

吃货排长队,这里头有啥道道

“人气”小吃店除了拼本事,还得有些小“心机”

历下大润发对面的枣子坊,尽管刮风下雨,这家只有十几平米的小房子外仍然有十几人在排队。像枣子坊这样的路边小吃,济南还有很多。是什么原因让这些小吃店这么吸引人?记者采访多家“人气”小吃发现,一方面这些小吃店确实有真材实料,大多数都是经营十几年的老店。另一方面,不少顾客图个新鲜,小店里做的速度赶不上“吃货”们买的速度。



顾客排队等着购买枣子糕。

文/片 本报记者 张玉岩
朱洪蕾

货真价实,性价比高 老店靠的是口碑

周公祠街上的老济南药膳把子肉,也是老济南的一处名吃。店主王志民介绍,这家店面是在2006年开的,到今天也是一家十年老店了。

王志民的师傅是做老济南菜品出身的,王志民说,正宗老济南把子肉的做法分四五道工序,从开始烤肉,到把子肉上桌,中间得经过三四天的烹制。先要把鲜肉放在火上烤,把外面的猪皮烤酥,去毛、去腥味,烤完之后在冰箱里冷冻去酸,这个时间就至少要24小时。之后切块,按照老济南的做法应当用大明湖的蒲草捆起来,煮出来的把子肉会有一种蒲草的清香,后来为图省事,才把蒲草改成棉线。之后放在油锅里炸,放入各种调料之后煮熟,还要再经过若干小时的焖制。冬天需要七到八小时,夏天则要五到六个小时。

“过程十分复杂,还有当归、枸杞等中药材各自的比例,都有一定的讲究。”王志民说,“把子肉做出来入口即化,肥而不腻,瘦而不柴,味道比较独特。”

“人气”小吃大多都凭借独特的手艺或者经得住考验的口味,成为十多年的的老店。早上10点半,胥记面馆准时开门对外迎客。店里的服务员把排队的分隔栏在门口一放,把本就狭小的入口一分为二,一个口进,一个口出。老板胥波就搬张板凳在出口处一坐,等着从店里吃完面出来的人结账。

北坦荣氏栗子店,记者观察了十分钟,店里面几乎没有断过客人。济南荣氏食品有限公司总经理杨若彤说,荣氏栗子选用的都是河北迁西的油栗子,个头不大不小,十分均匀,也十分好剥皮。荣氏栗子炒制的方法也很特别,口感甜,香味浓郁。人气旺,靠的就是质量和服务。

现做现卖,图的是新鲜 制作赶不上卖货快

大润发对面的枣子坊,一家只有十几平方米的小店面,却天天都在排队。小店面里面一个烤箱,剩下的空间堆满了原材料,几乎没有可以下脚的地方。在枣子坊不过五米的地方,就是一家手撕面包店,拐角处就是一家蛋糕店,马路斜对面有一家糕点店。方圆几百米的区域内,就有这么多家同行,但是枣子坊门口的队伍却是最长的。

“我已经来了十几分钟了,少说还要再等上半个小时吧。”在枣子坊门口排队的朱女士说。没过多久,记者身后又来了两三位顾客,这些顾客大多数都是附近的居民或者是上班族。

店主李先生不停地从烤箱里拿出一盘盘枣糕。新出炉的一盘枣糕,也就能装两到三袋,有些顾客一次就购买三四袋。

大多数小吃店都是采用现做现卖的方式,小店面门口积累了大量的顾客。秦记烧饼,一个人一分钟,快的时候能做三到四个烧饼,里面有四个人做烧饼,一分钟也就能够做十来个烧饼,再加上在烤箱里烘烤的时间,一个烧饼出炉怎么也要十多分钟。“人手再多,也架

不住顾客上百个地买烧饼。”店主郑娜娜说。

老板都有小“心机” 营业时间很“任性”

胥记面馆已经算得上是芙蓉街的老店了,胥波介绍,店面已经开了十多年。刚开业两年多,就已经声名远扬。“一开始是省政府、贵和、国美商场里的员工过来吃,那时候胥记面馆都快成了省政府的二食堂了。”

在胥记面馆的木板门上,贴着两张提示,提示顾客营业时间10点半到14点,16点到20点30分,每周二下午休息。

说到胥记成为济南的“人气”小吃,胥波说开始做小吃的时候也没有想到能做到这种规模。胥波自己分析,排队人多一方面是因店面实在太小,容不下那么多人。小小的店面里,只有两张四人桌,四张两人桌,一共就16个座位。

说到“任性”的营业时间,胥波介绍,这样做是为了保证面的质量。“必须得花时间准备这些料,这样才能保证质量。”

文化西路的陈公包子也经常排队,而这家店面的营业时间也很任性。营业时间从早上6点到下午1点,过了1点钟就不再开店。店主杨爱军说,实在太累了,不想那么辛苦,所以每天下午就休息休息,也准备一下第二天需要的东西。

这种“任性”的营业时间,确实让不少“吃货”津津乐道,“牛气烘烘”加上“个性十足”的老板,话题一形成,加上“网红”效应,吸引了更多的吃货慕名而来。

济南“人气”小吃店地图

本报记者 朱洪蕾 张玉岩

1.雨雨炸鸡店

天桥区义和北街5号(国棉四厂旁)

雨雨炸鸡店是家二十多年的老店,每天早上8点开门,9点就能做出炸鸡来,一直开到晚上7点。周末人特别多,遇到节假日,能有二十多个人排队。

店主于明慧介绍,雨雨炸鸡有自己的独特秘方,从进货来说,有固定货源,都是选好的,保证质量。价格也不算贵,一个鸡腿10块钱,“10块钱买个别的东西也不够,买个鸡腿却可以当饭吃,价格实惠,所以大家也愿意来买。”于明慧说。

2.陈公包子文化西路店

文化西路21—16号

11点25分,陈公包子铺外面就有20多人在排队,队伍排了有十几米长。记者排队近半个小时之后终于买到包子,而排在记者身后的队伍还有20多人。市民赵先生一下买了30个,带回去和同事一起吃。记者注意到,陈公包子的价格为一个9毛钱,有肉馅和素馅的。

包子铺营业时间从早上6点到下午1点,过了下午1点就不再开店。店主杨爱军说,虽然赚钱,但是早6点一直忙活到下午1点多,实在太累了,所以每天下午就休息休息。

3.荣氏栗子北坦店

北坦大街世宏商业中心旁

荣氏栗子北坦店是总店,主打产品是栗子,店内也有其他的零食、干货。记者观察了十分钟左右,店里面没有断过人,既有买栗子的,也有买其他产品的。济南荣氏食品有限公司总经理杨若彤介绍,顾客都是自发来排队的,应该算是喜欢荣氏栗子的铁杆粉丝。

荣氏栗子是以栗子起家,发展起来后就多种经营,也销售一些干果、进口食品。产品实行末位淘汰制,进店的产品如果三五个月销售量老是倒数第一名,就说明顾客不认可,直接砍掉。

荣氏栗子在济南有10家直营店,山大南路店预计到12月份开业。西沙大市场也准备开个五六百平米的店面,主要针对厂家、超市等批发客户。

4.枣子坊

文化西路与历山路路口西南角

历下大润发对面的这家枣子坊,开业没有多久,但每天都有很多人在排队。记者看到,枣子坊的窗口上写着13.5元一斤,买10块钱送5块钱。尽管天气很冷,还是有十来个人在排队。店主李先生不停地从烤箱里拿出一盘盘枣糕。

“我已经来了十几分钟了,少说还要再等上半个小时

吧。”一位在枣子坊门口排队的朱女士说。“老远就闻到香味了,每次都被吸引,但是每回都有很多人在排队,今天可能是比较冷,排队的人没有那么多,正好买一袋尝尝看。”朱女士说。

5.胥记面馆

历下区芙蓉街65号(南北路西侧)

胥记面馆的老板胥波介绍,每天的客流量能达到300多人,支付宝刷单量多的时候能达到济南地区的第一名,最多有400多单。然而,这并非胥记面馆最高峰的时候,在四五年之前,门口排队可以排十几米,近几年由于外卖的冲击,来胥记排队的也不像之前那样多了。来吃的其中有一半是老顾客,还有就是慕名前来的。胥波介绍,就连王石和田朴珺都去店里吃过面。

胥波介绍,现在是一碗面条15元,每天能卖到接近300份,利润能达到25%。随着房租和人工成本的上涨,近几年面的单价也是一涨再涨,从10元一碗到12元一碗,一直到现在的15元一碗。“因为房租和人工成本都在上升,现在还没有原来卖10块的时候赚钱多。”胥波说。

6.老济南药膳把子肉

天桥区周公祠街15号

王志民是老济南药膳把子肉的老板,老济南药膳把子肉是快餐模式,天天排长队。

虽然叫把子肉,但是店里的菜品很丰富,四喜丸子、春卷、土豆丝、干煸芸豆,招牌还是把子肉。

前来排队的有附近的居民,也有慕名而来的。“我家的把子肉销往北京、天津、青岛最多。”王志民说。不少外地游客来到济南,都用外卖盒子带一些把子肉回去。

7.草包子

市中区普利街15号(近趵突泉)

中午12点多,位于普利街的济南草包子铺总店,有二十个人在排队。记者排了差不多十分钟的队,终于拿到了一笼十五个包子。草包子铺普利街总店负责人董姗姗介绍,店里能坐一百多个人,但是每天都有很多客人,尤其是饭点的时候,想找空位置比较难。

8.秦记烧饼

历下区铜元局前街31号(近五龙潭北门)

中午11点40分,记者来到位于铜元局前街的独一家秦记火烧店。门前排队的人有八九个。

经营这家店的郑娜娜告诉记者,虽然店面很小,但是年能赚几十万元。消费者一下子买二三百个饼都很正常。而且各种饼卖得都很好,其中椒盐芝麻饼卖得最好。