

西北角凭什么魅力出圈？

烟火升腾守初心 老街区焕新活力

2023年,天津西北角早点“点燃”全网味蕾,各地食客慕名而至。西北角片区各类美食营业额飙升的同时,也带动了周边消费设施的热度上涨。为了让早餐顶流的加持为片区发展平稳续航,红桥区铃铛阁街道整合商户资源,探索成立公益慈善基金,以网红经济反哺区域发展,打造区域发展生态圈,让居民、商户共享繁荣,线上线下持久发展。



大量外地游客打卡 天津味展品格魅力

周六5点30分,欢庆胡同的早餐铺子门前有不少食客排队:“我老娘85岁了,就爱吃西北角的炸糕和老豆腐,我们周末就赶头一拨过来买,在这儿成了网红,晚来一会排队就要等得更久了。”家住北辰区的老宋是地道“卫嘴子”,也是西北角早点的铁杆老饕。

“煎饼果子在这里,是前面路口左转吧?你要吃的卷圈在这俩位置都有,上次咱吃的羊肉汤是回民特色的,再去尝尝吗?”张女士和爱人趁周末从北京特意到天津西北角逛吃一趟,此时正对着“西北角导览图”主题墙研究此行的目标美食:“我们俩经常过来,好吃的挺多。而且天津北京离得近,上午过来吃个早午饭,再到周围玩一会,逛逛海河沿岸和附近商场、景点什么的,下午回去,周末过得挺充实。”

周三10点45分,早就超过了早餐时段,西北角清真南大寺旁的几条弄巷仍是人潮涌动,糕干王、丁记卷

圈、清真杨记煎饼等铺子门前都还排着长队,一些有堂食座位的店里甚至店外的桌椅上都坐满食客。“这里的早餐一般都要从早晨五点多一直卖到中午十二点多,节假日的营业时间就更久。今年国庆假期,这里从早晨四点多就开始排队,煎饼果子等商户一直经营到下午两三点才收摊。”铃铛阁社区党委副书记任翠蓉介绍,西北角的早餐自从走红网络,食客数量激增,也让经营时间从早餐时段一直延长到午餐。

“我们是从云南过来旅游的,从抖音上看到天津西北角的早餐特别有名就过来体验一下。”正在排队等锅巴菜的陈小姐和另外两个朋友每人手里捧着一个卷圈边吃边聊:“来之前在网

上做了攻略,这里的卷圈和锅巴菜是其他城市都找不到的特色早点。味道确实不错,而且能吃出来是真材实料,没有科技与狠活儿。”

“吃了嘛您内……嘎巴菜……我

学的像吗?”西安人吴阿姨和同行姐妹们一起站在“天津美食方言”主题墙前面,拍照打卡之余不忘跟记者学着用天津话念墙上的方言,“刚才逛巷子里面的铺子,买了油饼、卷圈和糕干,等下拍完照我们去找个地方坐下来好好尝尝天津早点。这个地方感觉特别地道,我们看到好多本地人也都来买早餐,价格也不贵。”

记者在周末、工作日的多个不同时段分别走访了西北角美食区,发现有70%的食客都是外地游客,像陈小姐和吴阿姨这样背着登山包或拉着旅行箱的游客在这里也形成了一道独特的风景。记者走访了西北角方圆五公里的一些酒店和景点,发现早餐效应带来的流量也拉升了其经营效益,尤其是南开区、河北区的经济型酒店和星级酒店,以及天津之眼、海河游船等城市标志性景点,都是很多食客的“顺便玩”之选。

美味解锁流量密码 老味新招初心不变

西北角的魅力,在于它深深植根于百姓生活的草根情节。工艺正宗、用料扎实、口味地道、品种丰富……尽管已经晋身美食网红顶流,多年来以各种优势独领风骚的西北角早点,依然保持着亲民的价格,依旧保持着为天津百姓早餐服务的初心。百余商户基本都是这一片区的老住户,除了清真小李烧鸡、熬糖马家、清真津老味、糕干王、沾上德胜、慕民美食家等拥有红桥区区级非遗制作技艺的老店以外,作坊式的小门脸经营是西北角的主流,很多老口味的食铺已是三四代人传承下来的手艺和字号,这样的特质让经营者们更加忠于初心。

作为天津地区独有的早点,锅巴菜的卤儿决定着其口味参差,香菜根、

香菇、洋葱浸泡一天后,第二天起锅烧油炒制底料调味后,把煮好的香菜水倒入锅中熬煮,再勾芡出锅;地道的煎饼果子要用绿豆泡发一夜后,石磨磨磨,调制面糊,再上灶摊饼、摊鸡蛋、加馓子或馓篦儿裹起、刷酱料,就成了豆香浓郁、酥脆美味的天津卫煎饼果子;西北角作为由清真南大寺依寺而建的回族居住区,炉饺、牛肉汤、羊肉汤这样的特色早餐也是独树一帜,其中炉饺的馅料也是需要经过两日调制,即第一天和馅儿后以适当温度冷冻一夜,次日再次调制,才可以开始包饺上炉,出炉后的炉饺馅儿味道鲜美、口感扎实、别具风味……西北角的传统美食之所以口味赢人,与其几十年如一日的制作工艺,不辞辛苦地坚持,始终

如一的口味要求都有着密不可分的关系,也是网红效应兴起后,越来越多的游客与食客认可这一片区口味担当的主要原因。

网红经济带来的流量冲击,也让西北角的不少商户对自身进行了调整,让老品牌焕发新活力。比如,沾上德胜的黏食制作,在面皮制作过程中,坚持不用任何防腐剂,而采用黄油等食材进行保鲜,其豌豆糕制作中也不掺杂其他面粉或豆粉,确保纯正豌豆香,尽管这些做法提高成本,但也快速得到食客们的认可,也有不少外地食客专程来天津品尝这一独特风味。再如,戴记糖坊在保留古法工艺的同时,开发出不少适合现代口味的新型甜食,并加强线上传播与销售的力度。

商户反哺区域发展 慈善基金分类深耕

2021年、2022年两个“五一”假期的爆发,及2023年市场开放以来,西北角早点的客流量剧增,很多商户的营业额也都保持大幅增长,一些小吃摊位营业额甚至比2021年同期增长3-5倍。顶流美食网红打卡地的副作用也开始显现,比如经营时间过长、人员过多、扫保能力不足、小区环境破旧等。针对这些问题,同时考虑到进一步提升区域经济规模与可持续发展模式,铃铛阁街道探索成立“西北角红石榴公益慈善基金”,构建公益慈善生态圈,营造良好人居、人文、营商环境,不断激发老街区的新活力。在确保基金会款项公开公正透明的前提下,探

索发展新路径,引导街区商户参与慈善活动反哺社会。西关北里社区党委书记、西北角红石榴公益慈善基金理事长刘伟透露,目前基金会已完成基金一期定向募集,65家商户共募集善款76万余元。

“基金会与天津美院公益团队合作,在西北角片区设计、粉刷多面主题墙,提升街域环境的同时,还原天津味道,宣传天津美食文化。近期还对部分居民发放暖心包、号召商户参加自我扮靓活动等。”刘伟表示,基金会将探索新方法,积极打造西北角公益慈善生态圈,共谋划惠民类、营造类、造血类三大类7个项目,分别为“铃里守

望·睦邻行动”项目、特色街区创建项目、公益环保项目、公益大使项目,寻找最美商家项目、文创公益市集项目、品牌公益旗舰店项目。

在清真南大寺门前广场上,“天津西北角纪念品”文创市集也吸引了不少关注的目光。全国首创的早餐美食地图、西北角主题文创雪糕、西北角主题环保袋、文创打卡明信片以及西北角文创卡通形象煎饼侠和炸糕侠的冰箱贴等等,消费者购买这些文创商品的同时,部分款项将自动注入红石榴公益慈善基金会,共同参与“烟火西北角,幸福铃铛阁”建设。

新报记者 安元 文摄

百名记者在基层

记者手记

流量已达 红利如何吃透？

网红经济时代,注意力是一种稀缺资源,是一种可以创造价值的资源。“来西北角吃早餐!”在2023年解锁了津味文化的流量密码,为西北角片区、红桥区乃至天津市都打开了流量通道。在注意力经济快起快落的时代背景下,如何抓住并延续这波红利?如何让早餐流量放大到旅游、消费等各个方面,放大流量效应,甚至相互结合、升级,衍生出新的产能、打造具有造血机制的闭环生态圈?在流量通道打开之后,这些已成为摆在西北角商户、区域政府、以及社会力量面前新的思考题。

“西北角区域通过独特的早餐文化吸引了全国各地游客的关注,不论商户、地方政府都需注重对区域资源和关注度的保护、发掘。从餐饮打开流量入口,能否进一步扩展到商品流动、住宿、城市旅游等方面,需要多方发力共同经营。”南开大学经济研究所所长刘刚教授表示:“借助网红经济的发展,不能只靠现有的自然流量,要有意识地引导发展,形成新的区域产业并规模化发展,从而拉动区域经济。以乌镇为例,曾经也是靠自然流量吸引游客,地方政府组织举办的世界互联网大会乌镇峰会、乌镇戏剧节等活动,将自然与人为因素相结合,所吸引的流量人群结构也从普通游客扩大到文化、网络等新兴产业相关人群,形成产业聚集效应,从而形成自然流量到产业升级的蜕变。西北角的超高人气,也可探索适合区域发展的新模式。”

西北角早点吸引八方来客,也带动了周边的酒店、景点、商场等消费场所,坐落在红桥区的西北角片区,带动效应已辐射到邻近的南开区、河北区,甚至很多滨海新区的游客也都会特意来此打卡。据透露,未来西北角小吃或许会与红桥区或周边其他区域的酒店进行档口合作,为住店客人提供品尝西北角早餐的绿色通道,以此进一步拉升区域消费氛围。

刘刚教授认为:“挖掘饮食文化底蕴、讲好故事,开发产业化发展模式,或许可成为西北角后续发展的参考方向。”比如,现作现吃的天津早点,如何让游客带回家,从生产工艺、包装材料和包装方式等方面都可以深入研究,让食品保持口味和鲜度的同时延长保质期。并通过突破这一瓶颈,让西北角美食真正实现线上线下双轨并行的时代消费体验,同时也可以将“西北角”从旅游打卡标签升级为天津美食的品牌标签。就如扬州咸水鸭的无人销售点二维码点到网络规模化销售的进程;再如江南盛产的无防腐剂青团保质期只有2天左右,通过真空包装和低温运输等方式,让鲜食打卡的时间、空间制约得到明显缓解。刘刚教授建议,“可以通过利用本市高校资源,共同研发包装技术、开发网络平台等方式,为西北角美食的品牌扩大及可持续发展提供更多可能性。”

新报记者 安元