

西秦

XI QIN

视点  
SHI DIAN

自去年起,“味司农”快餐臊子面迅速风靡起来,制作快餐臊子面的人工智能煮售面机,能根据食客的不同口味烹调臊子面,受到欢迎。如今,“味司农”已在国内外投放人工智能煮售面机150多台,预计今年下半年再投放1000台。宝鸡味司农的横空出世,给囿于地域的西府美食带来希望——

# 宝鸡美食创新之路咋走? 味司农启示

张敏涛



## 一分钟来一碗臊子面

“少醋、少辣,油不要太汪。”时隔30多年,李林铎从上海回到宝鸡探亲,吃臊子面时总要给店家交代这么一句。

李林铎是上海人,曾在宝鸡生活工作过十多年,上世纪80年代离开宝鸡后,最让他想念的除了老同事,就是臊子面。这次,他带着老伴和孙子在宝鸡一住就是大半个月,把臊子面、擀面皮、豆花泡馍等西府美食吃了个遍。

“这么多年过去了,我还是对臊子面情有独钟!”李林铎说,他挺习惯多醋多辣的西府口味,可孙子就不行了,接受不了臊子面那个酸辣味。

臊子面的口味能变吗?宝鸡“味司农”食品公司进行了有益探索。前不久在西安曲江国际会展中心举办的西洽会上,

宝鸡“味司农”食品公司在展馆门前设置的“味司农餐吧”,每天中午到了饭点,购买臊子面的人就会排起长队。笔者看到,前来就餐的几乎都是来自全国各地的客商,智能煮售面机前,顾客可自行选择口味,扫码付款后,仅需等待1分钟,即可吃到一份热气腾腾的臊子面。虽然看起来汤不红,但是每个人都吃得津津有味。

“我每天中午都在这个餐吧买面,既方便又省时间,还能直接选择口味,吃得很舒服。”来自广东的一位客商说,他们都知道陕西以面食为主,刚开始还担心吃不习惯,后来发现“味司农”的面不错,不仅可以随意选口味,面条软硬也适中。不少就餐的客商表示,由于工作忙,中午他们都是轮流就餐,时间很紧张,在自助餐吧10分钟就能解决一顿饭,让人觉得很方便。

岐山臊子面要求汤宽,即汤多面少,并突出酸辣味,非常符合宝鸡人的口味。上千年来,宝鸡人习惯了这种口味,也一代代传承着最正宗的臊子面做法。可许多外地人吃臊子面都嫌太腻、太辣,导致臊子面“走不远”。正因为此,虽然臊子面是中国名面之一,却依然是小众面食。而“味司农”餐吧做出来的臊子面,完全改变了他们对陕西美食多辣多醋的印象。



“味司农”餐吧

用物联网,将上游的农业、养殖生产和下游的加工售卖融合起来,建立标准化、现代化售卖体系,并增加肉夹馍、炒饭等产品。

“味司农”的成功,得益于不断创新。无论在全国任何一个城市,在街头最常见的就是牛肉拉面和沙县小吃,而创新正是他们成功的秘诀。来自青海省化隆县的张军海夫妇在市区经二路开了一家牛肉拉面板,一开始他们沿用传统做法,面汤里加了不少牦牛油。经营一段时间后,顾客反映吃完后觉得舌头发涩。很快,张军海就做出改变,减少了牛油用量,获得了顾客认可。

在高新区经营沙县小吃店的郭清来自福建。她告诉笔者,



“味司农”生产车间

他们在开店前不但要经过专业培训,还要对市场进行研究,了解当地群众的饮食偏好和口味,以便迅速站稳脚跟。郭清在经营地道的沙县卤食、汤的同时,增加了大众更能接受的馄饨、蒸饺等,让顾客有了更多选择。

## 西府美食走向世界

面对美食,一千个人有一千种口味。宝鸡“味司农”创始人张小斌正是意识到了这一点,对臊子面进行了改良。“要让臊子面‘走出去’,就要改良传统做法,让每个人都吃到符合自己口味的面食。”张小斌说,面食在全国各地都是主食,臊子面之所以长久囿于西府地区,并不是不好吃,而是不能满足大众口味。他们要做的就是让西府美食不断适应大众,而不是让大众去适应美食。

2015年,张小斌赴欧洲商务考察时发现,面食是意大利、法国等国家的传统饮食,在当地已经形成了统一的生产加工标准。后来,他走访日本、韩国时看到,面食全部采用无菌、标准化生产,既保证了食品质量,在就餐时也非常方便快捷。而在国内,面食餐饮大多是前店后厨式的经营方式。这种强烈的对比引发了张小斌的思考,同时他也产生了一个想法,那就是建设标准、无菌化面食生产工厂。说干就干,为了对市场进行充分调查研究,张小斌跑遍了全国各地,

了解不同的餐饮经营形态,考察面食加工设备。

“要打破传统往往是最难的事,但作为企业家,就是要有敢想敢干的冲劲。”张小斌说,宝鸡岐山有“中国臊子面之乡”的称号,但一直以来却没有打开与之相符的市场。他通过考察发现,要想把宝鸡美食推广出去,除了不断创新,还需要找到一条发展新路子。通过数年努力,张小斌成功引进国外现代化制面加工设备,在市区建成了自动化生鲜臊子面生产企业,注册了“味司农”商标。为了让全国各地的人都吃上放心、安全的臊子面,张小斌组建专业团队花费了三年时间,研制出智能煮售面机,并投放到北京、三亚、深圳等多个城市,这一创新之举让外地人也能吃到符合自己口味的臊子面。如今,该公司已在国内外投放智能煮售面机150多台,成功打开澳大利亚市场,并计划同欧美十多个国家进行合作,让臊子面走出全国,走向世界。

此外,张小斌不断加大设备研发力度。下一步,他打算利

## 创新才能扩大市场

“多年来,沙县、重庆、四川等地小吃在全国大行其道,西府小吃却被困一隅,究其原因主要是缺乏创新。”市餐饮饭店行业协会常务副会长刘柯利介绍,为了能让宝鸡美食走出陕西,各方都做了不少努力,从人员培训到标准化操作都进行了规范,但最重要的是,从业人员还得改变传统理念,不断进行创新。

李强是地地道道的宝鸡人,前些年在北京开了一家小吃店,专门经营西府美食。一段时间后,他发现顾客大多是陕西老乡,本地人很少光顾。难道北京人不喜欢吃面皮吗?经过摸索他才明白,原来北京人不

习惯吃辣,口味偏淡,对麻酱却情有独钟。经过改良,李强很快就针对当地人的口味,推出了好几种口味的西府美食,生意果然好了很多。

去年,李强返乡创业经营网店,专门销售岐山擀面皮。传统的擀面皮调料都“藏”在油泼辣子里,如果顾客不吃辣子,面皮也就失去了特色。为了更好地适应市场,李强反复调配,尝试着将调料包单独包装,还增加了酱油包。凭着创新精神和人性化包装,他的擀面皮一下子就打开了市场,不到一年时间,网店月销售量就达到上万份。

加了麻酱的擀面皮还是正宗的岐山擀面皮吗?放了酱油的面皮是不是失去了西府特色?就在李强不断创新时,不少人却提出质疑。对此,刘柯利表示,宝鸡美食要想“走出去”,首先就是要打破传统观念,让更多的人先从味蕾上接受。

为了让宝鸡美食走出陕西,近年来,我市从市场推广到政策扶持不断加大力度,将旅游和美食打包推广。去年,在相关部门的资金和政策支持下,市餐饮饭店行业协会专门成立了技能大师工作室,由刘柯利带领12名国家级烹饪大师,从美食的制作、改良到经营,为我市

餐饮从业者授课。同时,技能大师工作室还从职业教育抓起,采取“3+3+3”模式选拔培养高技能人才,即三位老师各带三名徒弟,每名徒弟再带三名徒弟,按照其特长,有针对性地进行培训,确保与市场需求进行精准衔接。截至目前,技能大师工作室已培训了两批学员,目前正在培训第三批,为宝鸡餐饮美食行业输入了新鲜血液。

刘柯利表示,如今,“味司农”等宝鸡美食推广公司已进行了很好地尝试,这也证明了只有不断创新,不断适应市场,才能让越来越多的人爱上西府美食。

声音

SHENG YIN

## 美食也要创新

张敏涛

随着时代发展,人们对于食物的要求早已不是能吃饱就行了,而是追求更好的口感享受和均衡的营养价值。

西府美食沿袭了上千年,但一成不变的做法难免缺乏新意。“味司农”通过对市场的调查研究,制定了自己的标准,解决了臊子面过酸、过辣的问题。还凭借新技术,让古老的臊子面与智能科技深度融合,这一做法给西府美食的推广者和从业者提供了新思路,让传统美食走进了新时代。

近年来,宝鸡人在西府美食的发扬光大上一直没有太大的突破。传统美食要适应现代人的口味,接受国际化市场的挑战,必须在传承中创新。不管是烹饪工艺还是营销手段,只有不断适应时代变化,借助高科技,不断实现自我突破和创新,才能让西府美食绽放异彩。