

## 破解增长密码,赋能牛肉面品牌转型升级

# “清化街”品牌第一家线下店正式推出

本报讯(记者齐云霞)赋能企业创新转型、擦亮品牌文化底色,凝聚怀川品牌力量、助推焦作经济高质量发展。日前,在人民医院对面,马家大爷牛肉面的升级品牌——清化街牛肉面店开始试营业。它是“清化街”第一家门店,该品牌店面以线上+线下的经营模式,将具有怀川特色的美食文化传播出去。

食在怀府,味在清化。“清化街”这个品牌是沁园春大酒店董事长、总经理王军在兰州牛肉面创始人陈维精后人陈九如的指导下,还原了200多年前牛肉面原汁原味的口感。2019年,王军注册了“清化街”这个商标,并酝酿了很长时间,挖掘、筹备、研发具有怀川特色的美食。在国潮风盛行的当下,王军将马家大爷牛肉面这个餐饮老字号升级变身“新国潮”,并借助线上平台,通过数字化运营等新媒体手段,开辟年轻市场拥抱“新消费”。

为推广怀川特色美食文化,多年来,王军不断挖掘客户新需求、激发市场活力,点燃百姓消费热情。而推广老字号焕发更大的魅力,不仅要理论创新、产品创新,还要改变运营模式,拥抱新的平台。

“我们通过‘清化街’,将进一步助力老字号焕发新活力,也将进一步繁荣怀川餐饮美食文化。”王军说,“清化街”共分两部分:一是清化街休闲食品区域,二是清化街地方特色餐饮。

对于王军来说,清化街牛肉面如同黄



河水一般,流淌在每个人的心间。今天,这一碗小小的牛肉面背后的美味之道、创新之道、产业升级之道,让它变得越来越美味,越来越知名。

“我们会根据市场需求和消费者的评价来调整产品,在保留传统技法的基础上不断改良和创新。”王军说,清化街地方特色餐饮又分清化街牛肉面和清化街水席。“清化街”不论是从装修风格和整体经营上,都具备时尚、快捷等很多流行元素,店里除了牛肉面外,还有年轻人喜欢的土豆粉、米粉、牛肉丸子等。菜品口感上除了更适合年轻人外,还传承了传统美食的健康、自然、绿色等特点。

近年来,“清化街”开启了清化街方便牛肉面的制作和销售,这也是第一款“清化街”的地方特色食品。据介绍,今后还会推出清化街牛肉丸子、清化街姜糖糕等各种地方特色美食。随着店面的铺开,这些地



方特色食品也会走向各地,向消费者展示怀川美食独有的风味。

为此,“清化街”将针对直营、连锁等经营模式的不同情况,从人才培养、经营机制、品牌塑造、供应链打造等方面加强管理。

王军表示,“清化街”会在传统文化和美食传承基础上再创造,文化氛围的营造也是门店未来发展重要的方向,提升消费者对非遗文化的美感体验,用文化营销扩大品牌影响力。“清化街”将继续秉承用怀川饮食文化打造品牌的企业理念,以顾客至上、以员工为本,不断提升服务和产品品质,打造属于焦作的餐饮文化品牌,进一步促进地方餐饮业繁荣,为推动焦作文化产业和旅游业发展作出更大的贡献。

图①② 清化街牛肉面店推出的特色美食。

本报记者 齐云霞 摄



打造健康美味  
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号



## 偏僻小巷里 酸香爽滑的博爱浆面条

本报记者 齐云霞

焦作的面食中有一种面条绝对值得一尝,那就是博爱浆面条,略微酸酸的醇厚味道,除了给你味蕾上的享受外,还有一种暖暖的家的味道。

今年60岁的王艳萍用这道美食不但支撑起了自己的家,而且为自己的生活增添了不少欢乐。

8月6日17时许,记者来到市烈士街光源电脑城对面王艳萍经营的博爱王氏浆面条店里。此时,店内已有食客在用餐。王艳萍坐在正对店门的桌边,不时和店里的食客搭几句话。看到有人来,她便起身招呼,让人有一种回到家的感觉,亲切而温暖。

记者看到,不大的店里摆了五六张桌子,食客一般会要一碗店里独有的浆水和浆面条。王艳萍会先端上一碗放了白糖的浆水,让食客慢慢喝,然后再到后厨做浆面条。她家的浆水非常讲究,酸但不是醋的干酸,而是淡淡的酸中透着清香。

做法简单的浆面条,又称浆饭,是博爱独有的一道风味小吃。它是一种以独有技法制作的粉浆和面条制作而成的面食,配上黄豆、芝麻、花生碎、芹菜等,酸香可口、健脾开胃,吃过令人回味无穷。

浆面条是否好吃,粉浆很关键。究竟什么时候开始有博爱浆面条这种美食的,没人说得清。但是相传东汉年间,刘秀为躲避敌人追杀,日夜奔走,水米未进。某日深夜,他进到一户人家讨饭,主人就用酸浆把面条、菜叶、杂豆下锅烧熟。

刘秀觉得香气扑鼻,吃得津津有味。日后他当了皇帝,虽然有山珍海味伺候,但是依然对浆面条念念不忘,便命令御厨在御宴中加了浆面条这道面食,流传至今。

“这个店我开10多年了,手艺是祖上一代一代传承下来的,具体传了几代也不

知道。”王艳萍说,以前,丈夫因要照顾生病的爷爷、奶奶,不能上班挣钱,家里有两个孩子要上学,她就开了这家店。用特制的浆汤+煮熟的面条+各种辅料,成就了一碗并不简单的博爱浆面条。

酒香不怕巷子深。虽然店面地理位置偏僻,但还是吸引一大波喜爱吃浆面条的食客。然后,你传我、我传他,王艳萍店里的生意红红火火,食客络绎不绝。忙时,她也请了几个帮工一起干活。

如今,王艳萍的孩子们都有了各自的事业,她也感觉轻松了许多,生活也开始惬意起来。“我现在有些‘摆烂’了,就这几张桌子,自己一个人连做带收拾,不再像以前那样忙碌,只为给生活找点事儿做。闲暇时,我和相熟的食客聊聊天,这种日子悠闲而自得。”王艳萍笑着说。

18时后,店里开始热闹起来,互不认识的食客在这小店里听到感兴趣的话题,好不拘束地聊了起来,你一言我一语,烟火气十足。

左上图 酸香爽滑的博爱浆面条。

本报记者 齐云霞 摄

### 《寻味焦作》

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生

联系电话:15939187729