



1996年,“九头鸟食乐社”在东岳路开业。

“在十堰众多的餐饮品牌中,有一家店自开业以来,26年没挪过地方,也没换过老板,且一直引领着十堰火锅文化的潮流,它就是“九头鸟肥牛火锅”。作为十堰的知名美食老字号,“九头鸟”是如何一步步走向成功的呢?

■文/记者 罗毅 图/通讯员 王小见

摸爬滚打,12年尝遍 商海百味

在十堰,说起东岳路上的美食,很多市民马上会想到“九头鸟”。确实,这家美食老字号在十堰拥有广泛的名度,其创始人徐斌的经历更是丰富多彩。

“在开酒店之前,我从事过很多行业,一直都在不停地探索。”近日,在北京南路“九头鸟肥牛海鲜”店里,提起往年的经历,徐斌的思绪飞回到了从前。

1984年,不到14岁的徐斌从黄冈来到十堰。举目无亲的他,年纪又太小,只能想着做点小生意填饱肚子。他选择了推着自行车走街串巷卖雪糕。“推个自行车,后面放个箱子,里面装着雪糕和冰棍。”徐斌说,那个时候,冰棍3分钱一根,雪糕5分钱一根。“第一天,我挣了6.36元钱。”时隔近40年,徐斌仍对第一次挣到的钱记忆犹新,“我晚上回家后把一元的、五毛的、两毛的都摆在床上,兴奋得一晚上没有睡着。”

因为卖雪糕受季节的限制,过了段时间,在朋友的提醒下,徐斌又到艳湖菜市场附近卖猪肉。1987年,徐斌觉得得学一门手艺,于是到一家摩托车修理铺当学徒。干了两年,他尝试着自己当老板,就在六堰文化广场附近开了家“飞翔摩托车修配部”。“当时我刚满20岁,血气方刚的年纪,还在修配部的两扇大门上用红油漆刷上‘飞翔精神服务全市’的字样,现在看来,当时我的口气有点大呢!”徐斌说,在那个年代,他的修配部生意很好。

可是,随着社会的发展,修配部生意也慢慢淡了。1992年左右,徐斌和朋友合伙做起了汽配生意,可没过多久,他就遭遇了骗局,损失惨重。“那次经历对我的打击很大,我诚实本分做生意,可人家却要骗我,很伤心。”受到打击后,徐斌放下了汽配生意。到了1993年,徐斌到外地考察后,在十堰开了家桑拿馆。但是没过两年,他就把桑拿馆转给了别人。

“来十堰做了12年生意,跌跌撞撞的,尝遍了商海的各种滋味。”徐斌说,不过,这些经历对他来说弥足珍贵。



九头鸟火锅特色菜品。

率先将肥牛火锅引到十堰

东岳路上那个九头鸟 26年口味在变美味不变

机缘巧合,50个名字中选择“九头鸟”

1996年,东岳路一栋房子要出租。当时,徐斌也正在寻找合适的生意。机缘巧合下,有朋友找到了徐斌,“要不你租下来,开个酒楼。”徐斌觉得这个主意不错,就把房子租了下来。“因为我之前开过桑拿馆,所以就想在一楼开酒店,二楼再弄几个包厢做成桑拿房,让顾客不仅能吃饭,还能休闲。”

开酒楼,首先得想一个名字。“我当时的想法是,名字一定要响亮,要让人一听就觉得很潮。”徐斌说。在装修的时候,有人给他想了个名字“曼哈顿酒楼”,徐斌觉得这个名字“太响了”,有点过,不太中意。后来,他请了家策划公司帮忙取名字。

“刚开始对方提供了30个名字,我都不满意。后来对方又提供了20个名字,我一眼就相中了‘九头鸟’这个名字。”徐斌说,人们都知道“九头鸟”指的是湖北人,知名度很高。

1996年,“九头鸟食乐社”在东岳路27号开业了。一看这个名字,就能体现徐斌的初心:有食有乐,也就是有吃的有玩的。至于为什么叫“社”,是因为那个年代的人们习惯“公社”的叫法,“主打的是湖北菜,厨师是从黄冈请过来的。”徐斌说,当时,店里还打出了“弘扬湖北菜,自豪家乡人”的口号。酒店开业后,刚开始生意很火爆。然而,对于投身餐饮行业的徐斌来说,一切才刚刚开始。



九头鸟火锅鲜切牛肉。

率先把单人单锅引进十堰

酒店运营一段时间后,徐斌慢慢发现了问题:一是“食乐结合”似乎行不通,几个桑拿房很少有顾客光顾。二是酒店的特色不明显,因为湖北菜知名度并不高。“得去外地考察,学点新东西回来。”善于学习的徐斌马上开始行动。1998年,肥牛火锅开始在北京大行其道,看准这一商机的徐斌当机立断,引进十堰第一家“单人单位自助肥牛小火锅”,成为十堰火锅文化潮流的引领者。1998年,徐斌将酒店名改为“九头鸟大酒楼”,2002年,又改成“九头鸟肥牛火锅”。

“肥牛火锅是我们的特色,同时我们还主打平价消费。”徐斌说,作为十堰火锅的开创者,多年来,酒店严格把控食材的品质,在原料采购、制作工艺、菜品标准等各个环节层层把关。为了寻找好品质的牛肉,徐斌带领公司管理层跑遍了整个内蒙古,“我们的观念是,找到最好食材的源头,带给消费者最好的口感。”酒店采用的全部是草原肉牛和羔羊,经过专业工厂屠宰,以部位、色泽、鲜嫩度和营养价值为取料标准。除此之外,徐斌秉承“最好的和最贵的”理念,“以青菜为例,如果市场上有1.8元的,我们就绝不买1.6元的。”而这一切,都是为了让顾客体验最好的口感。此外,徐斌还在技术更新和产品研发上下功夫,先后开发出了神户肥牛、雪花肥牛、上脑肥牛、外脊肥牛、金牌羔羊等一系列产品,赢得了消费者的一致好评和衷心喜爱。

吃火锅,底料是关键。九头鸟的火锅底料正宗独特,辣椒采购自四川,花椒采购自贵州,并加入十余种中药材反复炒制和熬制而成,“制作时间超过24小时。”徐斌说,酒店对细节的把握更是做到了极致,比如很多顾客吃火锅时要加醋,为了选择口感最纯正的醋,酒店先后挑选比对了20多种醋,最终才定下来。

随着时代的发展,顾客的口味也在变化。为了满足顾客的要求,九头鸟酒店也一直在创新。比如,九头鸟推出的菌汤(清汤)配方可谓一绝,“我们现在的主打就是‘好火锅鲜喝汤’,20余种原材料熬制6小时以上,当天没卖完的一律倒掉。”徐斌说。酒店还在十堰餐饮业率先使用了美的中央净水系统,所有自来水都是直饮水,“经过美的净水系统处理,两吨自来水只产出1吨直饮水,健康不健康一喝便知。”

做一个有温度的企业家

今年,“九头鸟”迎来了一件大事:位于北京南路全兴广场的“九头鸟肥牛海鲜”开业了。这家店和东岳路店定位不同:一个主打平价消费,一个定位商务宴请。“我们对产品质量的要求更加严格了。”徐斌说。

这些年来,“九头鸟”一直在致力于“寻找中国好食材”,同时积极向国内国外的品质店学习,努力把最新鲜最好的食材带到十堰,把最优质的酒店管理经验引到十堰。“之所以这样,是因为我对十堰这座城市充满了感恩。”徐斌说,从1984年至今,他在十堰打拼了近40年,收获了成功的喜悦,也收获了无数的帮助和感动。“2000年左右东岳路修路和2003年非典期间,酒店差点停业,但所有的员工不离不弃,他们的鼓励让我坚持到了最后。”徐斌说,每次想起这两件事,他都十分感动。

26年,奋斗正青春。如今,“九头鸟”在十堰家喻户晓,成为本土餐饮市场的一面旗帜,先后被评为“中华知名特色火锅”“十堰名火锅”及“诚实守信经营户”。提及未来,徐斌的回答很简单,“做一个有良心、有温度的企业家”,他说,酒店将始终坚持道德底线,守法经营,坚守品质,坚守初心,努力把九头鸟打造成十堰消费者喜爱和放心的百年老店。



九头鸟火锅一人一个锅底,干净卫生时尚。