



食客排队购买盒饭 本版图片 城市晚报全媒体记者 刘佳雪 摄

量大、实惠、有锅气……

长春自助小盒饭晋升“饱胀”网红



关注百姓急难愁盼
城晚记者帮你办

在口味上,它有糖醋、咸鲜、香辣,也有乱炖,几乎融合天南地北一切想象,属于压倒性的下饭;形式上,它允许你无限量地吃到扶墙出来;价格上,它以超高性价比被冠以“东北币”定价……在刚刚过去的清明节小长假,伴随长春文旅的超高人气,十几元一份的自助盒饭也成为许多游客的必打卡项目之一。就连短视频平台上,也有很多外地人晒出长春盒饭,在一众“饭山菜海”“食欲解放”的称赞声中,小盒饭以史无前例的速度,晋升“饱胀”网红,更成为长春人好客的一张文旅名片。

长春自助盒饭好吃在哪?是什么样的魅力值得外地人打高铁来长春吃盒饭?城市晚报全媒体记者和你一起寻找答案。



街头一家盒饭招牌



菜品丰富琳琅满目

追溯长春盒饭,从出租车司机食堂到游客打卡点

聊起长春自助盒饭的起源,老长春人记得,它最早是2000年左右的出租车司机食堂,后来的受众也包括各大工地的“工友”。随着时间推移,自助盒饭又因地制宜地出现在一些批发市场附近,如长春黑水路、光复路、中东大市场等商圈,成为那些总在看店、无法走开的小商贩的午餐。

近年来,社会结构的变更,消费人群从当年的小贩,逐渐转向了年轻上班族,于是盒饭餐厅也分散开,陆续搬到了各城区写字楼附近。可以说,自助盒饭似乎一直都只服务于一群没空找地方吃饭、需驻守固定空间的“个体户”。

但冰雪旅游火热后,一些外地游客涌入长春。除体验洗浴、早市等市井生活外,渴望“接地气”的他们循着出租车司机的指引,迅速成为自助盒饭的新食客。有本地人的热情喧闹,还有各种煎炸烹炒炖的东北菜随便吃,这给南方游客带来味觉、视觉的多重新奇体验。这些游客又在网上分享自己的发现,一传十、十传百,长春盒饭成为热门网红。

一位广东游客描述冬天的长春盒饭:“一进屋先闻到热气腾腾的饭菜香,呈现在面前的,是几十道菜的大场面,打眼望去虽不精致,但都是真材实料,就连纯素的炒菜,也堆满了鸡蛋、豆干和粉丝,生怕留下一点空气感。”

缘何火爆出圈,大众口味价格实惠带来满满幸福感

长春盒饭为什么能出圈?甚至有外地游客乘高铁、坐飞机也要体验一次。

“在流量的助推下,每天都有看短视频慕名而来的外地游客,有从北京坐飞机来的,还有省内开车、坐高铁过来的。”经营盒饭生意11年的陈师傅说,首先是价格低廉,符合大众的消费水平。对想尝各种口味的外地游客,饭店两个菜就吃撑了,而盒饭能花很少钱尝几十种东北菜。而且长春盒饭受众广、店铺多,走的就是性价比路线,量大管饱不限时,吃出自助餐的感觉。

其次,盒饭的品质让大家喜欢。像西红柿炒鸡蛋、酱扒茄子、鱼香肉丝,这些汁水充足的下饭菜拌到东北的大米饭里,看着就有食欲,吃上一口嘎嘎香。

“南方游客从机场出来就问盒饭在哪,问别的不知道,盒饭我熟啊!”出租车司机林向春说,盒饭给游客一种融入长春本地人中的感觉,13元不算贵,大家吃盒饭也并不一定就图便宜,有时候它带给大家的更多的是市井之气,是满满的幸福感,这就是长春盒饭的魅力之处。

“小小的盒饭,包含着长春人实在、怀旧、善良等诸多品质。”采访中不少长春食客表示,很多人会为记忆的味道不辞驱车前往,所谓的记忆味道,可能是一片肥而不腻的扒肉,也可能是经营者的一句问候,吃到最后就变成了—种情怀。

热门菜品排名,五道盒饭界“硬菜”你爱吃哪一道

东北菜口味温和不辛辣,属于大众接受度最高的菜系之一。城市晚报全媒体记者走访发现,为迎合南方游客口味,盒饭也在不断变化。有餐厅还推出纯素食自助盒饭,主食有蒸红薯、玉米,对减脂人士非常友好。

目前,长春大多数盒饭都按选择肉菜的数量计算价格,素食、主食只要不浪费,随便吃,还有免费粥和汤,小咸菜自己随吃随取。位于前进大街上的一家13元盒饭,20多样荤素菜品随便吃,偶尔还推出米粉、水饺、炸酱面等主食。

在受访的盒饭爱好者心中,五道“硬菜”最受欢迎。一是锅包肉:任何一家自助盒饭店中,都可以让你实现锅包肉自由;二是溜肉段:作为东北菜的典型代表,是每家自助盒饭必有的菜式;三是红烧肉:看起来油乎乎的红烧肉,常常是食客们选择的第一勺菜;四是烧茄子:虽然是一道素菜,但因为重油、重盐的口味成为一道下饭硬菜;五是西红柿炒鸡蛋,无论外地游客和本地人都非常喜欢,酸甜的口感非常开胃,灵魂吃法是将汤汁浇在大米饭上,让人吃上就停不下来。

以上盒饭的热门菜品排名,你喜欢吃哪一道呢?

城市晚报全媒体记者 刘佳雪

广告咨询
新闻爆料



掌上吉林