

吃一碗巴渝风味的小面,俯瞰城市的车水马龙,市区中山街上—— 有家“任性”小面馆 想吃还得凑时间



阅读提示

丽水人的口味偏清淡,吃不了地道重庆小面的那种麻辣,于是陈强对配料进行了调整,既保持川渝那种麻辣鲜香的口感,又调配出让丽水人接受的辣度。

□ 记者 董陈磊

在市区中山街上,有一家“猫和渝重庆小面”餐饮店,主打重庆小面。在这里,除了能吃上一碗巴渝风味的小面外,还可以坐在阳台边俯瞰城市的车水马龙,老板陈强把自己对待生活的态度注入小店,随性但不随意,让很多丽水人爱上了这家小店。

“在开店时间安排上比较随性”

10月28日下午4时,记者来到位于市区中山街与灯塔街交叉口的“猫和渝重庆小面”餐饮店门口,此时店门紧闭,小店内空无一人。正等待着,一名男子骑着电动车风风火火地赶到,打开了门锁,男子告诉记者,他就是“猫和渝重庆小面”的老板陈强。

“下午回去休息了一会,反正自己开的店,早点晚点都无所谓。”趁着刚开始营业,生意还没有忙起来,陈强便邀请记者坐下,打开了话匣子。“我们上午十点多开始营业,中午开到两点多回去休息一会,然后四点多再过来,再一直开到晚上八九点左右关门回家。”陈强说,相比较其他的店铺一天营业十几个小时,自己在开店时间安排上比较随性。

“一是不想太累,要留点时间给自己休息,二是自己已经十分了解顾客们的用餐规律,除了用餐高峰期,其他时间客人不多,索性就关门休息。”陈强打趣地说,不仅“上班”时间十分规律,平时节假日的时候,他也给自己放个假。“楼下那些邻近的店铺老板都羡慕我们,生意也做了,休息也休息了,真是自在。”

虽然每天的营业时间不长,但陈强店里的生



意并不差。“在我家吃面的,都是老顾客,他们很熟悉我家的营业时间,就算是节假日不确定我们是否营业的时候,也会提前发个微信问我一下。”

“许多人天天吃我家的面都不腻”

重庆小面是陈强店里的特色,但陈强并不是地道的重庆人。“以前在宁波工作,和很多川渝的朋友玩得很好,很喜欢吃他们那边的美食,后来就专门去重庆学做重庆小面,2013年的时候,在宁波开了第一家重庆小面馆。”

2015年,由于女儿读书的关系,陈强决定回到丽水,重新经营一家重庆小面。在考虑店面位置这方面,陈强并没有选择在街边的一楼店面,而是选择了一家带有阳台的二楼小店。

“一楼店铺的租金、转让费等费用太高,算下来并不划算,综合考虑之下,选择了这家在二楼的店铺。”陈强道出了当时的想法,“只要东西做得好吃,客人就不会少。”

“我做的重庆小面大家都挺爱吃的,许多人天天吃我家的面都吃不腻。”陈强说,“还有些人专门到我家店的阳台上打卡,从这里俯瞰中山街上的车水马龙,再吃着美味的面条,十分惬意。”

“在一碗面里体味人生感受生活”

陈强做的重庆小面,配方经过他精心改良。“丽水人的口味偏清淡,吃不了地道重庆小面的那种麻辣,于是我对配料进行了调整,既保持川渝那种麻辣鲜香的口感,又调配出让丽水人接受的辣度。”

除了在口味上精雕细琢,整个店的氛围营造上,陈强也花了很多心思。“很多地方的重庆小面都做成那种快餐式的餐馆,但我就想做一家有特色的专属小店。”在店名上,陈强取名为“猫和渝重庆小面”,“渝是鱼的谐音,觉得这样比较有意思,让客人能很容易记住。”

店内,陈强布置了很多自己喜欢的元素。喜欢听歌,花了上万块置办了一套音响;喜欢看电影,在店里安装了投影仪;喜欢植物,在组合柜上摆满了各种各样的绿植……不仅如此,陈强还借助二楼的优势,将餐桌“搬”到阳台。

“一座山,一座城,一个人,一碗面。”在陈强店外的墙上,印着这十二个字,他说,“在一碗面里体味人生,感受生活,即使再忙碌,也要记得停下脚步看一看这座美丽的城市!”

仅一个早上,便能卖出200多碗馄饨,市区白云路郑家馄饨店: “一说白云小区馄饨店,就知道是我这了”

□ 记者 麻东君 见习生 项启阳

在市区白云路上,有一家开了26年的馄饨店,因为老板夫妻二人都姓郑,故起名为“郑家馄饨”。这里的馄饨都是由老板娘郑必慧手工制作,其味道深受许多丽水人的喜爱,有些老顾客甚至从小吃到大都吃不厌。

“一个早上能卖200多碗馄饨”

10月29日上午8点半,记者来到“郑家馄饨”店,老板娘郑必慧此时正忙得不可开交,为顾客送上一碗碗新鲜出炉的馄饨。“今天周六,这个时间点是最忙的时候,从8点开始客人便越来越多。”郑必慧说,他们每天早上3点半就起床,4点左右开始营业,中午11点左右收摊,一个早上能卖200多碗馄饨。

“我们家的馄饨都是我一个人包的,纯手工制作,原汁原味。”趁着店里空闲之余,郑必慧便开始包起馄饨,“这么多年来,顾客还是比较认可我包的馄饨,所以平时我主要负责包,我老公负责煮。”

“我们从1997年开了这家馄饨店,我的儿子

也在那年出生,当时一只手抱着孩子,一只手包着馄饨,这么多年过去了,馄饨店开了26年,孩子也已经26岁了。”郑必慧感慨地说,“以前馄饨店没有招牌,大家一说白云小区馄饨店,就知道是我这里了。大概在三四年前给店里翻新贴了瓷砖以后,才挂上‘郑家馄饨’的招牌。”

郑必慧告诉记者,店里除了常见的茭白鲜肉馅、芹菜鲜肉馅等大馄饨,还有煎馄饨、小馄饨、水饺等,这些也都卖得不错。

“很多顾客都是多年的老朋友了”

店里的大馄饨基本都是7元一碗。“这么多年了,肉价上涨我的馄饨也没有涨价,很多顾客已经是多年的老朋友了。”郑必慧告诉记者,除了过年几天,平日里他们全年无休,起早贪黑很辛苦,“但是有这么多忠实的顾客,辛苦点也值得。”

70岁的市民汤大爷是郑家馄饨的老顾客了,汤大爷笑着说:“我已经在他们家吃了二十多年了,馄饨味道很好,也很卫生,老板做人也很诚信。我家住在北苑路那边,经常特意跑过来吃他们家的馄饨。”

“我在大洋路小学读书的时候就在这里吃



了,现在我27岁了,带着老婆孩子一起来吃。”市民余先生说,之前经常出差,每次一回丽水,就会特意来他们家吃碗馄饨。

郑必慧和丈夫郑建平都是丽水人,家就住在白云小区。“做餐饮很辛苦,现在年纪也大了,身体也没有以前好了,我老公之前因为痛风,每天也不能站太久了。”郑必慧笑着说,这家店是他们夫妻多年的心血,一手看着它和孩子一起长大的,“我们会努力再多坚持几年,一直开到干不动为止。”

社会主义
 核心
 价值观

富强

民主

文明

和谐

自由

平等

公正

法治

爱国

敬业

诚信

友善

值班编委
 总编辑 吴祥柱
 副总编辑 王巷扉
 编委委员 蓝义荣
 范宁华
 李 烜
 一版编辑 陈 春