



十年做好一碗汤 用好产品赢得“大”市场

本报记者 柏雪 孙鸿 摄影报道

在淮南,曾流传着这样一首脍炙人口的民谣:“陈家岗,毕家岗,淮南一路十八岗,穿大街,走小巷,岗岗飘香牛肉汤!”牛肉汤不仅是淮南人民最喜爱的街头小吃,也承载着一代又一代淮南人的乡愁记忆。

记忆里,清晨的街头,一间不大门面,一大锅热气腾腾飘着牛油的牛肉汤,三、四张简单的小方桌旁挤满了早上上班的食客,老板熟练地将粉丝、千张和豆饼等配菜拣选入碗,铺上薄薄的牛肉片或牛杂,再扣入汤勺在冒着热气的骨汤里不断翻滚,几分钟后食材装碗,浇上汤汁,洒上葱花,顿时满屋飘香,让人大快朵颐。这样一碗鲜香味浓的牛肉汤,不仅滋养了淮南人的脾胃,也陪伴着几代淮南人的成长。

现如今,淮南牛肉汤已不再是深藏于街头巷尾的小吃,而是成为享誉国内外的美食名片,是淮南人宴客餐桌上必不可少的一道佳肴。其大大小小的门店也多达1600多家,遍布于各个繁华的闹市街区。

十年如一日 用心做好一碗汤

在田家庵区银鹭万树城北门就有一家“笨牛哥”淮南牛肉汤店,它是我市首批认定的“淮南牛肉汤示范店”之一。老板朱磊磊深耕行业10年,一直坚持真材实料,用心做汤。“我是2013年开始从事牛肉汤这一行业的。当时因为家里人都很喜欢喝牛肉汤,正好又有亲戚从事这一行当,我就跟着学习了牛肉汤的传统制作技艺,后来在柳郢路开了一家牛肉汤店。”采访中,朱磊磊告诉淮河早报、淮南网记者,虽然门店不大,只是一间不到50平方米的沿街店面,可因为其选用的食材品质优良,且用料十足,深受附近居民喜欢。门店日均销量从200份增长到2000多份,日营业额达到了上万元,并于当年入选了非物质文化遗产项目传承单位。

“我所选用的主食材均来自沿淮的黄牛,它肉质鲜美且嚼劲十足,熬制出来的骨汤更是香味浓郁、口感醇厚。”朱磊磊称,要想熬制出一锅好的牛肉汤不仅需要真材实料,更讲究熬制方法。“要想保证骨汤新鲜,需要提前一晚大火熬制4.5个小时成牛骨高汤,然后第二天一早,加入新鲜的牛骨、牛肉以及几十种中药配料再熬制2、3个小时,最后放入精心熬制的红油,一锅香辣适口、味足味厚的牛肉汤才算制作完成。”

朱磊磊称,直到今日,其店内的牛肉汤仍传承着传统的制作技艺,且每天售卖的牛肉汤均选用新鲜食材,骨汤也是当天熬制,保质保量,让每位食客都能吃得放心,吃得健康。“把顾客当家人,用心做好每一碗汤,这既是开店这么多年以来我坚守的初心,也是作为淮南牛肉汤从业者应尽的社会责任。”朱磊磊说道。

开创本土创新门店 坚持标准化、规范化服务

2019年,朱磊磊创立自有品牌“笨牛哥”,在银鹭万树城北门开创了第一家本土创新店。

颇具徽派特色的门头、古色古香的厅堂、明亮干净的厨房,走进这座两层建筑的牛肉汤门店,清爽的用餐环境、琳琅满目的各色菜品,让淮河早报、淮南网记者眼前一亮。“我们以淮南牛肉汤品质为核心,从前端的店面形象设计、店内装修布置、工作人员着装和工作面貌,到中端食材选取、制作工艺及卫生品质的把握,再到末端客户服务,都制定了标准化、规范化的工作及服务流程,所有工作人员均进行了岗前培训,合格上岗,以行业标杆的标准要求自己,提高服务效率,提升客人满意度,树立良好的品牌形象。”朱磊磊说道。

好的口碑,自然能赢得市场的青睐。在开业两月就遭遇的疫情寒冬里,“笨牛哥”淮南牛肉汤店凭借过硬的品质和良好的信誉,在放开堂食的半个月后就扭亏为盈,并陆续获得了诚信经营单位、安徽金牌小吃、淮南牛肉汤示范店、淮南牛肉汤商会会员单位、市级非物质文化遗产等荣誉。

2020年,“笨牛哥”淮南牛肉汤店开始向省外发展,增设河南商丘门店和山东济宁门店,两家门店均生意火爆,尤其是济宁门店日销售额达到了10万余元。

步入预制菜新赛道 打造物流输送平台

2022年,朱磊磊成立了淮南思磊食品加工有限公司,生产牛肉汤、烧饼等预制食品。“我们打算以预制菜新餐饮理念带动行业线上线下一体化、餐饮零售化和供应链垂直化,促进新餐饮时代爆发新的变革,突破新的增长。”朱磊磊称,除了加快发展预制菜的赛道,其还计划在政府的支持下与顺丰快递合作,成立淮南物流中转仓,为淮南农产品、特色产品等打造物流输送平台,促进当地农村经济发展。

“用心做汤,诚信做人。常怀感恩之心,回馈社会,承担社会责任。”十年来,朱磊磊一直秉承着这样的初心,积极响应政府号召,坚持说好牛肉汤故事,积极承办淮南牛肉汤美食文化节、农民丰收节等,助力乡村振兴。同时,朱磊磊还积极发挥田家庵区牛肉汤商会会长职责,帮扶开业门店百余家,累计帮助就业千余人次。

淮南牛肉汤
产业发展巡礼



“笨牛哥”淮南牛肉汤店售卖的牛肉汤食材新鲜、料足味浓、口感醇厚,受到食客们称赞。



淮南思磊食品加工有限公司生产的“笨牛哥”牌淮南牛肉汤预制礼盒