

非凡十年,柴夫饺子的“食”代变迁

匠心坚守“中华味道”,专注水饺24年

一个“食”字,关乎生存与味蕾,更映射了城市经济的发展。

柴夫饺子是20多年的老馆子。饺子个个薄皮大馅儿,肉是新鲜现剁,饺子馅儿打得劲道,量也很足,既不改北方传统饺子的特色馅料,例如韭菜、茴香,又经过一定改良,使整体味道很受现代都市人的喜爱。

“柴夫饺子店面装修很清新,白绿相间,室内空间很宽敞、很温馨。”9月28日晚,在柴夫饺子二七区桃园路店门口,市民李修韵高兴地说,“这里除了饺子,里面的菜品也不错,糟鱼、无骨鸡爪、大骨头和豌豆黄,每一道都很经典。”

正观新闻·郑州晚报记者 樊无敌 李珂



肖新成对饺子的独家记忆:对饺子爱不完

北方人对饺子的热爱,感染了梁实秋这个南方人,并为此撰过《饺子》一文:“北方人,不论贵贱,都以饺子为美食。钟鸣鼎食之家有的是人力财力,吃顿饺子不算一回事。小康之家吃顿饺子要动员全家老少,和面、擀皮、剁馅、包捏、煮,忙成一团,然而亦趣在其中。”

出生于1962年的柴夫饺子创始人肖新成,从童年时期开始,就把“全家总动员式”的吃饺子趣事看得极为神圣,进而发展成他的一种执念。靠着这份执念,他用18年包出了“柴夫饺子”,从餐饮门外汉变身为一个“饺子达人”。

最理想的创业,始于热爱,不是机会。肖新成对饺子的热爱,始于童年。

“我出生在计划经济时代,每次吃饺子就像过年一样。”肖新成谈起关于饺子的往事,眼神都亮了不少,和大多数60后一样,在他的美食记忆中,吃饺子是一件很兴奋的事,“我上小学的时候,如果知道哪天家里吃饺子,能兴奋上一整天,课都不能好好上。”

“在上世纪六七十年代,民风相当淳朴。哪家吃顿饺子,都不忘给街坊邻居送上一碗,和大家一起分享美食,改善一次生活。”肖新成说。后来,他将对饺子的热爱与其他的童年记忆一起封存。直到1998年,当肖新成下定决心辞去医院的行政工作下海创业时,这份热爱第一时间跳了出来。

为何叫“柴夫”?“爆款饺子”启发肖新成

转行,创业,做餐饮。

“当时,我完全是一个门外汉,对餐饮一窍不通,全凭着自己对美食的一腔热忱,所以也吃了不少亏!”1999年,肖新成的新新饺子城在郑州铁八小附近开业。在餐饮红利期,一家餐馆只要菜品做得不难吃,生意就不会差。如果菜品做得比别家好吃,生意就会火爆。不懂餐厅菜品研发、定价、管理的肖新成,用“真材实料”把这个仅60平方米的小餐厅做得很是红火,但很快就遇到了创业之后的第一个难题。

“餐厅生意很火,但就是不挣钱。”肖新成开始意识到,做餐饮

不能只埋头苦干,还要懂得抬头看路。后来经一个东北厨师的指点,他决定研发一款与众不同的“爆款”饺子。

肖新成发现,在郑州人的概念里,素饺子就是韭菜鸡蛋,对菌菇这些有营养的食材却很淡薄,于是他想用菌菇研发出一种新式素饺子。

2009年,同乐路第一家以“柴夫饺子”为品牌的店面开业后,生意越做越好。目前,柴夫饺子已经有十几个品种,每款饺子从主料、调料再到配料都有严格规定,甚至连水饺的包制、煮制也有清晰的标准。也是在这一年,根据餐厅的

品牌战略调整,“新新饺子馆”正式更名为“柴夫饺子馆”。

为何叫“柴夫”?

肖新成已经无数次回答过这个问题。“关于命名,很简单易懂,并没有外界传得那么高深。首先是因为这款饺子的食材,都是原生态的好东西;其次是因为饺子的元宝外形,元宝寓意‘财富’,而‘财富’又和‘柴夫’是谐音,所以就叫了这个名字。”

“24年,我只做了一件事,把企业当作自己的孩子一样‘精心喂养’。”肖新成说,未来他能让柴夫饺子在郑州全面开花,尽快拓展到河南省内的18个地市。

肖新成公开“秘方”:好饺子全靠“挑剔”

每每回忆起柴夫饺子的创业之路,肖新都感慨万千。如果问柴夫饺子成功经营24年的秘诀是什么?肖新成会毫不犹豫地回答两个字:“舍得。”

“开第一家店的时候,我就对食材把控特别严格,柴夫的饺子好吃,就是因为舍不得放东西,坚持用正宗的食材、地道的香油。为了迎合顾客口味,我们调制了五六种馅料,为了口感更好,我们甚至对调料的配比精确到克。这种要求,我们直到现在也在坚持。我从来没有怀疑过我的坚持有问题,只会思索更好的经营之道。”在一次专业测评中,柴夫饺子得到了98分的好成绩,这让他很自豪。

肖新成说,每次回忆柴夫饺子的创业之路,他都感慨万千,

“能把小时候对饺子的一份热爱,做成事业,我感到无比幸福。但是,我对饺子的爱还不止于此,于是就有了柴夫饺子的升级之路”。

柴夫饺子的升级之路,处处体现着一个关键词——挑剔。

挑剔颜值。2015年,柴夫饺子馆根据消费群体的年龄层次,对店面进行了一次改头换面的升级。一改往日“古朴、喜庆”的风格,打造出“清新、自然、温暖”的视觉效果。墙壁是柔和的鹅黄色,桌椅是原木色,还有一部分绿色的椅子。室内装饰以绿植、纸画为主,墙壁上的文字讲着食材、讲着生活情调,整个空间简约而不失质感。

挑剔食材。每个柴夫饺子,用到的每一种食材,香菇、粉丝、鸡蛋、香油、盐等,都是肖新成自

己带着采购团队,专门跑到食材基地选购的。而且,自饺子馆开张那天起,拒绝使用任何添加剂。

挑剔制作流程。柴夫饺子在整个制作过程中,对和面、擀皮儿、调馅儿、煮制等各个环节,都有着明确的标准。一个合格的饺子工,一分钟要擀20个饺子皮,包9个饺子,放置在5厘米厚的饺子拍上。

“我希望能够把柴夫饺子长久地做下去,首先是因为我对这种传统美食有着特殊的情感,而且在21世纪的今天,确实需要我们来把它代代传承并发扬光大。”肖新成说,“作为品牌创始人,柴夫饺子已经成为我生命中很重要的一部分,我希望它可以稳步发展,越来越好,最终能够做成百年老店。”



店面地址

文博路店地址:文博西路与科源路交叉口东北角
兴华街店地址:兴华北街与桃源路交叉口东南角
同乐路店地址:同乐路与黄河南街交叉口东北角