

本地美食搭上“舌尖上”的商机



“天猫”上食材热卖 观众边看节目边下单

林芝酥油蜂蜜,乐山嫩豆花、蓝田裤带面、台州清炖跳跳鱼、鱼酱炖稻花鱼,当然还有临沂煎饼卷大葱等,这些都是《舌尖上的中国》第二季(以下简称《舌尖2》)第一集《脚步》中的主角。据报道,第一集刚刚播完,就有电商宣布,“近千名网友询问有没有雷山鱼酱。”

在《舌尖2》开播的同时,“天猫食品”也成了《舌尖2》的独家整合传播体验平台,同步首发每期节目中的食材和美食菜谱,市民可以“边看边下单”。邵先生是甘肃人,在泰山学院读完大学后留在泰安工作,一待就是7年,由于工作原因邵先生近期调回了甘肃,看完《脚步》之后,也忍不住怀念在泰安吃过的煎饼卷大葱,很快就在微博晒出了他的购物车。

“看完舌尖2,忍不住对山东大煎饼的无限怀念,逛了一通淘宝,从无数美食中痛下决心选了两样,其中当然少不了以前吃过无数回的纯手工玉米煎饼。”而邵先生购物的天猫店“鼎橙旗舰店”,则是专门为看过节目后想要购买山东煎饼的吃货服务的。

记者粗略统计,从18日晚上9点节目播出截

止到目前,该店仅“农家纯手工小米煎饼”已经卖出2000多份,店里还有玉米、小麦、杂粮等各种口味的煎饼。

第一季节目走红后,在网上购买相关食材的粉丝一周内就涌现了近600万人。第二季吃货们更加给力,若与第一季相比,最明显的莫过于这次电商做出了充足的准备,打算大赚一笔,节目中涉及的各种食材:从林芝野生蜂蜜到四川烟熏香肠再到三门湾小海鲜,甚至陕西红油泼辣子,在网店里都能找到,可谓“万事俱备,只差吃货”。在淘宝网的“宝贝”搜索框里,已经出现了“搜舌尖上的中国试试,美味尽在淘宝”的提示。

这就是《舌尖》系列除了引发话题外,另外引发的“舌尖上的商机”。比起微博上的各种话题:舌尖上的乡味、一句话证明你看过舌尖2、舌尖上的美食文化、名人与美食、今晚吃什么、舌尖上的旅行……事无巨细全都准备妥当的电商,此次也是不小的受益者。观众过完眼瘾还不算,打开电脑,搜搜片中出现的食物,买上一箩筐,点下支付键,估计才能心满意足。

同时,围绕《舌尖2》的赞助、冠名和营销都在发酵,根据《证券时报》的数据,苏泊尔、四特酒分别花了4000多万成为《舌尖2》全媒体合作伙伴。在近日股市下跌的背景下,部分食品饮料股涨幅居前,中信建投发布的周报则表示,《舌尖2》开播了,平静下来的小食品,在天猫的助威下,也许能掀起一股“舌尖上的行情”。

泰山煎饼卖得火 网店急搭顺风车

《脚步》中出现了山东煎饼,不少泰安人可能又惊又喜,没想到这种南方人觉得“又硬又黄像纸一样咬不动”的东西,能出现在央视屏幕上。

说到煎饼,少不了提起新泰楼德这个“煎饼第一镇”,而在淘宝网上也有不少楼德的卖家,出售小米、玉米、杂粮等各类煎饼。在某楼德煎饼的网店内,“山东特产,泰安楼德自产泰山纯手工三合面【小米玉米大枣】煎饼”最近改名了,成了“舌尖上的中国2,山东泰安楼德纯手工三合面【小米玉米大枣】煎饼”。带上这个关键词,卖点就多了。

似乎加了“舌尖上”这几个字,商品就能赶上潮流,也变得有特色了,于是不少店家开始把自己的网店门面装潢得贴近“舌尖热”,“泰山小两口”、“老家农产”、“泰山聚宝阁”、“五月泰山农家店”等等,都是些以泰安本地特产为主打、同时出售其他地方特产的网店,《舌尖2》一播出,老板们不约而同地为自家“宝贝”改了名,从而增加了被搜索

的可能性,在“成交记录”一栏,无一不写着:“掌柜曾修改过宝贝名称”。

在淘宝网以“舌尖”、“泰安”为关键词搜索时,玉米面窝窝头馒头、原味猪皮干货、年货小吃点、年糕、鲜榨花生油等等这些颇具本土色彩的小吃也悉数被搜索出来,借着这股热潮,这些快被时间遗忘的小吃也都重回泰安“吃货”的视野。当然出现最多的还是冠着“弄弄家乡味”名号的纯手工煎饼。

像美团网等团购网站,则已经以“追《舌尖2》,秘制菜品吃遍南北”为题,推出了各类整合专题,像《脚步》里演过的,专题中基本都会涉及到。跟《脚步》里的菜品无关,但在本地安家落户、稍有特色的饭馆,也被整合进专题里。专题分川味篇、陕味篇、浙味篇、鲁味篇、云贵篇、闽粤篇等不少版块,你家在哪?你想吃哪种口味?点一下进入版块就搞定。

鲁味篇虽说瞄准山东市场,不过当用户的定位是“泰安市”时,搜出来的就都是泰安范围内的各类餐饮店,这些餐饮店不见得有《舌尖2》中出现过的美食,不过也借助这阵吃的热潮,适时以优惠价格和专题活动吸引来不少顾客。赵记煎饼卷大葱、果子仁豆腐皮、东湖水饺皇、馨家铁锅炒大鹅、泰山三美、东平湖鱼府等店家,都推出了很大力度的团购优惠,以自家“舌尖上的美味”吸引顾客。

本报记者 薛瑞

4月18日,《舌尖上的中国》第二季在中央一套播出,从远古时代赖以充饥的自然谷物到如今人们餐桌上丰盛的、让人垂涎欲滴的美食,迅速在市民中引起一股“舌尖热”。

由于有去年第一季的基础,片子里涉及到的各种美食不出意外的再一次一夜爆红,美食食材、美食所在地甚至餐具等,也都借着“舌尖热”的东风,适时促销了一把。各种餐饮店也借着“吃货”的这股热情,打出促销牌。



相关链接

外地人初来泰安,刚吃到煎饼会觉得又硬又酸,没什么可吃的,不过土生土长的泰安人对泰安煎饼情有独钟。

很多年前,泰安农村的女孩大多十六七岁就会摊煎饼,在棚房土地上用三块砖支起鏊子,燃料大多是玉米秸和小麦秆。把玉米用水泡透后,用石磨研成糊状,把铁制鏊子烧温热,舀上玉米糊摊匀,边刮边烙,烙熟即成。如果喜欢吃酸点的,把玉米糊放一天就可以。

煎饼有刮、摊、滚三类,泰安煎饼属于刮煎饼,以玉米、高粱、谷子、地瓜干等为原料,边烙边刮。与山东其它地方相比,

泰安煎饼不同的地方,一是主要原料采用小米或玉米,以小米原料的为上品;二是加工前多了一道发酵的工序,所以吃起来略带酸味;三是泰山煎饼薄如蝉翼,几乎透明。泰安煎饼吃起来干巴巴的,不筋道,撕起来声音似撕纸。

泰安的煎饼类型还有甜煎饼、酥煎饼、油煎饼、糖酥煎饼等,当然还有路边卖的小伙伴们。想买煎饼到处都是,随意一个菜市场和小餐馆都能找到,吃惯了山珍海味的小伙伴们,看过《舌尖2》里喷香诱人的黄金色煎饼之后,有没有想要买一点来品品呢?

卖泰山煎饼的网店也打上了“舌尖上”热词。