



小吃简餐

走街串巷

寻美味之三十九

这家饭馆成了不少东北人的“小食堂”

↓小店门面。



↑小店位置。(导航软件截图)

↑付玉军和妻子正在后厨忙碌。

←店里现包的饺子。

为了让在桂林的东北人吃上一口熟悉的家乡菜，付玉军将东北菜饭馆开到了桂林。7年来，因为口味地道又实惠，让不少在桂林的东北人特意前往，成为他们心目中的“小食堂”。

★推荐理由 口味地道分量大

他们家的菜品很多，每道菜都是东北的菜色，很地道。尤其是客人常点的锅包肉，外衣酥脆爽口，里脊肉薄嫩，裹满糖醋汁，很是诱人。他们家菜品的分量也很足，很有东北的豪爽劲。

——家住奥林匹克花园的施先生

★记者探店 店里东北氛围浓厚

“要一份酸菜猪肉馅和一份白菜猪肉馅的饺子，再来一份锅包肉，在这里吃。”两位顾客刚进门就开始点菜，在店员接收到点菜信息后，他们坐下来一边聊天一边调蘸料，都不需要店员的引导。像这样的常客，在这家店里还有很多，就像回到自己家一样自在。所以，在这家店里，能听到最多的口音就是东北口音，不只是因为老板和店员是东北人，来店里的客人也大多数是东北人，有的顾客还能在这里遇到自己的同乡。

这家名叫“东北菜饺子王”的店位于临桂区世纪大道。老板付玉军告诉记者，来店里的顾客大多数都是回头客，要不然就是经朋友介绍来的，所以很多客人都是相互认识的。“有的时候客人还会在这里

遇到多年不见的老友，所以就有顾客称我们这是东北人的聚会小饭馆。”他说，除了是能聚会以外，口味和分量也是顾客认可的重要标准。

“吃了这么多家，还是你们家的菜合胃口。”一位顾客跟付玉军说。这位顾客是哈尔滨人，刚来桂林的时候就开始吃这家店的菜了，到现在已经吃了7年了。有时候拿不定主意吃什么，就点一份简单的盖浇饭，既能解馋，又能吃饱，觉得特别满足。

这家小店虽然开在桂林，但菜品依旧保持着东北口味，分量也保持着东北的大分量。“我们东北人讲究豪迈，分量少了会觉得小气，而且顾客来店里吃饭，总得管饱啊。”付玉军说。

★小店故事 从黑龙江到桂林开店

付玉军18岁的时候开始去饭馆当学徒，帮忙备菜、打下手，跟着师傅学习，25岁时掌勺炒菜，积攒了不少经验，还攒了点钱，30岁的时候着手开起了店铺。他在黑龙江开店13年，一直坚持自己掌勺。他在后厨忙碌，妻子在前厅招呼顾客，有时候忙不过来，妻子也会来后厨帮忙配菜，但尽管两人很努力地去经营小饭馆，但在当地竞争压力还是很大。

2016年，他从朋友口中得知很多迁居桂林的东北人很想在桂林吃上一口家乡菜后，就动了来桂林开饭馆的念头。没多久，他就关掉了在黑龙江的饭馆，来到了桂林。他来到桂林的第一件事就是买房，让孩子在桂林读书，然后才开始找门面准备开店。这家店刚开没多久，就受到了很多东北人的喜欢。“我刚开始只是盘了一楼的门面，但是生意很好，客人也特别多，有时候坐不下，我就把二楼也盘了下来，才够使用。”付玉军说，后来市场行情有些波动，他的生意也没有以前那么好了，就把一楼盘出去了，现在只经营二楼了，店里也只有三个人，他负责炒菜，妻子和一位员工负责配菜和招呼客人。由于平时都是熟客比较多，不需要过多的招呼，也给他们省下了人手。

因为人手少，所以他把一天的时间都安排得满满的，早上吃完早餐就去买菜，去饭馆备菜，10点开始营业，忙过中午饭点就开始包饺子，包完饺子就开始准备晚饭，一直忙到晚上10点才休息。“我们的顾客都比较挑剔，

尤其是对饺子。速冻饺子跟新鲜的饺子味道是不一样的，肉馅不一样口味也不一样，所以我们的饺子都是每天现包的，馅料也是自己拌的，顾客也是比较满意的。”付玉军说。

对于在桂林开饭馆，付玉军刚开始也有过迷茫。“虽然我们的顾客定位是在桂林的东北人，但毕竟是在桂林，当时就想着要不要融入桂林的口味。犹豫了很久，还是决定只做正宗的东北菜。”付玉军说，正宗的东北菜不仅让东北人满意，还吸引了很多想换换口味的桂林人，收获了好口碑。

记者石艳红 文/摄

拍卖公告

受中国农业银行股份有限公司桂林分行委托，我公司定于2023年9月8日10:00起至2023年9月9日10:00止(延时的除外)在阿里资产交易平台(<https://zc-paimai.taobao.com>)依法按现状公开拍卖桂C28366等车辆一批，品牌有金杯、现代途胜、昊锐、雪佛兰(详见拍卖清单)，参考价:8400元-14600元，保证金2000元/辆。

有意者请与本公司联系、看样。竞买人应于拍卖会前在淘宝网进行实名登记注册，注册成功后请按平台提示进行操作，并按系统提示报名及缴纳保证金。看样时间:2023年9月6日-7日。

联系电话:0773-2817733

15878357312

联系地址:桂林市象山区信义路5号1-2楼

微信公众号:gxszgpp

广西三正国际拍卖有限公司

2023年9月1日