



重庆夜面馆 升腾烟火气

老记伏枥

联系电话
17708339062



“来一碗小面”。这是每天早晨，我们重庆人光顾小面馆，最常说的第一句话。

重庆小面，已经成为大家最喜爱的早餐种类之一。这几年，重庆小面的“角色”在不停地演变、转换。比如，它以特有的魅力，正在抢占夜宵份额。连日来，记者探访重庆“夜面馆”的经营状况发现，“来一碗小面”，正在成为夜宵习惯。

据统计，重庆小面馆目前有9万余家，变成“全天候”和24小时服务的在增多。目前正在举办的“新重庆小面50强评选”活动，就有不少参赛面馆为24小时面馆。

对此，面邦食代重庆小面联盟创始人、重庆小面推广大使吴寅东说：“一家家重庆小面馆生生不息，承载着众多创业者的艰辛与梦想，升腾的是城市烟火气。”

探访1 老面馆“竹”风格 第二店选择海外

12月15日，深夜12点。经历白天的喧嚣，城市也开始静下来。

但在南岸区长江村的丁阿纸面馆，晚上12点，却是生意最好的时候，这里是周围居民的“深夜食堂”。

客人三三两两进出。10来辆跑夜班的出租车司机，像在解放碑附近出入口等客一样，自觉地在小面馆门口的马路上排成队，按顺序接载客人。

“天冷夜深，街上行人少，这里生意好，干脆在这里等算了。”出租车司机小马说，他每次来这里，等不了多久，就会有一单生意。

丁阿纸面馆可谓一家名副其实的重庆老面馆。店老板石笠介绍，20世纪70年代末，他爷爷在巴南老家石板街上作搬运工。由于住所临街，工友都习惯在他家附近聚集等活。工人们累了饿了，石大爷经常煮一碗面条给他们吃。久而久之，老人的面条出名了，有人建议老人干脆开一个小面馆。石大爷经过简单的准备，仅有30来平方米的“石头面”开张了。由于味道不错，加上石大爷仗义仁厚，吃过他家面的人，都夸味道好。

老家拆迁后，从爷爷、父母手中接手“石头面”的石笠，将面馆迁到现在这个地方，24小时营业。由于“石头面”这一商标注册不上，他和合作伙伴便将店名改为现在的丁阿纸面馆。“丁阿纸”为当地人称呼知了的谐音。

“爷爷生前告诉我，作料是小面的灵魂，一碗面条全凭调料提味儿。”石笠说，他至今按爷爷教授他的“秘方”做面，目前品种主要有香辣面、牛肉面、尖椒鸡面等。

“面馆有这么好的口碑，我们要感谢的哥的姐，是他们口口相传，让我们的生意更好了。”石笠说。

小面馆很有特点，装修风格突出“竹”：店面用的是竹门头，室内主要设施是竹桌、竹椅，室内装饰物有竹节人、竹蜻蜓、竹风铃等，室内坚硬厚实的护墙板为船木加工而成。石笠说，他爷爷十分喜欢竹，而竹文化又是巴蜀文化的重要组成部分，在重庆许多地名中都包含竹元素，竹节人等还是非遗文化。门店凸显“竹”风格，就是要传承爷爷勤劳、有担当的品行和面食技艺，弘扬巴蜀文化。

这几天，小店的合伙人于超等人正忙着在泰国的芭提雅开分店。作为一家老面馆，开了几十年一直坚持“独家经营”，为何第二店却选择开到海外？石笠笑称，几年前，一名泰国华侨来渝旅游，吃了店里的面赞不绝口，对店内的竹节人也十分喜爱。为此，临走时他还特地赠送了对方两个竹节人。没想到，两年后，这名客人竟联系他，称有“地球村”之称的泰国芭提雅，华人华侨多，喜欢重庆“红汤”面食的人越来越多，小店如去那里开分店，生意准好。此后，他和合作伙伴多次去芭提雅考察，最终决定“走出去”，将二店开在芭提雅，将巴蜀文化、重庆小面文化带到泰国去。

石笠说，在泰国开店有诸多要求，比如泰国本地人至少占股51%，一个中国人要带4个当地人就业等。芭提雅的分店正在装修。将于明年3月开业。虽然面临很多挑战，但他很有信心。

丁阿纸面馆的竹节人

探访2 “无门”面馆很有名 11平方米雇员8人



大学生杨毅，在老蒋面馆打小面调料。

12月18日，深夜12点。

由于气温陡降，夜间上街手脚会冻得发僵。

在江北区北城天街汇乐奇世界旁，有一家不起眼的小面馆，它就是江北有名的网红面馆“老蒋面”。

由于临近观音桥步行街，这里可谓夜市一条街，都市潮流与烟火气在这里交融共生，面馆、烧烤、咖啡，各类夜市门类齐全。

小店面积小，老板在店门口又支了6张桌子。虽然已是深夜，不时有人哈着气，搓着手落座，一边喊“老板来一碗面”，一边数落着天气的寒冷。

在最里面的一桌，几名年轻男女衣着时尚，边吃边笑。店老板尹先丹悄悄告诉记者，近年观音桥步行街活跃着上百名网络主播，他们中间不少人是这里的常客。

“一碗面，两代人，四十年。”说起面馆历史，尹先丹有些自豪。他说，面馆是他和好友蒋川合开的。老蒋面始于20世纪80年代，为一名叫蒋宗文的老人所创，是当时有名的重庆小面。蒋川为蒋宗文的“关门弟子”，也深得老人真传。

老蒋面讲究古法技艺，在重庆小面特有的香辣上，追求香而不糊，辣而不燥。小店特色为麻辣面、豌杂面。

小店室内面积大约只有11平方米，可却雇有8名店员，两班倒。无疑，没有大而稳定的客流，是养不起这么多工人的。

忙的时候，老板蒋川会自己挑面。“挑面最重要的是把握好火候，也很有技巧。”蒋川说，挑面入碗，最好是“折三折”入碗，这样的面相最好看。

店员中有一名叫杨毅的年轻小伙，他是一名才毕业的大学生。他说，大学毕业后，一时找不到合适的工作，在朋友的推荐下，他找到蒋川学艺，打算以后自己开面馆创业。

“没想到，一碗小面，里面有那么多门道。”杨毅说，在学习过程中，蒋师傅毫不保留地传他技艺，并很认可他。因此，他被师傅留下来，帮着打理面馆。

杨毅的月收入达1万多元。他说：“小店24小时营业，几乎没有休息时间。累是累了点，但师傅待人好，薪酬也不错，我会好好干下去。”

说起小店特色，店老板尹先丹笑道：“我们这个店，最大的特色就是没有门。”

虽然是开玩笑，但他的话是真的，小店的确实没有安门。

尹先丹说，小店面积小，如果安上房门，影响出入。考虑是24小时营业，于是他们便一直没有安门，从开业至今，小店也没歇过业。

探访3 这面馆有点“嗨” 白天不开晚上开

12月19日，凌晨2时许。

位于南岸学府大道的5味风面馆，与众不同：它白天不开，晚上开。

真没想到，在这么寒冷的深夜，竟有这么多人在这个设施简单的面馆，排队吃面。

从凌晨两点到两点半，半小时里，排队人员一直在20人左右。面馆5名店员，十分忙碌，挑面师傅额头冒汗。面锅里升腾的热气，与寒气交融，瞬间雾化，在牌匾的灯光下，一缕缕地散开去。

店老板王琴，30多岁，麻利地打着调料，一边招呼着客人，一边协调其他店员的工作。她几乎是用“手感”在把握调料的分量、比例，手法娴熟、精准。

王琴介绍，她老公是彭水人，十多年前来重庆闯荡。他们进过厂，打过工。为了补贴家用，夫妻俩晚上就在路边摆摊，卖小面。

眼看生意越来越好，8年前，夫妻俩租下现在这个30余平方米的店面，开起了面馆。

因为老顾客大多是夜间客人，夫妻俩一合计：走差异化经营，把老顾客稳住，面馆白天不开，晚上7点半至第二天早上6点为营业时间。

面馆的“秘方”，是他们摆摊时摸索出的两种辣椒为主的混合调料，面馆主打香辣面和糊辣面。

由于肉、蛋、油和调料用材好，慢慢地，小面的口碑越来越响，成为网红面馆，收获了不少回头客、外地客。

“每天晚上客人都是满的，特别是周末，生意更好。”王琴透露，小面馆一晚要卖300来斤面，一晚营收上万元。而客人中，邻近的居民不多，大多数为稍远的主城居民、慕名而来的网友、外地旅客等。

花钱租下的门面，为什么不把白天好好利用起来，让效益最大化？

“钱没得赚尽了的。”王琴笑道，他们晚上通宵营业，白天又要采集材料等，实在是忙不过来。为了保证质量，白天不开晚上开，从8年前开店至今，他们一直坚持着这种模式。

“开店容易，守店难。”这是王琴最深的感受。她说：“干餐饮挣的是辛苦钱，我们虽然白天不开门，但实际上几乎是全年无休，很多人吃不了这个苦。”

说起家庭，王琴眼睛红了：“这8年，是赚了点钱，但最亏欠的是自己的两个孩子，我们陪他们的时间太少了。”

