



直播的诱惑

□本报记者 孙书贤 文/图

一口冒着热气的大锅里，沸腾的高汤煮着大块的羊肉、羊杂，香味四溢。另外一口大锅里煮着饸饹面，厨台上的两个盘子里装满薄薄的羊肉片和碧绿的葱花，一盒诱人的红辣椒油散发着芝麻香。几名厨师配合得相当默契，你捞饸饹，我浇汤，一碗碗香喷喷的饸饹面让人垂涎欲滴。4月26日上午10时，郟县冢头镇张红旗饸饹面总店已经是顾客盈门。

引人注目的是，在厨台外围，张红旗饸饹面总店的传承者张守鹏和3个帅气小伙正各自架着一部手机，对店内场景进行直播，主播和粉丝热烈互动的火爆场面令人惊叹。



张守鹏(左四)带领团队做直播

一个网红饸饹店的传奇

网红的诞生 // 直播一年，拥有50万粉丝

冢头镇张红旗饸饹面总店开办于1988年，在老板张红旗的苦心经营下，生意做得风生水起。张红旗的儿子张守鹏长大成年后，接过交接棒，继续经营着这家店。

2016年，张守鹏开始用手机在快手、抖音上发布店内经营的现场视频，没想到效果十分好，视频点击量高达上百万。“要是现场直播，效果一定会更好！”张守鹏立即付诸行动。他在快手、抖音两个平台上开通了直播间，开始对饸饹面的制作过程进行直播。每天两个

小时的直播，让他的生意越来越火爆，从早上开门一直忙到晚上10点才打烊。许昌、郑州、南阳等地的客人也慕名而来，只为吃上一碗香辣诱人、口齿留香、回味无穷的饸饹面。

“没有开直播时，店内平均每天能卖几百碗，开通直播后，没过多久，店里一天能卖出1000多碗！”今年26岁的张守鹏说。

直播让张红旗饸饹面总店成了当地的网红店。2016年，在一次直播中，有粉丝问张守鹏可否招

收学员培训饸饹面制作技术，这让年轻的张守鹏眼前一亮，他不假思索地脱口而出：“招收学员！”

下了直播，张守鹏才和父亲张红旗郑重其事地商议招收学员的事。经过商议，他们决定当日起对外招收学员，对学员公开家传秘方，培训饸饹面和凉菜制作技术，每周开一次班，每名学员收取培训费5000元。消息传出后，张红旗饸饹面总店的名气更大了。一时间，黑龙江、新疆、广东、北京、江苏、安徽等地的粉丝纷沓而至，首期培训

班就有50多名学员参加。张守鹏不失时机地把直播镜头对准了培训班。学员制作饸饹面、学习秘方配料、熬制高汤、制作辣椒油……授课内容经网络直播后，张守鹏的粉丝人数一个劲儿地往上蹿，一年内就拥有了50万粉丝。

冢头镇开饸饹店的同行也纷纷打出招收学员的招牌，饸饹面制作技术培训班如雨后春笋般在镇上遍地扎根，冢头镇的大小宾馆、早餐店迅速火了起来，当时宾馆一房难求。

团队的力量 // 6人组团，直播带货月卖5万

培训班开办后，每天有上百人来冢头镇考察，带动了郟县饸饹面走向直播平台。张守鹏在快手、抖音两大平台的粉丝人数直线上升，高达300多万。

2017年，张守鹏专门成立了一个拥有6人的直播团队，团队成员每个人都拥有50万以上的粉丝，张守鹏给他们开出了一个月5000元的高薪，这在郟县引起了轰动！

拥有60万粉丝的曹亚辉说：“在这里做直播轻松愉快，每个月

净落5000元，这待遇在郟县还找不到第二家！”

有计划、大规模的宣传让张红旗饸饹面总店名扬四海。年招收学员由起初的几百名发展到几千名。店内经营每天销售量达2000多碗。

2017年，30岁的新疆石河子粉丝张学智慕名前来学艺。经过一周的学习后，张学智回家后开始开店营业，当年就收入20万元。随后，张学智专程来到郟县冢头镇，给张守鹏带来了家乡的核桃、

大枣、哈密瓜等特产，感谢张守鹏给他铺平了一条创业致富路。

市区居民朱丽2018年前来学习后，在江苏沛县开办了一家饸饹店，经过两年的经营，现在又准备开一家分店。

去年6月，张守鹏和他的直播团队开始在直播中带货销售，对外销售包装型饸饹面、辣椒油，粉丝通过直播平台下单后，他们通过快递把货物送达，每月的销售额3万多元。

疫情发生后，张守鹏虽然关门

歇业，可他的直播团队没有停业，他们在做好防护的同时，一直对制作辣椒油进行直播，并在直播中带货销售。仅直播带货一项，他们每个月的销售额就有5万多元。

今年3月，疫情缓解后，张红旗饸饹面总店开门营业，不过只对外打包出售。“虽然疫情给店内经营造成了不小的影响，可网络直播带货比以前还要火。”张守鹏说。他下一步准备再注册个电店铺，利用互联网直播销售，顺便捎带些农特产。

大地水泥杯

@鹰城视频大赛

疫散花开 大美鹰城

主题视频征集



扫码了解更多大赛信息

主办单位：中共平顶山市委宣传部、中共平顶山市委网信办、平顶山日报传媒集团

总冠名：大地水泥集团(大地水泥 贾湖酒业)

