

他将一碗心头好 做成家乡靓名片

本报记者 付莉荣 苏国义 摄影报道

淮南牛肉汤 产业发展巡礼

每一个淮南人心中,都有一碗最好喝的淮南牛肉汤。土生土长的淮南人清晨喝一碗牛肉汤,一整天神清气爽,在外漂泊的淮南人,回到家乡的第一件事就是要喝一碗牛肉汤,它不仅是一碗汤,更是家乡的牵绊,是游子的记忆,是美食文化的传承。

近日,淮河早报、淮南网记者来到位于舜耕西路的淮南特产旗舰店,见到了“徽常优品”品牌创始人、淮南帮新文化传媒有限责任公司总经理张岩。对于张岩来说,他与淮南牛肉汤的感情既简单又复杂,他不仅是品尝者和销售者,更是不遗余力的推广者。

“这碗汤”首次在微博话题榜登榜

“我出生于毛集,是个地道的淮南人。很小的时候我就知道,淮南人对牛肉汤有着不同寻常的情结。”张岩笑着说,“我喝的第一口牛肉汤到现在都记忆犹新,入口浓,回味醇,极其上头,它是最爱的家乡美食。”

因为对网络宣传的熟悉和对淮南牛肉汤的情有独钟,张岩决定在网上推广家乡美食。到现在,他都清楚地记得2011年12月19日发布的第一条微博,“淮南牛肉汤:选料讲究,取江淮一带的黄牛肉为原料,用牛骨熬汤……牛肉汤的烫制方法多样,取用当地淮芋粉、绿豆饼、豆皮、汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤,给人的感觉是:汤浓醇鲜,香辣适口,原料丰富,味足味厚,令人回味无穷,四季皆宜……”

当时,这条微博阅读量瞬间上万,有30000多名网友参与了转发、点赞和话题互动,本地市民纷纷讨论起牛肉汤的口味,外地朋友更是好奇与期待并存,表示一定到淮南“尝一尝这碗汤”!

2014年,张岩在微博上组织了一次“让#淮南牛肉汤#上热门”的活动,“当天最高峰时,‘#淮南牛肉汤#’登上全国话题榜第29位,这是淮南牛肉汤首次在微博话题榜登榜。”张岩说,我们与淮南的微博网友们一起,用自己的力量向全国的网友宣传展示淮南美食。

“这碗汤”是一份用心系出的情结

随着线上的热度越来越高,网友对于淮南牛肉汤的需求越来越大,张岩从2017年开始萌生了要做淮南牛肉汤产品的想法。

为力求做好这碗汤,张岩带着团队尝遍了受到好评的淮南牛肉汤门店。张岩向淮河早报、淮南网记者介绍,他去北菜市、龙湖菜市场、前锋小街、洛河镇……有朋友推荐的、亲友喜欢的、还有网上好评如潮的,前后尝了一百多家店。“有的牛肉片切得比



较薄,粉丝滑滑的,千张、豆饼都很入味。有的汤底不是很咸,不符合大多数淮南人的重口味。有的牛肉汤还配着馓子,这种搭配真的很棒,碰撞出了不一样的味道……”说起牛肉汤的各种口味,张岩如数家珍。

在品尝的过程中,张岩还根据每家店的原材料、汤底、口感等作出了一份详细全面的淮南牛肉汤测评报告,同时,他还进行市场调研,希望考虑大众口味,做出最优质、最美味、最受大家欢迎的一款牛肉汤。“经过一年多不断的调试和设计定稿,最终呈现出我们自己的淮南牛肉汤产品,推出市场后获得消费者好评无数。”

“这碗汤”是游子萦绕心头的思乡情

张岩介绍,近两年,推广渠道越来越多,宣传淮南牛肉汤的方式也越来越丰富。“我们开设了直播平台,同时,我还在计划做以宣传淮南文化为主线,集文创、特产于一体的实体平台。我想让更多人知道,淮南有牛肉汤、豆腐宴等美食,也有寿州窑、紫金砚等瑰宝。”张岩的文案受到很多人的喜欢,越来越多的网友开始关注他的直播,“现在我们线上销售额占到总销售的70%左右。”

今年5月,一位远在迪拜的淮南人通过网络联系到张岩,表达了自己想念家乡味道的思乡情。张岩便通过空运冷链物流将几箱冷冻牛肉汤寄到迪拜,短短五天,便让远在异国的淮南人第一时间品尝到最正宗最地道的淮南牛肉汤。

“淮南牛肉汤产业要做大做强,需要每一个从业者共同努力,作为其中的一份子,我将把自己的产品做好做优,为淮南牛肉汤产业贡献一份力量。”在张岩看来,他不光要把牛肉汤产品的生产和销售做好,还要将淮南美食文化大力推广出去。“在我们的门店和网络平台上,淮南其它品牌的各类名特优产品都有销售,希望尽我们最大的努力,把淮南的特色产品推广得更远。”

