忙的场景。衣着规范的工作人员熟练地将牛肉汤包、粉丝包、豆饼包、千张包等装入袋中,经过封口、质检后,装入一个个包装礼盒中,之后将被发往全国各地。

“这款淮南牛肉汤自热火锅,食用方法非常简单,加热之后就可以食用了。”在产品展示区,许志饶有兴致地向记者介绍起其公司研发推出的淮南牛肉汤预制菜新品——自热火锅。

近年来,随着冷链技术的进步,预制菜行业

蓬勃发展,淮南牛肉汤产业也迎来了千载难逢的发展机遇。各牛肉汤生产企业纷纷抢滩登陆预制菜新赛道,冲泡型速食淮南牛肉汤、速冻型淮南牛肉汤在淮南都已形成了规模化产业。

“我们于2021年10月份成立了淮南许志生物科技有限公司,生产预包装牛肉汤。紧接着于2022年春推出了淮南牛肉汤预制菜,只需要简单加热就能让全国各地的喜爱淮南牛肉汤的顾客品尝到原滋原味的淮南牛肉汤。”许志说,淮南牛肉汤预制菜产品一经推出就受到广大顾客的欢迎,因此对淮南牛肉汤产业未来的发展也非常有信心。

建言献策助力淮南牛肉汤发展壮大

作为一名市政协委员,每年市“两会”上,许志都会积极提交提案,为淮南牛肉汤发展壮大建言献策。

在今年市“两会”上,许志就提交了《关于打造淮南牛肉汤“百亿”产业的建议》,为淮南牛肉汤产业发展提出了相关对策建议,如“加强组织力量,落实专班专人”“加强县区协作,打通产业链条”“加大宣传力度,提升品牌效应”“积极改革创新,破解发展瓶颈”等,得到了市政府的高度重视,相关部门积极办理落实。

“淮南牛肉汤是我市特有的城市名片,在市委市政府的高度重视和大力支持下,我相信能够把淮南牛肉汤产业做大做强,把这块金字招牌擦得更亮,让淮南牛肉汤香飘世界。”许志说。

**淮南牛肉汤
产业发展巡礼**