

东北饺子 玩出新花样 提升附加值

我市网红外来餐饮店探寻 系列报道之四

饺子在北方人的心目中有着相当高的地位。人们从 好吃不过饺子 上车饺子下车面 冬至到 家家户户吃水饺 等俗语中,便可窥见北方人对饺子的情感。在南方,饺子也有一席之地。这从我市几十家红红火火的东北饺子馆中可窥一斑。

本世纪初,我市陆续开出了大小东北饺子馆,生意红火。不过,2010年起,这些东北饺子馆规模日益萎缩。为何?近日,记者作了一番探访。



城区松石西路上一家东北饺子馆。

东北菜加入,迎来更多食客

这两年,在城区卫星路、松石西路等地开出了主打东北饺子、铁锅炖和东北菜的餐饮店。这些店可谓传统东北饺子馆的升级版,丰富的产品,增加了食客选择空间,尤其是寒冬腊月,东北菜特别受欢迎。

张彦超在松石西路经营了一家类似的餐饮店。他原先是老家东北饺子王 餐饮店的大师傅。一个偶然的机会,他听朋友说我市餐饮业发达,可以来试一试后,来我市开店,这一干就是7年。

张彦超店里食品花样很多,除了饺子,铁锅炖大鹅、猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇等耳熟能详的东北菜都有。他有三间店面、上下三层,20几张桌子,每到饭点几乎全坐满。张彦超的经营方式,和传统东北饺子馆不同。他是专业培训出来的饺子师傅,不是那些在家跟着长辈学会包饺子的 初级工,他开店之初,就规划把铁锅炖、东北菜等更多东北特色加入进来,提升附加值,而不是简单地卖饺子。

你看我这店面,店里的人工费都不便宜。如果只卖饺子,顾客人均20元,到顶了。有炖锅、有东北菜供应,顾客人均60元,这样效益就能上去。张彦超告诉记者,以前说起东北,不少食客想到最多的是饺子,其实,铁锅炖在东北的地位也是老高了。有句话是这么说的:给东北人一口锅,能乱炖整个人间。东北人喜欢炖菜,几乎是人尽皆知的。据说,东北家家户户都有一

口黑亮的铁锅,用铁锅炖出的菜味道好,有汤有菜,还能补铁。现在的铁锅炖,融合了火锅的做法,边炖边加热边吃。

记者了解到,说到东北的炖菜,大家都能说出一两道,比如,小鸡炖蘑菇、猪肉炖粉条之类。铁锅炖就是将这些炖菜的制作过程呈现出来,边做边供应,食材的变化和味道更富有层次感。荤食材有鸡肉、猪肉、排骨、鱼肉、牛羊肉、鹅肉等。和荤食材搭配的素菜就更多了,白菜、土豆、玉米、豆腐、粉条、酸菜也是必不可少。铁锅炖的主食是和炖菜一锅出的,所谓 上贴饼子下炖菜,最常搭配的主食就是玉米面饼子,玉米面团贴在锅边,菜熟了,饼子也好了。铁锅炖好吃与否,除了食材之外,调味品也是决定因素。每家铁锅炖店基

本都有自己的秘制调料。

张彦超表示,最早那一辈出来开饺子馆的,属于比较粗放,主打家常菜。如今,随着餐饮市场越来越趋向年轻化,90后和00后已经成为休闲餐饮和特色快餐的主流消费人群。如何把 饺子文化 通过被年轻人喜爱、可接受的方式呈现出来,是一件非常具有挑战性,以及考验创新能力的事情。

在消费新形势下,饺子这种品类需要在产品定位、商业模式等方面进行创新。只有创新,才能让产品保有旺盛的生命力。张彦超说,现在进店的顾客喜欢 饺子+炖锅的形式。现在的网红 东北铁锅,是为了迎合食客心理而设置的。每天订购的电话不断,再加上经过美团推荐,现在食客都是拿着手机找上门去的。



一桌子东北菜。

注重创新,实施 鲜食战略



店家在包饺子。

饺子作为大众美食的一种,以经济实惠、快捷便利等特点吸引消费者。随着餐饮业的发展,由于可与饺子搭配成 组合套餐 的产品有限,导致饺子消费空间受限,无形中增加了东北饺子馆的生存压力。不过,随着年轻一代东北人孜孜不倦地探索,传统东北饺子馆迎来新的高光时刻。

比如,张彦超他们提倡食材整体升级,定位精细化,即 鲜食战

略,加入高品质海鲜,顾客人均消费额自然而然地提高,也提升了产品的价值感。他们学习 东北饺子王 等品牌店的经营理念。线下生意重体验和服务,对产品要求高,他们都注重食客的评价,对不少老客提出的意见,都给予采纳。

作为一款经典食品,饺子玩出一些新花样,品质更加优化,搭配也更丰富,适应消费趋势的变化,有利于其健康发展。

我市东北饺子馆 一度遍地开花

2002年后,我市涌现出不少东北饺子馆,多是父子、夫妻档组合,银川路、三马路等地都有分布,有的甚至开到了金水湾等小区周边。那时候,我市经济正处于快速发展阶段,相对而言,餐饮业发展滞后,这些东北饺子馆一度食客盈门,生意红火。

另外,东北饺子馆的兴盛和一个重要历史时期重叠。上世纪90年代,东北老工业基地转型,数以万计的人转岗,如何生存下去的问题摆在他们面前。不少人没有一技之长,只能通过小本生意创业谋出路。而东北家家户户都有包饺子的手艺,理所当然成了谋生手段之一。技术含量不高,门槛低,一家家东北饺子馆就这样在全国各地开了起来。这个时期成了东北饺子向外发展的窗口期。

就这样,东北饺子被带到了天南海北,在我国最南方的海南都能很容易找到经营东北水饺 或 北方饺子 的餐馆。这些东北饺子馆,基本是夫妻经营,门面不大,没怎么装修,常年卖东北水饺,配一些拍黄瓜等凉菜,营业收入基本能养家糊口。我市东北饺子馆也一度遍地开花。

彼时,我市的东北饺子馆因为采用家庭式经营方式为主,口味全靠自己琢磨,质量不够稳定。还有一个经营硬伤,那就是产品单一,就是饺子,其他配菜不多。在我市市民看来,饺子算不上真正意义上的主食,偶尔调剂一下可以,天天吃很容易腻味。

同时,聪明的商家则推出了很多饺子的衍生产品。比如,将面条和饺子盛于一碗,名曰 饺子面。从制作方法上来说,除水饺之外,还出现了煎饺、蒸饺、炸饺子、烙饺子等,这些都对较传统的东北饺子形成较大的冲击。

这几年,与饺子相关的面食店在我市遍地开花,大有取代北方饺子的趋势,导致这几年东北饺子馆有萎缩之势。究其原因,一来,被来势汹汹的南方面食挤占市场份额;二来,在东北振兴大背景下,一部分离乡背井多年的东北人选择回家乡发展;再则,现代科技发展,速冻饺子抢占了不少市场空间,增大了经营者开店的成本压力。

永康市创建文明卫生

永康日报社

宣