

在周口创业的东北人

□晚报记者 朱海龙 实习生 柳祥宝 摄影报道



闲暇时,王平也看街头风景



每到饭点,后厨就王平的舞台

周口市区有一家正宗的东北风味饭店,之所以说它正宗,是因为这饭店的老板是东北人。老板叫王平,也是饭店的大厨。今年36岁的王平是哈尔滨人,但如今他落户周口,成了地地道道的周口人。不仅如此,他的父母、兄弟和妻子、孩子也都已经落户周口。

据了解,9年前,王平独自一人从东北一路走来,先后在大连、天津、郑州等地打过工,最终他来到周口,并选择在周口安了家。

初到周口,王平看准了淮阳的商机,在淮阳县开了一家饭店,取名“东北食物”。王平说,店名之所以带“东北”两字,不仅因为他是东北人,更是因为他有一套拿手的东北菜,像锅包肉、溜肉段、白肉血肠、熘肥肠、东北乱炖、酸菜排骨都是王平的拿手菜。

王平告诉记者,他做饭的这门厨艺是偷学的。以前,他在一家东北饭店打工,经常跑到后厨看大厨做饭,回到住的地方后,有心的他就开始练习。久而久之,王平就学会了大部分东北菜。

几年来,通过自己的双手,王平挣了第一桶金,并在周口开了两家东北饭店。同时,王平娶了媳妇,有了孩子。周口不仅吸引了王平,还将他的哥哥和弟弟也吸引过来,如今兄弟三人一起在周口发展,父母也跟了过来,一家人还在周口一小区买了三套新房。



王平的饭店也成了东北老乡聚餐的首选地方



如今,王平落户在周口



在新购买的房子里,王平和一家人在商量如何装修