

# 匠心一碗面，浓浓一份情

## ——“东航那碗面”的故事

**每**一个成功品牌的背后，都有着一个个不平凡的故事。它们用心讲述着品牌的价值，彰显着品牌的个性，体现着品牌的质量。

东方航空食品投资有限公司（简称“东航食品”）自2003年成立以来，经过十多年的发展，已成为以航空配餐为主，集半成品制作、餐食供应、饮料和休闲食品制造为一体的综合性食品企业，是东航集团旗下战略发展产业。

大家知道，中国的米面文化源远流长。它传承着一种厚重与踏实，除了果腹，更是将细水长流般的情怀渗透进日常生活，那份喜悦便在这日常中日渐丰盈起来。米面产品易做难精，东航食品选择面食作为产品进行品牌推广，着力提升旅客乘机餐食体验，便是本着这份踏实感，不断地潜心前行。让一碗普通的面弥漫着旅人难以忘怀的味道，这是一份贴心的真诚，若再能品味出“天涯何处不相逢”的味道，那更是极好。

一碗面看似简单，却融入了东航的匠人精神，以及数不清的工序里每一道沉浸。“东航那碗面”是东航

食品为提高公司产品质量、推动品牌建设、提高影响力、打造航食精品品牌、提升品牌溢价能力而实施的品牌工程，是东航食品为实现东航打造世界一流服务品牌的有力支撑。

2017年从西安开始，“东航那碗面”陆续在上海、云南、山西、甘肃、江西、安徽、湖北等地的东航贵宾厅推广，截至目前，设计并推出东东三味、小锅米线、长安3PLUS、热干面、兰州牛肉面等各具地方特色的面食产品30余款。

### 寻味本源

“舌尖上的中国”第二季“脚步”纪录片中那个擀的一手好面的蓝田老太太、白鹿原裤带面传承人魏琴娃是东航西安航食人虚心求教的老师傅。“搅、揉、擀、切”，在老太太行云流水的动作里，裤带面的精髓便完整呈现出来了。作为“陕西八大怪”之一的裤带面，一根面条宽度可达二三寸，长度则在1米上下，厚度厚时与硬币差不多，薄时却如同蝉翼，这样的面条光滑、柔软，有韧性，无论是浇上一勺臊子，还是加上一匙

泼油辣子，都让人吃得带劲。

这门传统制面手艺看起来挺简单，学起来却并不容易。为了完整承袭老师傅的做面精髓，东航西安航食的研发团队对面条进行了反复试制、测评、研讨、调整，希望能尽可能还原传统手艺的原汁原味。而为了将这门手艺带进航空配餐里，研发团队又寻找科学的方法加以提炼，去冗存精，通过数字化手段进行固化，并整理出长安3Plus的工艺流程，比如面粉与水的配比、醒面发面时间长短、擀面厚度、切面宽度、煮面时长等，以保证每一根面条入口时都能感受到它应有的爽滑韧劲、丰腴鲜香。

### 家的味道

2017年6月26日，网络大V“地主陆”在其微信公众号发表了一篇名为《东航，请把辣肉面还给我们》的文章，隔空抱怨上海东航贵宾厅不再供应他最爱的辣肉面，并感慨：“一碗辣肉面足以让被延误的旅途得到宽慰，比一百句‘我们抱歉地通知您’管用。”一碗面带给旅客的，不仅仅是饱腹的感觉，更多的

是对家乡的念想。

“东航那碗面”一经推出，便广受旅客欢迎，不少网友在自媒体平台纷纷点赞，许多东航VIP客户在微信朋友圈中拍照分享。有旅客留言：

“就为这一口面，我每次提早到机场。”也有旅客在朋友圈说：“东航那碗面，劲道、料足，更难能可贵的是细节中流淌出的浓浓情深。”还有旅客说：“东航那碗面，竟然成了我飞行的念想……”网友们在微博、社区、抖音、小红书等多种社交平台的分享，吸引了更多旅客。

### 匠人匠心

制作飞机餐，要先在几十种烹饪大法中做“排除法”——只能挑选适合航空特性的烹饪方法和食材，最常用的就是蒸、煮、氽、闷、烤等方式。最容易带来酥脆口感的煎炸方式在飞机餐里很少能用到，因为航空餐要二次加热，煎炸食品的外皮会变软，口感不好，卖相也差。此外，食材要绝对避开带刺带壳的，还要挑选易摘捡、不易携带外来物的，

像茼蒿菜、空心菜、草头、豆苗等很少用，因为首先要确保安全干净。

上海东航食品总厨朱传真说，机舱环境中，人们的食欲和味蕾感受度降低，再加上食材不多、烹饪方法受限，航空餐制作的难度层层提升，就像在一个严格划定范围的台子上舞蹈，拳脚不能出边界，还要舞到最好。飞机餐的限制条件那么多，该怎么办呢？朱传真的回答是“用心”。

2017年，朱传真接受了研发飞机上“东航那碗面”的任务。如何保证二次加热后面食的良好口感成为大厨团队的难题，在经过无数次试验后，终于研发出适用于机上食用的拌面及汤面。同年11月，“东航那碗面”正式上天，机上的热汤热面带给旅客的感受是震撼、温暖。

截至目前，“东航那碗面”品牌获得了2018国企海外形象建设优秀案例、东方卫视主办的东方食刻组委会特别奖及大城小爱中餐守护奖、民航服务峰会服务创新奖等殊荣，并位列全球航空餐榜单TOP1，被50余家海外媒体报道、转载，受

到了广大旅客、社会各界以及海外媒体的认可与赞誉。同时，它也是首届中国国际进口博览会指定餐饮品牌，还伴随南极科考船“雪龙号”奔向极地。

### 精益求精

自2003年成立以来，东航食品高度重视食品安全和整体质量建设，不断完善ISO 9001、ISO 22000、HACCP、GQS、MEDINA、HALAL、SC七大管控体系。在文化上，积极倡导并践行“质量第一、创新变革、诚信卓越、科学发展”的理念；在制度上，强调领导作用和全员参与，将建章立制、做细做精放在首位；在范围上，覆盖航空配餐和地面市场两大主体产业；在流程上，全面涉足食品生产过程中的关键流程与管控要点；在科技上，积极引入互联网与大数据技术，持续提高自动化生产与管控水平。同时，东航食品也始终以提质量、保安全、树品牌、促发展为目标，坚持以质量第一为价值导向，以改革创新为根本途径，以全员全过程为质量主体，开展质量提升行动，加强全过程、全方位、全环节的产品质量管理。

简单美好的生活，比诗画更美妙。简单的食物，除了满足味蕾，更能温暖人心、治愈心灵；用心挑选的食材和配料是爱，用心烹饪的过程和心意是情，东航食品秉承“用最简单的食材，做最美味的面条”这一宗旨，将一碗面简于形、精于心、臻于技，成就东航人对食物的敬仰和追求。

（作者单位：东方航空食品投资有限公司）

