



全国盒饭在东北,东北盒饭看哈尔滨。哈尔滨盒饭行业不仅从业者众,消费群体也异常庞大。大众盒饭已经从过去出租车、大货车司机专享变成直播、外地游客等年轻“夜猫子”的标配,那浓浓的饭香也随着网络媒体飘向全国——



浓油厚芡、实惠大碗,勾来“全网”食客 哈尔滨盒饭咋就这么“香”

十个网红,八个打卡哈尔滨盒饭

去年冬天,内蒙古网红Lisa浪姐第一次来哈尔滨,专门跑到通达街打卡哈尔滨特色盒饭。“我早就听说哈尔滨盒饭好吃,今天我就带大家体验一把最正宗的盒饭。”Lisa浪姐边吃边回忆小时候吃盒饭的日子:“小时候我妈不在家的时候,那时候盒饭才3元钱,最贵的也才4元钱,那时候特别盼吃盒饭,就相当于现在下一次馆子。现在吃起来,就一下子能想到小时候吃盒饭的感觉。”

在短视频平台上搜索“哈尔滨盒饭”,会弹出成百上千条各类短视频作品。哈尔滨最火的“盒饭西施”据说有一万多人来拍。哈尔滨美食博主小胖粗略统计过,从去年冬天到现在,每10个外地网红来哈尔滨玩,至少有8个人必吃一顿哈尔滨盒饭,而且吃完后的评价都非常好。十几元的盒饭里不仅包含酸菜、溜茄子、溜豆角、西红柿炒蛋、地三鲜、溜干豆腐等70多种哈尔滨特色炒菜,还可以免费自取各种炝拌菜。如果再添几块钱,就能吃上锅包肉、鸡腿、红烧肉、四喜丸子等肉菜。“哈尔滨盒饭重油重盐,吃起来特别香。尤其是口味清淡的南方人,头回吃这种油大的菜,第一口的感觉肯定就是香。”小胖说。

在流量的加持下,经营哈尔滨盒饭的商家每天都会接待刷短视频找来的外地客。“有从北京打飞机过来的,还有省内开车过来的”,哈尔滨“胖姐盒饭”负责人张华英说,这些年轻人在寻找美食上十分有经验,首先他们先扫一遍当地特色美食,如果对某类美食感兴趣,就专门搜索关键词。搜到看着不错的店再看留言,如果评价都说好,那就说明这家店是真不错。

胖姐家没花一分钱请人做宣传,在美团、大众点评上也未开网店,但自发来拍短视频的博主却不少。除了刷短视频过来的,还有通过出租车司机推荐的。“有的人从火车、飞机上下来打车,让司机推荐本地美食,有的司机就会推荐这种10元盒饭。”张华英说,每天16时开始营业,一直到后半夜二三点钟,每天来了多少客她统计不出来,但卖了多少盒饭心里有数。每天的米饭要用五六袋50斤装的大米,如果按一袋大米盛150盒盒饭计算,每天售出的盒饭超千份。

主播们下播后的“午夜食堂”

每天6时,张华英和其他员工就来到店里开始了一天的忙碌。摘菜、清洗、切、炒、炖,一直忙活到16时开餐。这是个熬心血的活,只要干上,这一天基本就围绕这一件事。由于营业时间长,工人分早晚两班,白班备菜,晚班售货,并随时补充菜品。

“要说人流最密的时候,过去那肯定是晚上饭点,但现在凌晨来的人也不少”。张华英说,最

开始她也不知道半夜来的人都是干啥的,后来听他们说做直播的。

全靠口碑的“胖姐盒饭”干了二十多年,算是哈尔滨最早进入盒饭行业的老店。“我家最开始就在通达街上干,这么多年没换过地方”。张华英说,那时候也没有门市,就是支个流动餐车,主要消费群体是沿街汽配店的小工,吃得也顺口,大家都认可。二十多年来,“胖姐盒饭”的消费群体从汽配工人,出租车、货车司机等蓝领人群逐渐扩展到上班族白领人群,甚至还有老板出没。食客的年龄段也从四五十岁的中年扩展到“90后”“00后”的年轻人,年轻人占比也变成了绝大多数。许多大学生晚自习后会三五成群打车来吃。

每天21时后,“胖姐盒饭”门口会停满各种车辆,其中不乏百万豪车。“除了刚下直播的网红,还有从夜店蹦迪出来的人,喝完酒出来吃口饭垫垫肚子的人,现在这些人的数量比出租车司机还多。”张华英说,她家最出名的菜是扒肉、鱼香肉丝、肉段,土豆片。因为二十多年来保持老味道不变,许多人就吃好了她们家的这个味道,隔三差五就过来吃一回。

由于房租、原材料、人工等成本的上涨,“胖姐盒饭”已经从10元上涨到12元,最贵22元全荤。前几年在哈尔滨遍地都是10元盒饭小店,这几年这样的店越来越少。哈尔滨美食博主表哥的故事(黄海)说,现在哈尔滨基本找不到10元盒饭了,可以说10元盒饭的时代基本结束了。

月入万元的盒饭夫妻档

就在大部分商家悄悄上调价格的时候,有一对夫妻经营的盒饭价格却始终没变,最低8元的盒饭坚守了6年。

从每天15时开始,江北军安夜市上的小君(化名)夫妇就把摊子支了起来。穿上干净的绿

围裙,架上三口大炒勺,炸锅包肉、溜肝尖、炸肉段……今天,他们准备了24个菜。现炒现卖的“可视厨房”和品种繁多的菜色很快吸引了大批顾客。“4个素菜8元、两荤两素10元、4个荤菜12元,米饭1元一盒”,价格低廉,小君又特别“舍得”给顾客盛,每一盒里的菜都满到几乎盖不上盖。16时30分以后,这里排队的几乎都是哈商大的学生。“便宜又好吃,菜样多,能连续吃几天不重样。”一名男生点了两荤两素,“我们同学都挺喜欢这家的盒饭”。

小君夫妻特别不擅言辞,每天睁开眼就是闷头干活,“每天早晨都得去批发市场买肉、菜,我家的盒饭便宜,要不去批发市场就更没有利润了。回到家就开始备菜、焖饭。14时许就准备来夜市摆摊,现在这个季节能干到20时,冬天出摊的时间短。”小君夫妻是从外县来哈尔滨的,“来哈尔滨6年了,一直在这个夜市卖盒饭,现在这个价格还是逐渐涨上来的,这里学生多,价格不能定高了,只能薄利多销。”夫妻俩6年没有转过行,就靠实惠和实在经营着自己的盒饭摊。俩人一天忙乎12小时,收入也不高,至今还在租房子住。“冬天菜价贵赚得就更少些,夏天菜便宜能好些吧。平均每天大约卖200盒,一个月能赚1万多元吧。”小君说。

“做盒饭的商家,如果想在短期内赚钱基本是不可能的,做这行只能打长线,只有坚持下来,才能赚钱。”美食博主黄涛说,目前这个行业的从业者干的时间短的五六年,长的十几二十几年都有,所以能看到好多老板岁数都不小了,有的甚至说干不动了。卖盒饭肯定赚钱,只不过是赚多赚少的问题,赚钱的关键当然是控制食材成本和走量。目前行业的现状是老人干不动了,年轻人不愿意吃苦,当然也有更多新人想进来分一杯羹。

东北菜的尽头是哈尔滨盒饭

“十元管饱”的东北盒饭,在抖音、微博、B站,甚至小红书上,都获得了高度关注。有的网友甚至说,东北菜的尽头就是哈尔滨盒饭,必须要来哈尔滨感受一次“碳水与脂肪的世纪大碰撞”。

哈尔滨市饭店烹饪协会会长周莉认为,哈尔滨盒饭之所以火爆出圈,是饮食文化与历史、民俗、环境综合作用的结果。首先,哈尔滨餐饮属于鲁系,又经过加工改良,中西融合,形成以锅包肉、地三鲜、溜肉段等为代表的东北特色美食,这些菜品的统一特点就是过油、过面糊,粘稠的芡汁特别适合混搭米饭,能在味蕾上给人极致的满足感。哈尔滨盒饭中最具特色的扒肉绝对是“灵魂”,它由山东把子肉演变而来,是哈尔滨本地特色,扒肉盒饭几乎撑起了哈尔滨盒饭界的半边天。有的网友评价说,一盒扒肉盒饭,浇上一勺卤肉老汤,再咬上一口大蒜,那香得简直“天理难容”。

(下转06版)



各色盒饭店遍布街头巷尾。