

永安府

民俗老菜

永安府金桂湖鱼头王

咸宁人的待客招牌菜



精选金桂湖2年以上野生大花鲢
整鱼超过10斤,取鱼头6斤以上
山泉水慢火烧25分钟,胶质多,味更鲜
老味道·土营养·更具咸宁特色

订餐电话:0715-8363666

地址:银泉大道五洲新天地商用一号楼



永安府:咸宁民俗老菜传承者

■策划 甘茂 傅辉
■文/图 记者 王奇峰

说起咸宁社会餐饮店,位于城区银泉大道与青龙路交汇处(五洲新天地)的永安府,可以算得上是后起之秀。自2017年6月营业以来一直生意火爆,顾客盈门。永安府魅力何在,经营者又有着什么样的秘诀呢?记者前往探访。

「永安府:“不仅仅是我的生意”」

“餐饮的本质离不开产品本身。永安府作为一家大众餐饮企业,力求为顾客提供最优质的菜品和服务。”湖北永安府餐饮管理有限责任公司总经理陈应继说:“我一直把永安府当成事业在经营,而不单单是一门生意。”

陈应继并不是传统的餐饮人。今年37岁的陈应继是咸安人,20岁那年,他开始自主创业。投身美容美发行业10年间,他从一家小店发展到8家店,赚到人生“第一桶金”。

2012年8月,陈应继正式进入餐饮行业,先后投资“德庄火锅”、“得鱼台”等店。5年间,他从加盟入手,学习他人的经营模式和管理流程,感受到规范化和标准化的好处,对美食也有了更深的认识。

“我出生在斧头湖畔,父母都是渔民,我是吃鱼长大的孩子。”说起“得鱼台”,陈应继笑言,鱼对他来说有着不一样的意义。采访中,陈应继特意向记者介绍了永安府的特色招牌菜——“金桂湖鱼头王”,“我们店精选金桂湖2年以上的野生大胖头鱼,整鱼超过10斤,取鱼头6斤以上,用最简单的方式加以烹饪,最大限度保留鱼头的鲜美。”



「永安府:主打地域特色,传承咸宁民俗老菜」

咸宁糊汤、村长合菜面、咸宁老四样、宝塔肉……一道道耳熟能详的菜名背后,是陈应继的怀旧情结,是他对传承咸宁民俗老菜的坚持。到底如何表现民俗老菜的功能特色?永安府开业前,陈应继苦苦思索,最后确定了从老师傅、老手艺、老器皿、老故事、土营养、传承味道六个不同的维度着手。

“永安府”,光是店名就够大气庄重,还透着怀旧的味道。门店装修、店内布

置等方面,也无不彰显着主人的用心。徽派装修风格,古朴典雅,陶瓷器具简约中富含质感;竹签筒现场点餐,构建点餐的体验感;明档以青砖为台基,以原木为架构,以瓦当为档檐,以布幅为渲染……

如果说食物是大多数人对家乡的印象,那永安府则承载着咸宁几代人的味道。“我希望永安府能承载得住乡愁,能勾起童年记忆,能成为大家熟悉的港湾。”陈应继说,咸宁的发展日新月异,但他相信大家

对美食的追求不会变,他要用“隐藏在山水间的真实老味道,最朴实的风土人情,坚持老菜烹饪古法,迎接每一位客人。”

土食材、大铁锅炖菜、乡村大席菜、农村过年菜、农家腌酱菜、民间故事菜……陈应继以咸宁本地老菜为开发主线,以口味菜为主,以好吃不贵为目标,以乡情为常态,为消费者提供民俗乡野的老味道、土营养。

