



A 换角

从“全城都喝猪骨汤”到“满城尽飘牛肉香”

爱喝黑猪骨汤的定安人林祥还记得,2014年的定安街头,放眼望去满是“定安黑猪骨汤”的大招牌,霓虹闪烁、人声鼎沸、门庭若市。彼时,正是定安黑猪骨汤的鼎盛时期。

“黑猪骨汤门店火爆时,甚至开遍全省,在海口市南沙路、美祥路、海垦路、义龙路等路段,都能看到定安黑猪骨汤的招牌。”林祥说。

然而不到2年时间,“城头变幻大王旗”的戏码就在定安县上演了:一块块“定安黑猪骨汤”招牌“倒”下,一家家店铺改换门庭。至今,偌大定城,已找不到几家定安黑猪骨汤店。

“2014年国庆期间,我的牛肉店开业,是当时定安县城首批牛肉美食门店之一,当时满大街全是黑猪骨汤店了,也没人认为我的店能做得下去。现在我的店越做越好,猪骨汤店倒是越来越少了。”回忆创业之初,经营牛肉店的陈明大不禁唏嘘,“开业以来,我们店生意都不错,最多时1天接待40多桌客人。”

“从16岁做餐饮到现在,我还是第一次遇到这么好吃的生意。”牛肉加工店经营者邓洪笑着说,经营牛肉加工店的压力要比原先做其他餐饮店小得多,“店内主做加工,不需要备货,按加工量计费,每桌还有58元的锅底钱。我们从开业到现在一直盈利,每个月有两三万元的利润。”

在定安黑猪骨汤由盛转衰之时,定安牛肉开始“异军突起”。自2016年起,定安牛肉逐渐“吃掉”定安黑猪骨汤的市场。

许多食客被吸引来定安仙沟吃牛肉,是因为网络上流传仙沟牛肉是“会跳舞的牛肉”。他们过来不仅满足好奇,品尝美味,还能在微信朋友圈里“打卡”。

在定安仙沟一家牛肉加工店内,海口人刘伟和朋友大快朵颐。他们面前的桌子上摆着一口母锅,子锅煮着清甜的牛肉高汤,用来涮牛肉;外圈的母锅被铺上一层烧烤纸,用来煎烤牛肉。刘伟感慨道:“人均消费80元,既经济又美味。”

在食客看来,比起定安黑猪骨汤,仙沟牛肉在吃法上更胜一筹,既可以打边炉涮着吃,又可以煎烤着吃,“而且仙沟牛肉原汁原味,口感好,食材鲜是最重要的。”刘伟强调。

在定安县城“牛肉一条街”开牛肉档口的老莫,一天要卖四五百公斤牛肉。他的肉档案板上,一块块牛肉还在“跳动”。老莫认为,仙沟牛肉最大的卖点就是鲜:“只有刚宰出的牛肉才会‘跳舞’。”

这样的肉档在“牛肉一条街”还有十多家。如今,在小小的定安县城,各类牛肉店的总数已超过80家。每天食客们在定安能吃掉70头肉牛。

黑猪骨汤冷了,『跳舞』牛肉火了——

仙沟牛市如何站稳『牛市』

■ 本报记者 袁宇 通讯员 程守满

B 思危

“一时鲜”能否“常常鲜”

将牛肉店经营得有声有色,旁观定安黑猪骨汤从鼎盛到没落,陈明大认为,“一方面因为仙沟牛肉更新鲜,另一方面,当时都是黑猪骨汤店,同质化现象太严重。”

“黑猪骨汤的没落,是我们没能把握住机遇。”定安餐饮烹饪协会副会长罗敏说,从2011年到2016年,是定安黑猪骨汤最辉煌的时期,但这段时期内既没能推出行业发展规划,也没能形成统一标准,最终由于行业门槛低,造成食材品质参差不齐、核心竞争力孱弱,“加上部分商家为了降低成本,使用普通猪骨或猪骨粉冒充黑猪骨,让品牌口碑崩塌,最终让定安黑猪骨汤被市场冷落。”

反思定安黑猪骨汤的失利,也是为了支撑正当红的仙沟牛肉能走得更远。

“去年仅定安县就出栏2.8万余头牛,产值1.8亿元。”罗敏说,其实仙沟牛肉产业还处于初级阶段,产业链相当薄弱,“目前仙沟牛肉的从业者主要以家庭为单位,缺乏大企业带动,产业后续发展乏力。”

“事实上,仙沟牛肉已走到关键的‘十字路口’。”海南省烹饪协会会长陈建胜说,仙沟牛肉的崛起与潮汕牛肉火锅的“发迹”十分相似。

曾红极一时的潮汕牛肉火锅,也是以鲜嫩牛肉为卖点迅速成为火锅品类中的爆款产品。

两大美食发展史

2011年
定安黑猪骨汤进入鼎盛时期

2014年
定安第一批牛肉美食店开业

2016年
定安黑猪骨汤走向没落
仙沟牛肉逐渐占领市场

2018年
定安县出栏**2.8**万余头牛
产值**1.8**亿元

2019年
“会跳舞的牛肉”成“网红”美食



不知道你有没有这个感觉,曾经风靡街头的定安黑猪骨汤如今受冷落。手机打开美食APP,搜索“定安黑猪骨汤”,只跳出几个搜索结果。

同为定安美食,“会跳舞”的仙沟牛肉却在近年走红了。有食客甚至夜里驱车30公里,从海口赶到定安,只为吃一顿牛肉夜宵。

是“吃货”们“喜新厌旧”,冷落了定安黑猪骨汤吗?

现在正蒙宠爱的仙沟牛肉,又能在竞争激烈的餐饮市场上挺立多久?

除了“新鲜”和“原汁原味”,定安美食乃至海南美食,还能拿出什么特色,来长久抓住食客的胃口?



会“跳舞”的仙沟牛肉



吃的就是一个新鲜

融媒·延伸

扫一扫看视频
“会跳舞的牛肉”



当牛肉开始“跳舞”
是一种怎样神奇的画面
在海南定安仙沟
一个百年牛市
正吸引着八方食客慕名而来

深读

融媒·工作室
海报集团

总策划:曹健 韩潮光 陈嘉奋 蔡满
执行总监:许世立
主编:孙婧
版式设计:张昕
视频文案:刘麗霞
视频拍摄:韦茂金 周达延 张杰
剪辑/包装:周达延

C 问策

招牌如何变品牌

不论是曾经的招牌定安黑猪骨汤,还是如今的“网红”仙沟牛肉,定安美食近年来不断走红,与定安县委、县政府持续发掘与推介本地原生态食材有关。自2010年起,定安县在每年端午节期间,都会举办端午美食文化节。

罗敏说,为了维持仙沟牛肉的竞争力,定安餐饮烹饪协会已组织全县10个餐饮单位的负责人及厨师进行烹饪技能培训,指导他们更好地处理特色食材,“把一些成熟的、好的做法传授给他们,用美味牛肉吸引消费者,保护仙沟牛肉来之不易的市场口碑。”

同时,在端午美食文化节上,定安县委、县政府也重点发掘、推介新的牛肉产品,创新出更丰富的仙沟牛肉吃法,给消费者带来新鲜的体验,满足不同的口味需求。

那么如何才能让仙沟牛肉更好“抓住”消费者的胃呢?陈建胜结合自身创业经历给出建议,仙沟牛肉要发展,必须做好“3个稳定”:确保食材稳定,明确“谁来养,如何养”,养出高品质牛肉;确保价格稳定,稳定成本与售价,稳住仙沟牛肉的市场;确保标准稳定,保证产品风味不变,让消费者吃上正宗仙沟牛肉,“同时,在菜品设计、餐厅特色、服务水平、营销手段等方面下功夫,尽可能打出特色,丰富产品线。”

创新是持续发展的最大动力。比如在上海拥有41家连锁门店的潮汕牛肉火锅品牌“左庭右院”,以庭院设计和繁花软装,赢得女性食客的偏爱,从而在市场趋于平静的阶段迎来逆势扩张。有业内人士指出,目前定安县城的“牛肉一条街”,距离人们心目中的牛肉主题美食园还差距甚远。

产品供给上的创新更为重要。“我们推出的三酸汤锅底很受顾客喜爱,很多儋州、东方的客人专程过来吃。”邓洪也向海南日报记者透露了自家店面生意红火的秘诀。她说,目前仙沟牛肉店一般只有一种高汤锅底,也没有在锅底上形成统一标准,“但口味越丰富,就越能满足更多人的需求。”

仙沟牛肉的发展现状,在一定程度上反映了我省本地特色餐饮产业的部分发展现状。省政协委员陈巍认为,由于普遍缺少顶层规划的引导和综合性制度安排,政府也缺乏“一行一策”的精细化、人性化的管理模式,常常出现“一管就死、一放就乱”的现象,这些都进一步制约本地特色餐饮产业的发展。

陈巍表示,政府应对当地具有代表性的美食餐饮品种采取措施,如制定地方标准、支持企业获取权威认证、推动产业联动、打响品牌、培育壮大市场主体、加强对外营销推广、以创新驱动产业转型、培养专业人才等,并在财政和金融政策方面给予扶持,“特色餐饮文化应当代表一座城市独特记忆和人文精神。”

事实上,定安仙沟牛肉的发展,离不开百年牛市的支撑。自清代起,仙沟就是全省重要的牛市之一,全省牛商牛贩们汇聚于此,衍生出独特的仙沟牛文化。

“百年牛市就是一个很好的文创IP,应当把它利用起来。”陈建胜说,餐饮行业应当主动往文化内涵上延伸,开发文创产品是产业升级的重要内容,“尤其是食品类的文创产品很容易打开市场。”

今年国庆期间,厦门曾厝垵“鹭仁甲”的鲜花馅饼销售量持续增长。这款利用传统工艺结合女性喜欢的鲜花而开发出的文创旅游产品,年销量超过120万枚。“多样化、个性化、定制式、体验式,成为当前消费升级后的主要特征,这要求企业精准把握市场需求变化、细分市场,调整和优化供给结构。”陈建胜表示。

(本报定城12月10日电)

→火爆的定安牛市。
本版图片均由本报记者 张杰 摄

