

23年坚守,打造可以传承的美味

鲜字当头

成就一锅好鱼

一锅鲜鱼,伴随着一代人的成长

早春的十堰,乍暖还寒。连绵的春雨浇灌在青山绿黛间,平添了几分凉意。这样的时节,来一锅鲜鱼,真是一件乐事。

25日傍晚,市民杨先生下班后,带着妻儿来到配套处的李二鲜鱼村,径直走进熟悉的包厢。餐桌中央,一锅番茄鱼正咕嘟噜地冒着小泡泡,浓郁的番茄汤汁伴着洁白的鱼块在欢快地翻滚着,香气缭绕在火锅的上方,氤氲弥漫的样子,煞是好看。

“我从小就喜欢在这里吃鱼,快20年了,就是吃不厌。”杨先生说,出生在长江边的他,打小就喜欢在河沟里摸鱼,更喜欢鱼的鲜美味道。2004年,他第一次走进“李二鲜鱼村”,“味道太鲜美了,连汤都

两个世纪,美味传承跌宕起伏

李二与鱼的故事,可以从一本民国甲申年的《李氏家谱》说起。家谱记载,李声平家族是李恪的后裔。大约在乾隆年间,李氏迁居到了郢阳,居住在汉江之畔。这里水草丰美,鱼鲜肥嫩。李氏保持了捕鱼的传统,且精于烹饪。李氏祖先在汉江岸边开起了鲜鱼馆,生意兴隆。

在长期的经营活动中,李氏还发明了独特的调味秘料,于是,两百年间,李氏生意红火。

但是,到了民国年间,由于战火,李氏鲜鱼馆也在乱世中几经劫难。后来,公私合营后,李氏鲜鱼馆彻底结束了它的辉煌。

改革开放后,李声平决心振兴祖先的辉煌,他

二十载坚守,打造十堰知名品牌

1999年10月16日,李声平用5000元启动资金,在十堰市车城路火车桥头开起了自己的第一家鲜鱼馆。这家名为“桥头鲜鱼馆”的小店,只有4张餐桌,经营鱼、鸡、鸭等火锅。当时,头脑灵活的李



厨师片鱼,每片鱼大小相似,非常考验刀工。

差不多喝光了。”杨先生说,此后,他经常和朋友到李二鲜鱼村吃饭。如今,已经成家的杨先生把孩子也带进了店里,香浓的番茄鱼成了孩子的最爱。

和杨先生一样,每天晚上,前来李二鲜鱼村品尝鲜鱼的,大多都是老顾客。“鱼很新鲜,嫩得很,口感很好。”市民何女士就偏爱李二鲜鱼村的麻辣鱼火锅,隔几天就和朋友来品尝,“几天不吃,就馋的慌呢!”何女士说。

“李二鲜鱼,贵在一个‘鲜’字。”李二鲜鱼村的创始人李声平说,李二鲜鱼村之所以能成为广大市民喜爱的餐饮品牌,与他一直坚持的“不卖死鱼”的承诺息息相关。

走访家族中的长者,试图恢复李氏鲜鱼的秘方。1990年,16岁的李声平来到十堰,跟着哥哥在一家餐馆当起了学徒。“老板见我太小,不肯收,我提出不要工资,老板才勉强答应。”李声平清楚地记得,那时候做早餐的燃料是散碎的煤,需要黄土搅拌才能用。每天早上,他和哥哥还要去山上挖土,扛下山后再骑着三轮车拉回餐馆。“虽然很辛苦,但那段时间特别锻炼人,也让我练好了基本功。”李声平说。

当了段时间学徒,后来,李声平到了一家酒店打工,从配菜师傅一直做到大厨。随着厨师技艺逐渐提高,为了进一步改善生活,李声平想到了创业。自此,李二与鱼的故事,迎来了新的转折点。

声平想出了“活鱼现点即杀”的点子,很快打响了招牌,吸引了一大拨回头客。“我在酒店当厨师的时候,就坚持用活鱼做火锅。可老板认为,死鱼也是可以用的,为此我们还发生过争吵。”李声平说。

虽然餐馆环境非常简陋,但凭着价格便宜、口味独特,并坚持鲜活的原则,鲜鱼馆的生意蒸蒸日上。2003年,一位顾客前来品尝后,不经意间对李声平说,鱼的味道很鲜美,就是店名不太响亮。“他的话提醒了我,要把餐馆当成一个品牌来打造。”李声平开始考虑重新取个店名。当时,鲜鱼馆的旁边有一家“谭二拉面馆”,再加上李声平在家里也是排行老二,于是,“李二鲜鱼村”的招牌就这样挂了起来。

到了2007年,李声平通过组建小组,对李二鲜鱼村的形象进行统一,梳理经营理念,走上了发展的快车道。李二鲜鱼村从十堰飞向全省,继而辐射全国,共成立了40余家连锁店。2011年,李二鲜鱼村再度升级,并依托企业品牌文化的提升和科学的营销策划,使其进入全国鱼火锅十强。

如今,经过20多年的发展,李二鲜鱼村在全国的店面近300家,主要分布在湖北、山东、陕西等地。“这么多年,我一直专心做鱼火锅。只有专注,才能成功。”李声平说。



李二鲜鱼招牌酸菜鱼从1999年上市以来,就深受消费者喜爱,是李二鲜鱼的主打菜品。



李二鲜鱼火锅创始人李声平坚持用活鱼做火锅。

九十秒功夫,成就一锅美食

那么,李二鲜鱼村为何在十堰这么受欢迎呢?李声平给出了回答:“产品是我们立足市场的根本,也是我们保持长盛不衰的秘密。”

营养学证明,鲜鱼火锅能开胃健脾,明目养颜,延年益寿。学生吃鱼能提高记忆力,中青年吃鱼能强身壮骨,老年人吃鱼能增强免疫力。为了让市民吃到最鲜美的鱼,李二鲜鱼村安排专人到全国各地挑鱼。“我们首选水质优良的产地,污染少,确保鱼的品质。”李声平说,每次捕鱼的时候,他还要通过手机视频观看捞捕情况。

同时,为了保证顾客的口感,李二鲜鱼村对鱼的重量也有限制。“我们开始要求每条草鱼的重量在2.5—6斤,后来经过很多次试验后发现,当鱼的重量超过4斤后,鱼肉就不是那么嫩了,所以,我们把草鱼的重量改成了2.5—4斤。”李声平说,草鱼重量轻了,光骨头没肉,没法吃;太重的话,肉质又不嫩。所以,吃鱼要选择合适的重量,确保口感鲜嫩。

众所周知,丹江口库区拥有优良的水质。为确保原料的质量,李二鲜鱼村在汉江流域建立了自己的鲜鱼供应基地,同时,还在四川建立了花椒、酸菜等原料供应基地,并设立了配送中心。“严把产品的质量关,让市民吃得放心。”李声平深深明白,好产品离不开好食材,而为了将一个“鲜”字发挥得淋漓尽致,他还不断对产品进行升级、创新。比如,在蔬菜的搭配上,什么是鲜呢?李声平认为,当季的蔬菜,才是最鲜美的。为此,李二鲜鱼村在每个季节都推出时令菜,让市民吃到最纯美的食材。

随着社会的发展,顾客的口味也在不断发生变化,因此,这也倒逼着李二鲜鱼村对锅底进行升级。为此,在2012年,李二鲜鱼村结合在外地考察的经验,推出了番茄鱼火锅。“这个火锅很受老人和小孩的欢迎,番茄的香甜和鱼的味道相结合,鱼肉更鲜嫩。”李声平说,选用的番茄来自新疆库尔勒,生长的周期长,所以味道更浓郁。在2014年,李二鲜鱼村又推出了椒麻鱼火锅;2017年左右进行创新,推出了“一鱼多吃”,同年,李二“风干鱼”也作为一个新品种上市,很受顾客欢迎。

李声平介绍,在菜品的创新上,他有一个原则,那就是在提升品质上下功夫。“我们一直在思考,如何让鱼越来越嫩,让切块越来越均匀。”李声平介绍,为了满足不同的胃口,他们将牛羊肉也引进到了菜品中。“鱼肉配羊肉,正好就是一个‘鲜’字。”

为了让顾客体验到鲜美,李二鲜鱼村提出了“90秒做成一锅鱼”的口号,从一条活鱼到一份鱼火锅,只需要短短的90秒,尽最大程度锁住鱼的鲜美。

另外,为了让顾客在李二鲜鱼村吃饱,店里推出了特色火烧馍。“我们做过调查,来李二吃鱼,火烧馍几乎是道必点菜。”店里坚持手工制作火烧馍,用老面发酵,确保食材正宗。为了让顾客吃得舒服,甚至连火烧馍的蘸料,李声平也进行了改变。“以前,我们各个门店火烧馍的蘸料是师傅自己调配的,因此味道并不统一。后来,我们进行了改革,专门安排了一个师傅制作蘸料,然后统一配送到各个门店,确保口感一致。”李声平介绍。

初心不改,打造可以传承的美味

李声平很爱学习,在他的办公室里,可以看到书柜里摆着很多书。桌子上的玻璃板下,有这么一句话:品牌能使文化超过时空,让精神征服心灵,让艺术变成黄金。李声平说,品牌核心价值一旦确定,就要持之以恒坚持下去。

这也正是他做企业的核心理念。

提及未来李二鲜鱼村的发展方向,李声平说,要把李二鲜鱼村打造成可以传承的企业,让每个合伙人成为企业的主人,共同为企业的发展尽心尽力。

正所谓:人心齐,泰山移。在李二鲜鱼村,员工们都认为,老板做事低调,处事平和,热情重情义,因此,很多员工跟着李声平从最初走到现在。

时光如白驹过隙。不经意间,李二鲜鱼村从一个只有4张桌子的小店,成为了十堰的知名餐饮品牌。20多岁的李二鲜鱼村,正是一个壮小伙的年龄。一路走来,时光让李声平更加沉稳,却没有改变他的初心:做一家让市民信任的企业,朝着“百年老店”的目标前进。



深受老人、小孩、女士喜爱的番茄鱼锅,酸酸甜甜,味道浓郁。



李二鲜鱼还可选择鱼锅双拼,满足消费者更多需求。



李二鲜鱼不断创新,2017年李二风干鱼上市后,深受消费者喜爱。



李二鲜鱼的特色手工火烧馍由老面发酵,搭配独特酱料,十分美味。