



他是马来西亚人 也是五星级酒店大厨
在冉家坝开了家小店

他试验了150多次 做出重庆人喜欢的咖喱

两江新区冉家坝一条背街小巷里，藏着一家不起眼的小店，主营南洋风味咖喱饭，人均20元。4月的第一个周末，重庆已有点燥热，傍晚时分，熙来攘往的人群开始钻进各色餐馆，小店也迎来食客。店主老蔡正在后厨灶台上忙碌，左手掂着铁锅，右手的汤勺快速搅拌，金黄浓稠的咖喱汁随即散发出浓郁的香气……

老蔡，黄皮肤、黑眼睛、会说流利的中文，看上去，跟“重庆崽儿”没啥两样。其实老蔡并不是重庆人，他来自马来西亚，曾经在新加坡、印度、马尔代夫的五星酒店都担任过副主厨，包吃包住，月薪5000多美金。问起老蔡为什么漂洋过海来开店，他笑答：“为了老婆！”



▲老蔡与妻子在做中餐

“到中国安定下来”

2012年，老蔡到马尔代夫的四季酒店工作，在那里遇到了他未来的妻子。

“那时她是酒店的潜水教练，她是五个华人中的一个，第一次见到她的时候，就被她的笑容深深吸引。”老蔡讲起第一次见到他妻子的场景，“知道她喜欢吃芒果，我就变着花样给她做芒果甜品。她也很有耐心地教我这只旱鸭子潜水。就这样，我们慢慢地被彼此吸引，就自然而然地在一起了。”在讲述和妻子的故事时，老蔡不好意思地挠着头，“现在想起来，依然很甜。”

后来，他们趁着放假，见了家长，领了证，一起辞去酒店工作，在马尔代夫开了家小民宿。直到2014年，孩子出生了。

老蔡说，太太是昆明人，独生女，岳父母的年纪大了需要人照顾。“孩子出生也得有更好的教育和医疗资源，我就和我太太回国了。”对老蔡来说，这次安家落户是一个重要的转折。在这之前，老蔡一直是在漂泊中度过的。

老蔡的童年，生活在马来西亚霹靂州一个小镇上。“家里兄弟姐妹八个，从早到晚厨房里都在忙，炒菜声、切菜声一直不断。”老蔡说，他堂哥也是厨师，“我堂哥总说，做厨师能吃遍全世界的美味，我当时就很羡慕，想着长大也要做厨师。”

长大后，老蔡真的走上了这条路。新加坡四季酒店，孟买San-Qi酒店，马尔代夫四季酒店等五星酒店，老蔡从学徒一步一步走到了副主厨的位置，一个月工资有5000多美金。这份事业曾让他走遍世界，也收获了不错的生活。但人生的重心总会转移。

“小孩出生了，就不能在外面漂了，就回到中国安定下来。”

“重庆是我的第二故乡”

2018年，老蔡在昆明开了第一家南洋甜品店，两年后关了。2023年，老蔡再开店，很快又关了。接连两次失利，并没有让老蔡放弃开店的想法。“我要有一个事业，有家要养。”

2025年的夏天，一通电话给老蔡带来了希望。一位在重庆多年的马来西亚老乡告诉他：“老蔡，冉家坝这边有个铺子，租金划算，邻里街坊都和气，正对你的南洋味道！”

在此之前，老蔡来过几次重庆，重庆给他的印象就是有活力，爱吃辣。所以听到朋友说有合适的店面，老蔡直接买了第二天的高铁票，赶到了重庆。

“我到了一看，就是这儿了。”老蔡说：“近两年生意不太景气，再开店也一定是家小店，我又喜欢吃咖喱，就开了这家咖喱店。”

2025年夏天，老蔡的咖喱小店顺利开业了。灶火一点，咖喱的香气慢慢飘满了小巷，也悄然串起了巷子里的烟火人情。

2025年9月，隔壁新开了一家羊肉粉店。起初大家客气地点头，没什么太多的交流。可到了现在，我们到老蔡的店里时，总是能看到隔壁的嬢嬢很自然地帮忙招呼客人：“这边坐，吃点啥子？这个猪扒饭好吃。”等到食客吃完饭，嬢嬢则会利落地收拾。

当我们问起两家是怎么认识的时候，“老蔡这个人，看着就非常和善、很踏实。”隔壁羊肉粉店的嬢嬢向我们介绍，“看到他那里人那么多，一个人哪里搞得赢，看到了就去帮着收个盘子。本身就是邻居，互帮互助都是应该的，慢慢地我们就熟悉起来了。”

现在，老蔡每天晚上都和邻居坐在一起吃饭，两家人互相聊着家常。“暖心的不只端来的热汤，还有来自邻里的温暖与照应，感恩中国好邻居。”老蔡还将邻里之情发布到了他的社交账号上。

这种温情，不仅仅体现在老蔡与邻居的相处上。附近小区的好多业主，都帮老蔡的小店做宣传，在业主群里自发地推荐他们家的咖喱饭。

这些温情的瞬间，让老蔡感动不已：“重庆就是我的第二个故乡。”

“做重庆人喜欢的咖喱”

刚到重庆时，老蔡端出的是最地道的马来西亚咖喱，椰浆浓，甜味重，是他从小吃到的味道。可重庆客人尝了，摇摇头：太甜，太腻。

老蔡有点受挫。他在印度待过4年，马尔代夫待过5年，做了一辈子咖喱，但这次，他不能只按自己的口味来。“为了融入重庆，我得做出重庆人喜欢的咖喱。”

于是，老蔡开始了一场“味道实验”。二十几种香料反复调整配比，椰浆浓度一点点改变，还悄悄加了些本地的泡菜。

他请邻居试，请学生尝，一份一份地试，前后改了150多次。

终于，那碗“香辛回甘，辣而不燥”的咖喱做成了。既有南洋的醇厚，又有山城的火辣，层次丰富，越吃越有味道。

现在重庆商场里一份像样的咖喱饭，基本上都要三四十元，而在老蔡的店里，一份咖喱饭还不到20元，这是老蔡雷打不动的规矩。

炎热的夏天，温度高达40℃，老蔡仍挤在不到10平方米的小店里，衣服早就被汗水打湿，却一直没想过抬高价格来换取更多的利润。有顾客问老蔡有没有考虑换个店面，这样老蔡也能舒服一点，“换个店面成本太高，食材方面又是不能省的，为了做打工人都能吃得起的咖喱，就只能从其他方面压缩成本。”

“我做的是街坊生意，也是为了回馈街坊的支持。”老蔡说得很实在，“价格低点，大家想吃就能来。生意做的是长久，不是暴利。”这份实在，不仅是一本生意经，更是他融入这片街坊的方式。

“我想成为社区的一分子”

老蔡多次提到，“之前我想成为这个社区的一分子，现在我感觉我已经是这个社区的一分子了。”

当我们再一次去了老蔡的

小店。那条巷子还是老样子。还没到门口，咖喱味就飘过来了，混着旁边住户炒菜的香味，闻着踏实。

店里坐了四五个人，老蔡从后厨端出一碗咖喱饭。他看见我们，点了下头：“来了？坐。”

吃完饭后我们笑着问道：“叔，你还想回大酒店的厨房吗？”

他笑了笑，指了指门口，棚子里面坐满了客人，大家有说有笑地吃着咖喱饭，他说：“你看嘛，这样就够了。”

他的店很小，灶台就在墙边，锅碗瓢盆却摆放得整整齐齐。每到饭点，门口也总有人排队。巷子窄，人们在一起，聊天的、催单的、逗小孩的，闹闹热热的。

老蔡从灶台后面探出头，用带着南洋味道的普通话喊了一句：“马上好，稍等。”

傍晚打烊后，他坐在巷口的塑料凳上喝水，看了明天的采购清单，拍了拍裤子，起身回到店里。

老蔡终于在重庆站稳脚跟，他成了冉家坝的一分子，重庆新的一员。

文字：李泓霖 李木子 吴思雨 刘晨曦 白玛玉珍

图片：受访者提供，李泓霖、李木子拍摄

指导老师：

杜忆竹

总策划：

刘丹凌 郭小安

汤寒锋

他眼重庆

重庆晨报 重庆大学新闻学院融合新闻实践工作室 联合出品

聚焦工业记忆+城市烟火 巴南水轮机厂、道角机床厂片区焕发新生机

4月13日，市住房和城乡建设委员会发布信息，巴南水轮机厂、道角机床厂片区两大重点城市更新项目分别聚焦工业遗存活化与老旧小区提质升级，让工业记忆与城市烟火相融共生，老旧小区与滨江新城同步焕新。

道角机床厂片区： 老旧小区焕新，幸福圈暖心升级

作为巴南区2025年首个城市更新项目，道角机床厂片区更新项目覆盖面积约0.24平方公里，项目总投资约2亿元，目标是打造辐射8万人的居住型“15分钟高品质生活圈”。

该项目聚焦居民日常生活核心需求，以“基础设施升级+历史文化再生+产业生态培育”为核心，重点推进三大工程建设：基础设施系统升级、既有建筑有机更新、配套服务完善。

道角机床厂片区更新改造，既补齐了老旧小区基础设施短板，又传承了片区工业文

化基因，让老旧片区重新焕发全新活力，也是重庆践行人民城市理念的具体体现。

水轮机厂片区： 工业遗产蝶变，滨江新城崛起

作为重庆市储备范围内的重要工业遗址，坐落于李家沱长江之畔的水轮机厂片区，承载着近90年的城市工业记忆。该项目牢牢锚定“保护+活化”的核心思路，重点推进三大规划举措落地。

一是创新用地模式、二是优化空间布局、三是完善配套提升。项目更新范围约2.9平方公里。

按照规划，水轮机厂核心区将以工业遗存为载体，集聚二次元动漫、青年潮玩、餐饮娱乐、演艺SHOW场等多元业态，打造“工业活态记忆场、城市级演艺复合体、青年潮流聚场”的文商旅融合体，未来将成为长江文化艺术湾区的核心节点。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇