

## 消费

泡面走“高端”路线 一份可卖30元

## 泡面成网红 食堂遍地开

一直以来，泡面给人的感觉就是一种方便、便宜但不健康的食品，在有其他选择的情况下，很少有人愿意吃泡面。但前段时间“泡面食堂”却突然在某视频平台上走红起来，这股风潮迅速从线上蔓延至线下，全国不少城市都开起了类似的面馆。

近日，记者走访桂林市场发现，最近桂林也出现了不少名为“泡面小食堂”“泡面小厨房”“泡面实验室”的面馆，每逢节假日或周末，一到饭店里几乎“座无虚席”。这些面馆究竟有什么特别之处？店里的泡面和普通泡面有区别吗？消费者是否买账呢？

## ① 泡面馆扎堆开业

最近两个月，市民逛商场的話也许会发现不少商圈里都开起了一些主打泡面的面馆。这些面馆的面积不大，能选择的食物也只有泡面这一项。

记者在大众点评上搜索“泡面”关键字，在全市范围内共搜出14家泡面馆，且大多集中在万达广场、中心广场、万福广场等人流量较大的热门商圈，其中9家显示为新店，1家暂停营业，还有3家显示“尚未开业”。可见，近期的确有不少此类面馆扎堆开业。

昨日傍晚，记者来到解放东路一家“泡面小食堂”，店里面积不大，能同时接待20多名顾客。也许是工作日的缘故，虽然正值饭点，但店里客人并不多。店内的一面墙上挂满了泰国、马来西亚、印度尼西亚、韩国、日本、香港等世界多个国家及地区的泡面，口味包含了冬阴功、芝

士味、海鲜味、泡菜味、白咖喱味等，类别总共将近30个。

据老板倪先生介绍，除了面之外，顾客还可以选择配菜套餐。每份配菜套餐都含有四种菜品，包括香菇、鸡蛋、虾丸、香肠、青菜等。“如果只点面的话，是不带任何配菜的。”

记者点了一份马来西亚酸辣口味的汤面，并加了一份配菜，价格为28元。短暂等待后，端上来的面里除了原本的面饼和自带的酱料包之外，还多了一个煎蛋、几根小香肠、几片青菜和几个油豆腐。

随后，记者又走访了位于桂青路以及万福广场的两家同类面馆发现，这些店铺面积都不太大，座位基本也只设了20个左右。此外，这些面馆的布局也基本一致，均是各类泡面挂在墙壁上供顾客挑选，某家面馆的泡面种类甚至有100多个。

## ② 价格是普通泡面的几倍

尽管这些泡面馆主打食品是泡面，但价格却并不像普通泡面那样亲民。在记者走访的店铺中，最便宜的泡面售价为5元/包，最贵的一种售价为36元/包，多数泡面的单价都在10元至20元之间。除了一家面馆会根据顾客所点的泡面搭配配菜之外，其余面馆的泡面和配菜都需要分别下单，倘若加入3到4种配菜，价格也会超过10元。

也就是说，市民到这些泡面馆点一份带有配菜的泡面，价格基本都在20元以上。而记者走访了市内几家大型超市及进口食品店发现，大多数国外品牌的泡面价格并不算高，例如韩国、泰国等国家所生产的泡面，便宜的每包只要三五块钱，大多数都不超过10元。

据了解，如今桂林市场上的这些泡面店大多都是加盟店。倪先生告诉记者，他是因为在网上看到这类泡面店十分火爆，才决定加盟的。

“我印象中这种泡面食堂最早是在厦门开了店，被人发到抖音上，一下就火了。”他表示，

目前全国有不少饮食公司都在做泡面馆，他便选择了其中一家加盟。“加盟之后公司会负责供货，也会审核店铺的位置，并且会提供几种装修风格给我们选择。”

倪先生说，店里的顾客以年轻人为主，女性多于男性。“通常节假日客人比较多，店里都能坐满，甚至可能要排队等一会儿，但工作日客人明显就少很多。”

古女士同样也以加盟的形式开了一家泡面馆，开店两个月以来，生意还算不错。“我们店里学生挺多的，回头客也比较多，有些人可能特别喜欢吃泡面，几乎天天来吃，节假日一天能卖100多份，平时可能就卖三四十份。”

她表示，加盟之后公司也会向加盟商传授一些技巧，例如煮面时间、方法、使用的汤底等等。“因为现在的人都很注重健康和养生，所以我们的面也不是直接用白开水煮，而是先熬制高汤，再用高汤煮面。”



一家泡面食堂货架上摆放了数十种泡面。

## ③ 众多消费者“打卡”

记者采访了多位在此类面馆消费过的市民，发现大部分都是受到“网红经济”的影响而去尝鲜的。

“90后”王女士特别喜欢刷抖音，她告诉记者，之前确实在软件上看到了很多泡面馆的小视频，自己也一直很想尝试，后来在逛街时看到桂林也有，第一时间就去吃了。

“我去吃的时候人挺多的，要排队，当时点了一份韩国泡面，加上配菜20多元，其实挺贵的。”王女士表示，拍照“打卡”上传到朋友圈和微博之后，她再也没去过这类泡面馆。

谭女士也是在网上了解到这类“网红店”，尝试之后，她第一感觉也是“贵”。“我在桂林很多地方都看见了，一直没有去吃，后来和朋友一起吃了一次。这些店装修风格都蛮好看的，面的卖相、摆盘也很漂亮，适合拍照，就是价格贵，我花了30

元，估计之后也不会再去了。”

昨日，记者在象山区一家泡面馆采访时，读高中的小刘和同学正在吃面，她表示，泡面馆离学校不远，她已经吃过好几次。

“最便宜的十几块钱一碗，比一般的快餐好吃，而且环境也比较干净卫生。”小刘说，这种泡面价格稍贵，但受到很多同学的喜欢。

虽然泡面馆进入桂林的时间不长，但市民覃女士已经吃过三四家泡面馆了，也成为了“回头客”。“最开始我也是在网上被‘种草’的，吃过以后发现味道真的不错。”

她表示，自己很喜欢吃泡面，偶尔会在家煮方便面当正餐，泡面馆煮的面比自己煮的好吃。“他们有自己的配方，而且我自己也买不到那么多国家的面，现在拌面、汤面，辣的、不辣的我都试过了。”

## ④ 还要市场检验

上个月，第十八届中国方便食品大会在北京召开，中国食品科学技术学会公布数据称，2018年上半年，方便面行业企稳回暖，销量增长4.5%，销售额增长8.6%。大会上专家称，在人们越来越追求健康生活的前提下，方便面产业事实上也面临着继续转型的命题。

而事实上，传统品牌的泡面也确实不断创新。比如统一的豌豆脆，以人们对豌豆的健康认知，将小熊干脆面进行了脱胎换骨的革新；康师傅也推出了金汤系列、匠汤系列等；汤达人则是统一的高品质方便面，有日式豚骨拉面、罗宋汤面等多种新颖口味。

对于网红“泡面食堂”兴起，桂林市餐饮烹饪协会秘书长吕昌林认为，从去年开始，大型餐饮品牌基本已经稳定且形成一定的规模，而另外的餐饮市场则呈现出碎片化特点，很多小型、主题新奇的餐饮品牌慢慢出现并崛起，加上“网红经济”的推

动，很多人嗅到餐饮市场风向，这类面馆就如雨后春笋一般出现了。

“现在生活节奏加快，很多人喜欢简单、方便的食物，特别是年轻消费者，看到新鲜的东西又充满好奇，纷纷去尝试。”他表示，如今餐饮业已经进入了多元化时代，这类面馆的出现细化了市场，满足了部分人群的需求。“不过餐饮业讲究‘流行性感冒’，一个产品能否长久、有生命力，还是要经得起市场的打磨和考验，否则就只是一阵风。”

本地一位经营者也表示，倘若只以“泡面食堂”经营可能并不是长久之计。“因为网红更迭速度太快，加上桂林现在这类面馆越来越多，其实有些店已经经营不下去倒闭了，所以我们也考虑转型的问题，以满足更多消费者需求。”

记者唐霁云 林扬 文/摄