

卜先侠：舌尖上的“美味故事”

记者 王拥 通讯员 柯贤会



“我始终相信每一种食材都可以做成一道美味，每一道美味都可以成为一种艺术，每一种艺术都有一个灵魂，每一个灵魂后面都凝聚着一个故事”。文静的80后美女卜先侠，用她的热爱和坚强意志，书写着一个美味故事。

艰苦创业沐风雨 梦想未泯做美味

如今才30多岁的卜先侠，就已经是安康美味故事公司总经理、安康青创协会常务理事、汉滨区工商联副会长等。

提起当初开店创业的经历，卜先侠说：“我从小就爱做美食，小时候在家里经常帮父母做饭做菜，觉得安康的食材很丰富，营养价值也很高，可以变换各种做法，每一种做法都能给人带来视觉和味觉上的享受，所以，梦想着长大开一家美食店，让更多人享受舌尖上的盛宴”。

但是，计划没有变化快，学校毕业后，卜先侠阴差阳错地到了废旧回收行业，做起了回收废铜烂铁和废纸营生。“废旧回收确实很能挣钱，但是很脏很累，还污染环境，又是力气活，特别不适合爱美的女孩子做，更不符合我当初的梦想”，卜先侠回忆说。

经过反复思想斗争，2013年，卜先侠毅然决然地逃离了废旧回收行业，用小当初的积蓄，在汉滨区香溪路竹园小区对面，正式进军餐饮行业做美食，取名“美味故事”。

可是美味的故事还没开始，卜先侠却遇到了空前的困难。当时，餐饮业在安康风起云涌，竞争异常激烈，不少店面热闹开门，惨淡关门，加之，美味故事刚刚开业，客源较少，生意特别不好做，看着店里冷清的样子，想着每天大量的费用开支和几十号员工期盼的眼神，卜先侠焦急的如同热锅上的蚂蚁，脑子里不停地思考着：怎样才能让美味故事生意好起来？怎样才能让员工不失业？怎样才能让美味故事在激烈竞争中处于不败之地……

“通过多次深入调研，我发现很多餐饮行业为了迎合大众，上了很多菜品，菜单上密密麻麻的。菜品太多，让顾客无从下手，而这无形中增加了运营成本，什么东西都得准备点，经过思考，我认为不如做几款特色菜，让顾客吃到独特的味道，打出自己的名气和品牌，这样就会有稳定客源，不愁生意不好”。卜先侠告诉我们，那时候，她静下心来，和大厨们一起研究安康特色美食。

“我们始终将食品的营养与安全放在首位，坚持选择秦巴山区天然、富硒、新鲜的食材为原材料，最大程度保留食材的鲜美和营养”，卜先侠有一套独特的食材选用和美食理念，“安康天然食材较多，移民文化又带来了多元的美食类型，我从创业伊始，就始终牢记做安康美食、传承地方味道，店里的每道菜都要保留安康菜的传统，我们为此创造性地开发出一系列‘美味故事’独有的招牌菜，打动吃货们，让回头客变成回头客，美味故事的生意从此越做越好”。

精心烹出珍馐宴 吃货尽享口福

如今，走进“美味故事”就走进了美

食天堂，典雅的装修，温馨舒适的环境，热情周到的服务，各种各样美食散发着诱人的香味，让你口舌生津，不由自主地挑选喜爱的食物，想着就算是再胖几斤，也要把这美食享用了！

“我们就是奔着这‘卜氏烤鸭’来的，她这儿的‘一鸭三吃’、‘一鸭五吃’特别好，你看这鸭皮烤得金黄酥脆，沾上特制的甜面酱，加点葱丝和黄瓜丝，裹在面皮里一起吃。大葱和黄瓜中和了鸭皮的油腻，面皮打底，甜面酱点睛，确实很诱人”。顾客王先生一边吃一边给我们介绍。

主厨卜先侠告诉我们：“‘卜氏烤鸭’用的鸭子是北京填鸭，鸭子具有填食时间短，育肥快，肥瘦分明，皮下脂肪厚，鲜嫩适度，不酸不腥，是制作烤鸭的首选。在制作方法上，根据陕南人的口味，烤制黄亮，皮质酥脆，入口清香，还配了一小碟酸萝卜丝，解去鸭肉的油腻。蒜蓉炒鸭胸肉，蒜蓉很脆，鸭胸肉切成条状，炒得比较入味，是家常菜的味道。糖醋鸭骨的做法类似糖醋排骨，把片鸭后剩下的鸭骨架切块，裹上淀粉后入油锅炸，再用番茄、青椒、洋葱、番茄酱等做成酸甜汁，淋在炸好的鸭骨上，味道偏甜。冬瓜鸭骨汤，不似平时的鸭汤用的是生鸭肉，而是用烤好的鸭子上肉较少的部位。冬瓜切成丝，汤很清淡，吃过几道肉菜之后需要喝一碗清淡的汤去除油腻。冬瓜有清热解毒、消除身体水肿的作用，爱美的女生都想多吃”。

除了特色烤鸭，美味故事还开发了猪蹄炖洋芋、火烧馍、美味土灶饭、富硒石头鱼、酱香红烧肉等主打菜品，深受消费者喜爱。

家住锦绣山庄的陈先生说：“我是这里的老客户了，他们这儿的菜特别好吃，环境也好，服务周到，而且价格实惠，我们和亲戚家全年的招待都放在这里了”。

厨师长余飞介绍说：“厨师们的技艺水平对美食制作具有决定作用，我们定期组织厨师进行‘技术比武’，通过大赛提高厨师们的水平，激发员工们的工作热情，形成比、学、赶、帮、超的良好氛围，让美味故事创造更多经典菜品！”

“后厨比武”只是“美味故事”坚持打造“技术比武”中的一部分，他们还定期开展“前厅比武”“增值服务”等多种形式开展劳动竞赛、优质服务，既提打造了业务精良、素质一流的员工队伍，也推出了一道道精美的食品，让消费者享受到更多更好的美食。

管理出效益，服务暖人心，对于餐饮行业更是如此。美味故事要求员工们天天物品整理到位，环境事物责任到位，全体员工培训到位，人人事事执行到位，从而把复杂的管理工作细化、规范化、明晰化，使每个人都能做到岗位责任明确、工作重点突出，建立良好的工作秩序、提高效率、节能降耗，在实现企业效益最大化的同时给吃货们带来安全健康和美的享受。

“餐饮是传承文化最好的媒介，具有传播力远、渗透力强的特点，美味故事的每一家店在装修风格上都有自己特有的企业文化，都在讲述着一个有关美味的故事。竹园店以安康地理美食为元素，

不仅装修风格淡雅环保，还以神河源、天书峡、燕翔洞等山水地名作为包间名，让消费者享受安康山水情趣；城东店以现代风格为主调，在室内设计融入简约时尚元素，给大家提供一种温馨舒适用餐环境；城西店以生态富硒为主题，让人们深度阅读富硒给安康这座城市带来的享受”，卜先侠介绍说，美味故事的每个味道、墙壁、包间、电梯间，都能看到关于食物、关于健康的介绍与宣传，让顾客真正体验到宾至如归的温馨感觉。

让顾客满意，企业才能发展。正确的理念、精心的选材、细致的服务、先进的管理赢得了好口碑，“美味故事”也越做越大，尤其是在去年疫情期间，餐饮行业普遍受到严重影响的情况下，“美味故事”逆势而上，新开业了两家连锁店，在短短8年时间里，由初期的一家店，发展了3家分店，共有经营面积5000平方米，拥有员工近200人，大小餐位110余个，可接待1000人同时就餐，营业额从最初的十几万发展到现在的千万左右，先后获得诚信放心消费企业、健康营养示范店、餐饮服务食品安全示范店、安康餐饮名店等荣誉。成为安康餐饮行业的佼佼者。

做大蛋糕树品牌 奉献社会惠百姓

“李总，太感谢你们了，这下我不用再愁这些鸡的销路了！”看着一只只土鸡装袋、过秤，59岁李增建紧锁的眉头终于舒展开来。

李增建是汉滨区江北街道晏台村村民，早年跑货车时眼睛受伤，外出务工不便。为了增加收入，李增建从去年开始养鸡、养猪，但受疫情影响，100多只鸡苦于找不到销路。

了解到这一情况后，帮扶干部联系到美味故事餐饮有限公司，一大早，该公司负责人李利就带着5名职工，直接上门采购，还给李增建送去米、油和蒸菜。

李利介绍，林下散养的土鸡，肉质细腻，口感好，是绿色、健康餐桌的首选，希望尽公司微薄之力，帮助贫困户解决燃眉之急。当天，该公司共购买了20多只土鸡，按照市场价支付李增建1417元，并预定了剩下的土鸡。李增建表示要继续养鸡，在美味故事餐饮有限公司帮助下早日致富。

美味故事餐饮有限公司在安康市范围内建立了水产养殖、种植、有机芽菜等十几个专业食材供应基地，直接带动500多人就业，年实现销售收入近千万元，有力助推了群众支付奔小康，促进当地经济社会发展。

“多亏美味故事餐饮有限公司帮助，前几年我们蔬菜销售不畅，资金周转困难，美味故事餐饮有限公司了解到情况后，上门与我们签订了蔬菜收购协议，鼓励我们树立信心，大胆种植天然绿色无污染蔬菜，现在我们公司扩大了种植面积，还招收了100多个员工，公司发展前景看好”，提起美味故事餐饮有限公司的带动帮扶，天瑞塬生态农业公司负责人刘先生心存感激。

“我老家在大山里面，父母残疾，弟

弟妹妹当时还在上学，家里十分困难，2013年美味故事招工，我就进了美味故事的竹园店打工，用自己的工资供养了弟弟妹妹完成学业，现在我与同样在这里打工同事恋爱结婚成家，过上了幸福生活”，回忆起当年进入美味故事打工的情景，小刘历历在目，“太感谢了，美味故事帮我们度过了困难时期，改变了我家和我的命运！”

在餐饮行业摸爬滚打多年的卜先侠逐渐悟出一个道理：餐饮经营就是经营自己，始终不能忘记“责任”二字，对消费者、员工和社会都要负责任，公司才能生存与发展。

给员工一分收获。卜先侠的公司不但要给员工一个就业的岗位，还给了他们一个创业的平台，员工干到两三年，表现突出的，基本上都做到了主管、大堂经理，有了自己的一份事业。卜先侠说：“公司发展壮大了，员工福利待遇提高了，我的财富自然也增加了，等于为社会做更大贡献了”。

卜先侠的公司同行中不是挣钱最多的，但一直是讲诚信的，是稳健经营的。卜先侠爱笑，是那种阳光灿烂的笑，她对此的解释是：微笑+高效+信誉+品牌，这就是公司的经营理念。卜先侠说：“餐饮行业作为服务业，最起码要做到微笑服务，同时，公司经营本身是十分严谨的，但要把严谨的工作做得轻松一些，把生硬的业务变得活泼起来，让消费者和员工都面带笑容，心满意足，这样企业才会很好发展，整个社会才会更加和谐”。

对于下一步的发展，卜先侠说：“我们本着弘扬安康美食文化、不断推出秦巴珍馐，打造地方生态美食、共创健康生活目标，以树立企业品牌、服务大众为使命，助力社会就业、乡村振兴，为企业不断发展壮大而努力，为经济社会发展做贡献，让安康美食焕发光彩，续写更多美味故事……”

