水席

温加

L TAXI

"洛阳能否打造特色美食汤城"系列报道②

马杰山牛肉汤、南关牛肉杂肝汤

# 缘何只在巷中香



马杰山牛肉汤、东关大石桥羊肉 汤、南关牛肉杂肝汤……在洛阳,这些 知名老汤馆,多打着"仅此一家"的招牌 "矜持"地偏居一隅。老汤馆为何不能 走出深巷?记者走访多家知名汤馆,探 寻老汤馆在扩张经营之路上的困惑。

### 现状 很多老汤,都在小巷

几天前,记者在一家牛肉汤馆中避 逅了专程来洛喝汤的邱建康,他是山东 烟台人。每逢假期,他便游历全国寻找 美食。

几天前,邱建康在西安游玩时听说 洛阳的汤好喝,就过来了。

根据本地人的推荐,老邱已尝了七 八家汤馆的汤。他说,虽然洛阳的汤在 卖相上比不上广东煲汤和上海牛肉汤, 但味道绝对不差,尤其是免费加汤的行 规,让他感受到古都人的爽快。

如果把洛阳汤馆开到烟台会不会 有人喝? 老邱点点头:"会呀! 杂肝汤 在山东、北京都很受欢迎。洛阳汤馆稍 加包装开到外地,绝不会受冷落。"

可惜的是,邱建康还真没在外地见 过洛阳汤的踪迹。而且,洛阳知名老汤 馆,也多藏身于背街小巷。

#### 秘方 成也萧何,败也萧何

为何洛阳老汤馆开分店的少?原 因就是镇店之宝——配料秘方的束缚。

一汤馆老板说,汤要卖得好,首先 得靠真材实料——精肉、大棒骨,其次 就是靠各家的配料秘方。

洛阳有这么多汤馆,各家都有秘 方。于是,秘方也就成了各汤馆最核心 的机密,不仅外人无法刺探,在家庭内 部也按亲疏分而授之。

该汤馆老板讲了一件事儿:老城原 有家知名汤馆,老掌柜在世时兄弟间便 因争秘方起了冲突,老人去世后纠纷更 是愈演愈烈,原本生意红火的汤馆如今 已是门庭冷落。

成就汤馆的秘方,如今却束缚了汤 馆的发展。

## 担忧 连锁加盟,会砸招牌

位于瀍河回族区的马杰山牛肉汤 馆,在洛阳几乎人人皆知。

不少人找上门要高价购买马家的 秘方,被他们一一回绝。后来,一家饭 店提出"只用招牌,不买秘方",每天从 马家买熬好的汤拉到新区卖,马杰山的 儿子马世贤才勉强答应开分店。

然而,有一天,马世贤的孙子说: "有人在网上发帖说新区马杰山汤馆的 味儿变了。"马世贤这才注意到,分店每 天拉汤的数量从800碗渐渐降到了100 碗左右,分店每天卖的那几百碗汤是从 哪儿来的,他并不知晓。"宁愿不挣这 钱,也不能坏了自家招牌。"思忖良久, 马世贤摘下了新区汤馆"马杰山牛肉 汤"的招牌,此后,他再不答应开分店。

# 前景 本小利薄,很难升级

2013年春节前后,洛阳公交移动 电视循环播放一条广告: 嵩县知名汤馆 库区铁军鲜羊汤在市区新开分店。

其实,铁军鲜羊汤去年就迈开了扩 张的步伐。"之前一直是家族式经营,真 正做起加盟,才发现自己在管理上欠缺 很多。"党铁军说。这个从十七八岁就 开始跟父亲卖汤、对自己的熬汤手艺自 信满满的汉子,说起做连锁加盟,坦言 心里"没底儿"。铁军鲜羊汤的状况也 代表了多数本地汤馆的状况。

谈到目前洛阳汤馆普遍经营层次 低的问题,党铁军说,为了满足广大消 费阶层的需要,即使在一碗烩面都卖八 九元的今天,多数汤馆依然维持着五元 起价和免费加汤的行规。在这样本小 利薄的基础上要求提升服务水平、改善 环境,势必带动汤价上涨。"不是汤馆不 想升级,而是不能升。"党铁军说。

下期提示: 秘方、品牌、行规……让 洛阳老汤馆的升级之路困难重重。然 而,近年来,一些环境优雅、文化氛围浓 厚的"新派汤馆"做得有声有色。它们 是如何克服老汤馆面临的阻碍的?请 关注下期报道:新派汤馆的突围之路。





洗衣机

抽奖活动 当场有效

在八方购买彩电满3000元以上

抽奖机会 美的洗花机

**二等奖: 高档储物箱**(500件)



三等奖: 九阳豆浆机

4月28日-8月4日,在八方电器购买空调就有机会参加抽奖送国外游!

四等类: 不锈钢电水壶



洗衣机一台

购买冰洗、小家电三件不同品类的产品 累计满 得 全自动 5888元

**\$}(0)(0** 

特价、团购、批发不参加, 细则以店内明示为准