

拉面挑战烩面,为了面更“正”

“幕后主使”现身,直面媒体提问,称不是炒作

近日,“拉面单挑烩面”的话题在郑州街头热议,前期众多网友关于“炒作”“自不量力”等的质疑也逐渐回归理性。实际上,发起此次挑战的百宴菌菇拉面,也是河南本土企业,其前身是百宴拉面,在中国“面食江湖”经营多年,可以称得上成名已久。

尽管百宴早已名声在外,但其创始人李云超一直很低调,不为外人所知。为何这么一个一直很低调的人物要在河南掀起一场风云挑战呢?作为河南面食老大,烩面受众情感基础牢固,为何他竟敢这样大张旗鼓挑战……无数疑问、无数谜团亟待解开。昨日,“幕后主使”李云超终于现身,直面媒体的提问。

郑州晚报记者 李冬生



挑战烩面不是盲目决策,是跟自己掰腕子

记者:作为不同的面食,为什么要挑战烩面?是炒作吗?

李云超:当然不是炒作。百宴菌菇拉面前身已是全国性的连锁餐饮企业,旗下曾有60多家店面,没必要以这样的方式来炒作。据我了解,现在河南还没有出现60家以上店面的烩面企业。

记者:网友认为,拉面与烩面是两种类型的面食,烩面又是公认的河南第一面,在挑战对象的选择上,有博眼球之嫌。

李云超:是的,从天然食材配料、面型、口感的选择,包括受众,两者都有明显的不同。客观上是博了眼球,实际上是我们自己跟自己掰腕子。

记者:跟自己掰腕子?

李云超:百宴拉面去年更名为百宴菌菇拉面,产品作了彻底的调整,种

类也从多元减少到一种。前期市场调研和现在的运行结果,说明我们对市场的判断非常正确,效果也很理想。我们在创新产品和创新经营模式方面一直都很有信心,想通过与别人挑战来验证实力。来跟自己掰腕子。

记者:为什么不选择同行,或者是其他面食,比如热干面?

李云超:在拉面行业,我们没有挑战他人的必要。既然是在不同面种间挑战,在河南,烩面无疑最强大。想进步,就得跟最有实力的对手掰腕子。

记者:输了呢?

李云超:笑了一下,输与赢并不会马上改变消费者的偏好。但喜欢烩面的会了解拉面,而拉面的粉丝也会关注烩面。影响面是双方扩大,不会两败俱伤,反而都有利。

高调摆擂台,打得更健康

记者:挑战还有别的原因吗?

李云超:还有一点,当前市场与改革开放前30多年已有天壤之别,健康、绿色理念将是未来餐饮的大潮流,顾客主流群体也在慢慢发生变化,向80、90、00后群体延伸转移。谁抓住了这个群体,谁就在未来的竞争中占领了制高点。而拉面、烩面等传统餐饮都面临着年龄老化问题。随着生活水平的提高,人的体质不断在变化。而体质变化,直接影响着口味的变化,以往的拉面、烩面已经不对年轻人口味了。

为了应对这一社会变化,我们走访了国内市场,并专门考察了拉面业发达的日本,最终决定做全球从没有人做过的“菌菇拉面”。更名百宴菌菇拉面不仅是对市场趋势发展的认知,也是为了与过去作一个彻底的切割。但更名之初,市场反应平平、经营惨淡,家人与朋友纷纷质疑。

然而,市场脚步具有滞后的特点,观念永远要走在市场的前面。在最困难的阶段,我们顶住了压力,经过短暂的彷徨和调整,目前经营已经步入上升阶段。

记者:具备了挑战烩面的条件?

李云超:烩面是河南第一面,没有真本事怎么来挑战。然而,市场在变化,我们不能视而不见。从这一点来说,拉面、烩面并不存在行业差异和认识分歧。以现在为起点,重新激起多维度层面的探索和竞争,应是河南餐饮业持续健康发展的大战略。

拉面也好,烩面也好,其他传统美食也好,文化和工艺必须传承,也需要无数百年老店延续中华饮食血脉。但是,路子不能只有这一条,世界性的竞争早已来到眼前:内,汉堡、比萨、牛排等西式餐饮在家门口攻城略地;外,很多中国传统美食正在被他人发扬光大。

美食传承需要排斥一些东西,但有两点应该不能排斥,一是科技,没有科技对美食的分解,中国传统餐饮只能走现今之路,难以总结出规律性的东西,更好更快地传承、发展。二是竞争,竞争不讲情面,不讲情怀,市场认的是实力,中餐未来必须有一些有实力、规范化的大餐饮企业,才能将中国美食发扬光大。说这些,也许很远、很虚,但只是觉得餐饮人需要有这样的警醒和深思。

秉承“三正”理念,做健康拉面

记者:挑战有没有压力?大家有个疑惑,百宴菌菇拉面凭什么挑战?

李云超:当然有压力。但我们敢挑战,也是有自己的“降龙十八掌”。

记者:靠什么?

李云超:靠的是百宴菌菇拉面“心正”“身正”“口味要正”的“三正”理念,实际上,这不仅是理念,也是经营策略和方法。

记者:具体怎么理解?

李云超:做拉面多年,有件事一直对我触动很大——师傅和面,手皮经常脱落。为什么?因为都要加拉面剂,不加,拉出来的面不筋道。然而,拉面筋道了,但让手脱皮的一碗面,总觉得不能让人常吃。所以,我一直有个想法,有一天要做一碗不用添加剂的拉面。

经过多年准备,时机终于成熟,于是就有了百宴菌菇拉面。这碗拉面,为健康而生,它最大的特点就是没有任何添加。而我们为什么要选菌菇?是因为菌类是目前最健康、最营养,口味最鲜的天然食品类之一,生长习性以及运输、加工过程中,受各种污染的可能性最小,是做一碗健康拉面的最优选择,其他食材目前都不具备菌菇的可控性。

菌菇尽管很营养、味道很鲜,但由于稀缺性,使其在国内一直属于小品类食物。小品类不是因为口味,而是菌菇价值较高。我们做菌菇拉面就是想把这个最好的小品类食物与最大众的拉面结合起来,让人们更经常、更经济地吃到营

养、美味的菌菇,既享口福,又提升健康体质。

这就是我们“三正”中的第一“正”,做一碗“心正”的健康拉面。

记者:那么,是不是可以这样理解,百宴拉面更名为百宴菌菇拉面,把拉面种类减为一种,是为了增加产品的可控性?

李云超:可以这么理解。品种越丰富,上游配料产品就越难把握,对各类污染和添加监控就会很难。所以我们在市场调查后,根据未来健康绿色的大趋势,果断地把产品减为一种。

记者:减少污染、不加添加,保证产品健康绿色,有具体的事例吗?

李云超:这就是我要说的第二点:“身正”。“身正”是行为规范,是保证质量的责任感。在面粉上,百宴严格要求“零添加”。选择知名品牌一加一天然面粉,正是因为它的企业理念与百宴菌菇拉面刚好一致,面粉完全没有添加剂。

记者:你刚才说,不用添加剂,拉面会丧失筋道、口感,这不是与百宴菌菇拉面的产品自相矛盾吗?

李云超:你说得对。以前的面粉,不添加拉面剂解决不了筋道的难题。后来,一加一帮我们找到了答案。我们与一加联合研制出了无添加的拉面专用面粉,目前只供百宴菌菇拉面使用。

在菌菇上,我们也是按照“身正”的要求来选择,绝不以次充好,优选云南菌菇。云南的地理位置和环境的优良,最适宜菌菇生长,质量国内一流。尽管云

南菌菇基础好,但我们还要优中选优。经过咨询专家,最终我们选择了生长环境最好的云南菌菇。

记者:“口味正”看来也是自然而然的了?

李云超:是“口味要正”,我们永远不敢说口味已经“正”了。“正”是我们不懈追求的目标,永无止境,所以在前面加了个“要”字。做餐饮的人都知道,口味不是那么简单的,食材优质、工艺优良,并不一定能做出好的食品。

记者:如何理解?

李云超:食材的简单叠加是出不了好产品的,还要有工艺。不同的食材有不同的特点,即使相同的食材,产地不同特点也会不同。工艺的灵魂就是发现不同,使之组合、优化,最终使不同的食材在烹饪中完美融合。

百宴菌菇拉面为了追求口味,在研制之初反复试验,最终定型前,你知道这碗面做了多少次试验?200多次!我们追求的口味到底“正”不“正”,从某种层面来说,已经与顾客无关,完全就是自我较劲。

现在,我们依旧没有停止研发,不断升级口味,用心为大家做一碗“口味要正”无添加的健康、营养拉面。尽管我们在食材和烹调上都追求极致,但众口难调,我们争取在口味上符合大部分人的口味。

以上三“正”,就是百宴菌菇拉面敢挑战烩面的底气,我们敢接受一切检验和监督。

