

西北角,是天津从输出型旅游城市向输入型转换的“功臣”之一。这片0.36平方公里的老街区,以它的独特魅力吸引着各地游客。“五一”假期,各地游客纷至沓来,此间累计客流量达65万人次,平时周末的日均客流量也高达8万至10万人次,成为全国著名的“早点中心”,也是天津文旅的流量密码,可谓“一条美食街,带火一座城”。然而火爆的背后,环境治理、产品定位等问题渐渐显露。西北角如何从“流量驱动”转向“品质驱动”,如何适应新消费趋势,在激烈竞争中长期保持热度?近期,记者做了走访和调查。



进入西北角街区,耳边仿佛响起《舌尖上的中国》里的旁白。热闹的街区,浓浓的烟火气,商家卖力地吆喝着,食客手里的煎饼果子、锅巴菜,你來我往的交谈声,让“早点中心”这个名词在此刻具象化。

老西北角人: 保持西北角特色是关键

西北角美食街属于老街区,在岁月的沉淀中,一些小吃在几代人的经营下慢慢成为经典,丁记卷圈炸糕就是其中之一。

丁记卷圈炸糕起源于上世纪80年代,代代相传,积累了不少回头客。丁记卷圈炸糕的负责人王超凡告诉记者:“馅儿的口味、包的手法,都是老一辈儿手把手传授下来的,东西还是老味道。”在西北角,丁记之外的卷圈也不少,足以让食客挑花眼。老字号、非遗,这些吸引眼球的关键词往往能在店铺的明显位置看到。游客吴先生说:“我们是从外地来的,根本分不出哪家正宗、哪家该买。”

对于西北角现在的无序,王超凡有很多话想说。王超凡说:“90后”,在西北角长大。在他的印象里,西北角是一半儿卖菜卖肉、一半儿卖早点的地方。“现在倒好,面条卖不动了,就改卖锅巴菜;肉的生意不好做,就改卖炸糕。您说,这能正宗吗?”王超凡介绍,西北角火了以后,固定的摊贩、流动的摊贩,比之前增加了不止一倍,连车棚里都做起了早点生意。

天津人喜欢西北角,不只是因为锅巴菜的味道、煎饼果子的纯粹、炸糕的甜糯以及牛肉馅饼的酱汁,天津人品尝的是李记锅巴菜的口口相传、至美斋牛肉的慢火细炖、丁记卷圈的传统素味,以及龙嘴大铜壶的热气腾腾、面茶油茶面的同料不同味……外地人想来西北角,更多的是因为这里接地气的氛围,好奇这里的味道。然而,当煎饼果子扎堆儿、熟梨糕“开会”,正宗与否就很难评断了。

天津烹饪协会专家委员会委员、天津食文化研究专家赵永强在西北角一带生活了40年,是最有发言权的人之一。天津的早点文化源远流长,究其原因,是其独特魅力让无数食客为之倾心。然而如今,西北角,个别商家一个劲儿地追求流量,弃传统于不顾。

“适当做‘减法’,让西北角回归本真,也许是西北角长远发展的根本。”赵永强说,“比如炸糕,很多年轻的天津人和外地游客并不了解,所谓天津炸糕究竟是什么。”从全国来看,与天津炸糕差不多的小吃有很多,山西的油糕、东北的油炸糕与天津炸糕长相类似,但为何天津炸糕如此备受追捧呢?赵永强介绍,天津炸糕分为三层,酥脆金黄的皮、软糯雪白的瓤儿以及豆粒分明的馅儿。天津炸糕的制作工艺独特,用的是发酵后的糯米粉和面粉,温油炸制出金黄爆刺儿的外观才是传统。“很多非传统的做法,让此炸糕非彼炸糕。没了有辨识度的爆刺儿,顺应了现如今人们的审美,却丢弃了传统的工艺。”所谓性价比高的薄皮大馅儿,也不是天津炸糕的传统。“炸糕三层,层层分明,每层口感都不一样。薄皮大馅儿甚至爆馅儿,都不是传统。另外,天津炸糕的馅儿是豆馅儿而不是豆沙,虽然后者更为细腻,但也与传统相悖。”

作为老天津卫人,赵永强对于西北角现在的发展十分担忧。“增加网红产品,丢弃传统,西北角恐不能‘长红’。”赵永强说,“比如一个外地游客来西北角,看到了其他地区的美食,甚至是自己家乡的产品,会怎么想?是否会对传统天津美食产生质疑?”西北角想要持续发展,应有序引导,让西北角回归传统。热度固然重要,但头脑发热过后,需让其降温。

游客: 期待商家推出小份美食

西北角食客增多,店家生意红火的同时,食品浪费的情况也不少。垃圾桶里,除了食品袋和餐盒,还有很多是仅吃了几口的美食:咬了几口的煎饼果子、大半盒的锅巴菜、尝尝就扔的大饼卷圈……环卫工人告诉记者,食品浪费挺严重的,收拾垃圾桶的时候一看,都是半份半份的就扔了,挺可惜的。

恩庆成李记锅巴菜的老板告诉记者,每天卖出的锅巴菜300多碗,面茶也得有200多碗。对于食品浪费问题,老板说“确实不少”。“半碗半碗地剩下,有的就吃了几口。我有时跟食客说,这都对不起他们排那么长时间的队。”老板介绍,每天凌晨3点天不亮他就起来熬锅巴菜和面茶的底料,辛辛苦苦忙活一早上,看到食客的浪费,心疼不已。“之前想过换小份,但并不现实。”老板说,“我们不只是给外地游客做,还有本地的老主顾来吃,分量少了,不好兼顾。”

天津是“碳水之都”,无论“津门三绝”的狗不理包子、耳朵眼炸糕、十八街麻花,还是锅巴菜、煎饼果子、大饼夹一切,都以碳水为主,扛饿、管饱。但一大份的煎饼果子、一大碗的锅巴菜、一大套的大饼夹一切,能填满好几个胃。

有游客表示,商家可以推出小份美食或者试吃装,价格可以稍作调整,与正常量的价格区别开,兼顾多种需求,既不浪费,商家还能多卖几份,游客也能得实惠,是一个多赢的办法。

部门: 交管、社区合力疏导

清真南大寺门前的恩庆成李记锅巴菜店里,天津的传统早点应有尽有,进入西北角美食街,最显眼的就是这家。在醒目的招牌下有两个窗口,一是售货口,二是取餐口,购买的顺序为先从售货口购买,再到取餐口取餐,两边队伍都很长,需要排两次,买个早点最少需要20分钟。虽然队伍很长,却是西北角为数不多的较有秩序的队伍。除了这家店,其他店铺不规则地散布在西北角美食街的各条小路上,没有合适的地方排队,购买人群就只能根据“自己的想法”来排。人少一点的,在店门前排成三五个人的队伍;人多一点的,有的横在马路上,有的排到了别家店门前,十分杂乱。人挤人的队伍,无处安放饥饿的胃。这个“五一”假期,排队长、体验感差,成了很多游客吐槽的重灾区。

西北角里社区负责人介绍,平日里商户门口的队伍都是商户自己维持秩序,周末人流量大,社区也会派工作人员进行疏导。

节假日,游客爆发式增长的停车需求远超西北角的接待能力。临近西北角的西马路虽然已经施划了禁停网格线,却依旧有车辆停放,有的甚至停了三排。记者在采访中看到,停靠的车辆大多斜着停,为的是堵在里面的车辆能走,自己的车也好走,但马路一下子就被占据了一大半。

交警南开支队南马路大队负责人介绍,西马路一直是治理乱停车的重点点位。每逢节假日,西北角地区的日客流量达十余万人,车辆相对较多。周边的西关街与西关北街里面都是老旧小区,停车资源非常有限,停车供需成了最大的矛盾。“我们现在利用高德地图,引导游客停在周边商圈的停车场内。外地游客导航到清真南大寺,都会有相应的提醒。另外,节假日我们每天会投入10名左右的交警疏导交通,也会有巡查车辆执勤,确

为西北角装上“长红”新引擎

■ 记者 黄萱 刘连松



西北角一隅。 黄萱 刘连松 摄

解商户和居民间的紧张关系,还设立了商户“帮帮团”项目,组织动员商户和居民群众结对子。商户每周都开展走访,进行暖心慰问,帮助居民群众解决具体困难,营造睦邻友好的氛围,让大家感受到街区不仅有烟火气、有人气,更有人情味。

专家: 西北角的管理需要细化

天津财经大学商学院旅游管理系教授李正欢说,作为津派文化重要载体与消费增长极的西北角美食街,当前面临业态同质化、功能单一化、管理无序化等发展困境。应从文旅融合视角精准定位策略与发展升级路径,打造集文脉传承、业态创新、治理优化于一体的城市文旅空间。

在日常教学中,西北角美食街也会作为案例被讨论分析。在李正欢看来,西北角美食街应遵循产业集群理论,打造津味小吃的核心承载空间,聚焦天津早餐(煎饼果子、锅巴菜)与市井小吃(耳朵眼炸糕、茶汤)的集群化发展,通过品类优化与品质管控,形成“天津味道全景体验”的差异化竞争力。建立产品准入与质量追溯机制,确保传统风味的本真性传承,强化“天津味道”的品牌辨识度。

来西北角美食街的游客可分为三类,一为本地客群,二为外地游客,三是国际游客。应根据游客的不同,采取不同的措施。本地客群需要情感维系。基于社区营造理论,将美食街定位为本地居民的“情怀食堂”,通过保留传统风味、维持亲民价格、构建邻里互动场景,巩固日常消费基础。建立居民参与机制,鼓励商户与社区共建“美食记忆墙”“胡同宴”等文化空间,强化地域认同与情感归属。针对外地游客的“必打卡地标”塑造,要强化“天津早餐文化地标”的品牌定位,嵌入京津冀旅游线路,设计“美食+历史”“美食+民俗”等主题旅游产品。通过视觉符号系统(标识系统、景观装置)与体验项目(文化导览、手工制作)的系统化建构,打造具有强辨识度的旅游吸引物,形成必打卡的消费地标。完善面向国际客群的文化窗口功能,要践行跨文化传播理论,构建国际化服务体系。设置多语种导览系统、支持国际化支付方式、开发英文版本《天津小吃文化手册》,提升文化解读的精准性。

关于各类秩序混乱现象,西北角美食街应构建共建共治共享治理体系。其一,利益相关者协同机制。建立“政府—商户—居民—游客”多元治理共同体,由街道牵头成立共治委员会,制定《社区友好公约》,规范经营行为与公共空间使用规则。实施“文旅收益反哺社区”计划,设立社区发展基金,将街区经营收益用于基础设施改造、公共服务提升,实现发展成果共享,化解商业开发与居民生活的矛盾。其二,精细化管理与弹性治理。针对交通拥堵、秩序混乱等问题,建议实施“分时段步行街”管理模式,优化交通组织;建设智慧停车系统,整合周边停车场资源,缓解停车压力;建立动态环境管理机制,在工作日设置“早餐特别时段”,周末开启“夜市模式”,实现经营业态与空间使用的弹性适配。引入科技治理手段,构建包含人流监测、舆情分析、垃圾管理的智慧化管理平台,提升治理效率与响应速度。其三,文化遗产保护与可持续发展。先后成立的两只基金,可以用于历史建筑修缮、非遗代表性传承人培养,鼓励社会资本通过冠名认领等方式参与文化保护,形成多元化投入机制。建立非遗技艺标准化体系,成立“津派小吃研究院”,联合行业协会制定传统小吃制作规范,在保护技艺本真性的基础上,推动产业化发展,实现文化传承与商业价值的良性互动。

除署名外本版照片为本报资料照片

