

寻觅 家乡味道 挖掘 创业故事

要说陕西,就不能不说面条,在陕西面条的种类多达几十种,有油泼扯面、拉条子、裤带面、臊子面、摆汤面、蒜蘸面、手擀面、浆水面、剪刀面、菠菜面等等,一天一碗面,两个月不重样,说它是一个面食王国一点都不为过。对于在拉萨的陕西游子来说,能够吃到一碗正宗的陕西面何尝不是一种幸福。

拉萨市城关区公德林街道北京中路64号有一家承载着岁月与温情的面馆——张拴堂岐山哨子面专营店,二十一年来,这家面馆见证了无数陕西游子的思乡之情,也凝聚着两代人对一碗面的执着与坚守。张召和父亲张拴堂两代人一直不忘初心,坚持用心做好一碗面,只为让更多陕西游子在拉萨可以品尝到地道的家乡味道,让他们感受到那份来自家乡的温暖与真诚。

文/记者王静 图/记者贡曲罗杰



一碗面

两代人的坚守与超越



初心之源 / 父母在拉萨的奋斗与坚持

2003年,张拴堂岐山哨子面专营店负责人张召的父母,带着对未来的憧憬和志气,从陕西省宝鸡市岐山县来到拉萨。他们的行囊中,除了简单的生活用品,还有一份珍贵的手艺——岐山臊子面的制作技艺。

“初到拉萨,一切都是那么艰难,语言不通、文化差异、饮食习惯的不同,都给他们带来

了巨大的挑战。”张召谈及父母的创业经历,满心疼。那时的面馆的规模很小,装修也很简陋。父母每天起早贪黑,亲自采购食材、制作面条、烹饪臊子,每一碗面都倾注了他们的心血和汗水。

张召回忆道:“我父亲经常说的一句话就是,虽然日子过得辛苦,但每次看到陕西老乡

大口大口吃面的样子,听到顾客对那碗面的称赞时,一切付出都是值得的。”

在那些艰难的日子里,张召的父母始终不忘初心,用心做好每一碗面。正是这份执着和坚守,让张拴堂岐山哨子面专营店在拉萨逐渐站稳了脚跟,最终面馆是以张召父亲的名字“张拴堂”命名的。

传承之路 / 张召的接力与超越

张召在拉萨服役结束后,毅然决然地选择了继承父母的面馆。“回顾父母多年的辛勤耕耘,我深感责任重大,必须把这份事业传承下去。这不仅仅是一份家业,更是父母的心血和期望,我不能辜负他们的努力。”张召在谈及当时的决定时,眼神中充满了坚定。

刚接手面馆时,张召面临着诸多挑战。他既要保持父母传承下来的优良传统和独特口味,

又要适应市场的变化和顾客的新需求。这并非易事,但他从未退缩。他深入研究岐山臊子面的制作工艺,从原材料的选择到烹饪技巧的炉火纯青,每一个环节都力求完美。

同时,张召还结合当地的食材和饮食文化,对岐山臊子面进行了一些改良和创新,使其更能迎合当地人的口味。同时,在店面管理和服务质量上,他也下足

了功夫,努力为顾客营造一个舒适、温馨的就餐环境。他的努力没有白费,面馆的生意越来越好,口碑也越来越好。

如今,张拴堂岐山哨子面专营店在拉萨已经开设了四家店,但张召始终铭记父母的教诲,坚持使用优质的食材,保持传统的制作工艺,为顾客提供正宗的岐山臊子面,也让每一位陕西游子能够一直吃到家乡味道。

温暖之情 / 爱心的延续与传递

“我的父母一直是我的榜样,无论是经营面馆还是在为人处世上。”张召告诉记者。

在经营面馆的过程中,张召不仅致力于面馆的发展与壮大,更关心着店里的员工,他深知员工们的辛勤付出是面馆成功的关键,所以总是尽力为员工们提供帮助和支持。

“刚来面馆的时候什么都不会,但是老板每天都会给我亲自指导,无论是拉面、配菜、炒臊子,每一个细节都会耐心地传授给我。我不仅学到手艺,每个月还有固定的收入补贴家用。而且,每年年底老板都会到家里看望我们的父母,

还会给家庭困难的员工发补贴。”张拴堂岐山哨子面专营店后厨厨工说。

只要员工家里遇到困难,张召总是毫不犹豫地伸出援手。无论是经济上的帮助,还是生活中的照顾,他都尽心尽力。有一次,一位员工的家人突发重病,急需一大笔医疗费用,张召得知后,立即组织店里的员工捐款,并带头拿出一笔钱,帮助员工渡过了难关。他还经常关心员工的生活状况,为他们提供培训和晋升的机会,让他们在工作中能够不断成长和进步。在他的带领下,面馆里形成了一种团结友

爱、互帮互助的浓厚氛围。

对于张召来说,帮助员工不仅仅是一种责任,更是一种传承。“大家在一起就像一家人一样,能帮就帮。这样我们的团队才能更强大,我们的面馆才能走得更远。而且,把员工当一家人对待,也是父亲对我最重要的叮嘱,我一直铭记在心。”

如今,张拴堂岐山哨子面专营店已经在拉萨走过了21个年头,成为了许多陕西游子心中的温暖家园。张召不仅传承了父母的手艺和精神,用一碗面传递着家乡的味道,也将这份温暖传递给了更多的人。