

近来不少天津市民发现，原滨江道的一家耳朵眼炸糕店不见了，取而代之的是一家麦当劳甜品店，这让不少人担忧天津传统小吃是否越来越不受年轻人的欢迎，有被洋快餐取而代之的可能？

# 传统小吃用什么抗衡洋快餐？

■本报记者 王明哲 实习生 张晓寅

## 炸糕店为何关门？

耳朵眼炸糕店为何关门了？据餐饮业某知情人士透露，天津本地虽然有很多小吃，但是形成规模的、有固定店面的只有狗不理包子和桂发祥麻花，所以这两种小吃在天津本土小吃中的价格也是最高的。狗不理包子虽然贵，但是因为具有具体的固定门店，卫生等各方面还是比较能让顾客放心的。而在天津本地很少能够看到以耳朵眼炸糕或者锅巴菜为招牌的独立店面，更多的是集中在一些早餐店里售卖。

耳朵眼炸糕售价为5元一个，如果没有稳定的较高销量，在地租较高的商业区店面是难以维持的，这也就不难理解，为什么繁华的滨江道步行街上的耳朵眼炸糕店关门了。

取炸糕而代之的为什么是洋快餐？记者调查发现，相对于耳朵眼炸糕这样价格低廉的传统小吃，麦当劳、肯德基这样的洋快餐小吃在价格上虽然与其持平，但是其单品更具有吸引力。10元可以买两个耳朵眼炸糕，最多一人一个。但是花7元就可以买一盒五块装的上校鸡块，不作为正餐而作为小吃来看，明显一盒鸡块可以让更多人分享。

## 年轻人更爱洋小吃

耳朵眼炸糕是天津本土有名的传统小吃，也是天津三绝食品之一，旧时因紧靠耳朵眼胡同而得名。用糯米作皮、以豆沙作馅的耳朵眼炸糕香甜可口，每个炸糕售价5元，是天津本地人必不可少的早餐之一，也是外地甚至外国游客来津一定要尝尝的天津的标志小吃之一。

鸡块是麦当劳、肯德基都在售卖的招牌产品，上校鸡块每盒7元，麦乐鸡块一盒9元，用其独特的配方把鸡肉腌制后裹上面粉炸至金黄，深受全球年轻人的喜爱。

价格相差不大的两种小吃，一种源于天津的传统，一种引自国外的美味。当下二者究竟谁更受天津年轻人的欢迎呢？

记者随机调查了50位年纪在20岁至30岁之间的年轻人。调查结果显示，90%的年轻人都会选择鸡块，只有10%的人表示会选择耳朵眼炸糕。被调查者表示，麦当劳和肯德基等快餐店随处可见，耳朵眼炸糕店很难找不说，而且很难辨别到底是不是正宗的。

## 价格对比找出原因

除了耳朵眼炸糕和炸鸡块两种单品对比外，记者还进一步了解了其他天津本土小吃的价格。

来到位于南市食品街的狗不理包子店，其最便宜的套餐是75元，这75元包括一屉十个装的小包子、一碗粥、一碟小菜和两根鸡翅。如果只吃包子的话，一

个普通包子的单价是10元，一个馅料稍微好一点的包子价格为20元。记者去的时候正好是中午，75元一份的套餐勉强够一个人吃饱。如果只吃包子的话，选择最便宜的包子，一顿午饭也需要花费至少30元。

按照狗不理包子的最低30元标准，记者又来到距离南市食品街不远处的一家麦当劳店。麦当劳的单人午餐标配是一个汉堡、一份小吃和一杯饮料，价格多在17元至30元之间，一个套餐可供一位正常食量的顾客吃饱。可想而知，如果是一位上班族选购午餐，他会更愿意选择麦当劳而非狗不理。

## 传统小吃口味难出新

耳朵眼炸糕的内馅多采用赤豆沙和白糖做成，然后用油炸出来。吃过耳朵眼炸糕的人都知道，炸糕一定要趁热吃，如果凉了再去吃不仅口感不如热的，炸糕的表层还会渗出许多油。在如今这个倡导养生的时代里，油炸食品也因此被贴上了高脂肪、高热量的标签。

吃过几次炸糕的消费者李先生说：“炸糕内馅的种类翻来覆去就那么几种，传统的吃几次就够了，创新的口味又不好吃，所以不会经常去吃。”记者了解到，因为传统小吃的做法历史悠久，如果强行把如今的食物资源加入到传统小吃中，不少消费者会认为传统小吃本身的味道和意义打了折扣。所以传统小吃很难在口味上有所突破，一旦保留了传统就无法做到迎合现代人的口味。

也有消费者认为，以麦当劳和肯德基为代表的洋快餐多半都是用油炸出来的，照样不健康。但实际上，我们不得不承认，肯德基和麦当劳早就认识到了油炸食品不利于健康这一致命点，所以在近几年的新品中，以烤取代炸的产品源源不断。

最重要的是，肯德基和麦当劳在每一季都会有自己的新品推出。据统计，在2016年，肯德基一共推出15款新品，有很多短期供应的新品也变为长期供应。新产品的加入使得肯德基菜单上的产品多达66种，如肯德基在今年春节时推出的比利时冰淇淋、麦当劳在今年推出的草莓口味奇乐酷等。这种不断推出新品，把现有的东西创新组合的方式能够大大地吸引顾客，很符合现代人的口味。所以每当肯德基和麦当劳的新品一经广告推出，便有大量顾客蜂拥而至。

## 就餐环境无竞争优势

许多人已经习惯逛街逛累时去麦当劳、肯德基里歇歇脚，却很少有人走进耳朵眼炸糕或者狗不理的店里歇脚，这是什么原因呢？

消费者周先生说：“耳朵眼炸糕之类的店一般都是小小的店铺，与其说是店铺不如说是柜台，顾客付完

钱后只能拿着东西立刻走，因为根本没有地方坐下来休息，甚至连站的地方都没有。”像狗不理包子这样有店铺的，虽然有可以让人坐下休息的地方，但环境却不那么尽如人意。记者所去的南市食品街的狗不理包子店一共有两层，一层二层的桌椅看上去虽然干净，但是整体环境一般。周先生表示：“狗不理包子虽然有店面，但感觉不像快餐店，更像饭店，没有那种可以随便进出的感觉。”

肯德基和麦当劳虽然是快餐，但其就餐环境的干净舒适是有名的，很多人去肯德基、麦当劳并不是想吃什么，只是想坐下来歇歇脚。尤其是在烈日炎炎的夏天，不少人都为了享受清凉进店买一杯饮料。部分出差在外的人，有时需要临时用笔记本电脑处理工作，麦当劳、肯德基除了能够提供一个良好的就餐、休息环境外，其店内提供的无线网还可满足工作、上网的需求，所以在天津的每个高铁站和机场内，都能看见肯德基和麦当劳的店铺。

## 服务水平存巨大差距

如今，很多人都愿意去海底捞吃火锅。为什么愿意去海底捞呢？这是因为其完全为顾客着想的礼貌周全的服务。如今服务水平已经成为决定餐饮行业成败的重要因素。

传统小吃店是怎样为顾客服务的呢？据记者观察，在耳朵眼炸糕店工作的一般都是四五十岁的女性，在顾客思考选择哪种口味的过程中，店内的服务员会极不耐烦地催促顾客加快选择速度。而在肯德基或者麦当劳，进店时会有人礼貌询问“您好，这边点餐，请问您需要什么？”如果顾客点餐时出现了犹豫，前台点餐的服务员会热心介绍各种新产品，并且推荐最优惠的组合，当餐点齐后服务员会再核对确认一遍。虽然麦当劳和肯德基只是快餐，但是这种让顾客感到舒服亲切的服务大大增加了其对顾客的吸引力。

如果说耳朵眼炸糕店是因为只是单纯的小吃，讲究速度不注重服务，那么像狗不理包子和桂发祥麻花这样有着较大店铺的传统小吃店内的服务又如何呢？据悉，滨江道商业街至少有三家桂发祥麻花店，店内各种麻花种类齐全。记者亲自体验后发现，顾客入店后，服务员都会习惯性地递上一个购物篮，因为顾客一般更愿意买散装麻花，自行选择口味。除非顾客主动询问，否则店员一般在递完购物篮以后就会站在一旁，既不主动向顾客介绍麻花的种类和口味，也不会为顾客付款之后主动说明麻花的存放方法。在物质资源越来越丰富的时代，人们很多时候购物或者是在外吃饭并非只是消费物质的本身，而是通过花钱享受一定的服务，不周到的服务态度必然会对其销量造成一定的影响。