



天刚破晓，位于拉萨德吉北路的子辰什夹婆乌鸡米线、面店内，老板张栋利和妻子已在厨房忙碌开来。乌鸡熬制的浓汤在锅里咕嘟咕嘟翻滚着，浓郁香气弥漫在整个店内。新鲜的蔬菜和肉类整齐码放在案板上，等待着被制作成美味浇头。这家看似普通的米线店，不仅是张栋利一家生活的依靠，更见证了他从打工者到创业者的华丽蜕变。支撑他一路坚持的力量是什么？这家小店背后又藏着怎样的创业故事？让我们走近张栋利，聆听他的精彩逐梦历程。

文/图 记者 梁兰



拉萨“米线大叔”张栋利

从一碗米线熬出幸福人生

一碗米线点燃的创业火种

走进子辰什夹婆乌鸡米线、面店，简约装修却满是温馨。十张木质桌椅摆放得整整齐齐，墙上挂着描绘乌鸡米线的画面，暖色调灯光营造出惬意的就餐氛围。即便周边餐馆林立，这家小店依旧生意兴隆。除了招牌的乌鸡米线、面，店内还供应鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡肝等云南油卤，光看着就让人直咽口水。

每到用餐时间，店里热闹非凡。食客们有的围坐一起谈天说地，欢声笑语不断；有的独自享受美食，脸上

满是满足。老板张栋利热情地招呼着顾客，端着热气腾腾的米线在桌椅间来回穿梭，“来，您的米线，小心烫”的声音此起彼伏。

1994年，张栋利来拉萨探望当兵的朋友，一下子就被拉萨的风土人情、壮丽美景和独特文化深深吸引，毅然决定留下发展。此后，他做过建筑工、保安、运输工，还承包过工程，但内心深处，创业当老板的梦想从未熄灭。

一次云南之行，一碗美味的米线让他难以忘怀。“那碗米线，汤鲜味美，

食材丰富，最重要的是，吃下去的瞬间，我感受到了家的温暖。”张栋利回忆道。回到拉萨后，他发现当地米线店虽多，可口味大多不够正宗，一个大胆的想法在他心中悄然生根——开一家正宗风味的米线店。

“拉萨汇聚了来自五湖四海的人，口味多样，而米线作为大众都爱的美食，肯定有市场。再说了，我自己特别爱吃米线，就想把正宗的味道带到这儿，让大家尝尝不一样的美味。”谈及创业初衷，张栋利笑着说道。

辛勤熬制“幸福汤底”

创业之路，从来都不是一帆风顺的。首先摆在张栋利面前的难题就是资金短缺。虽说他在拉萨务工时攒了些积蓄，但离开店所需资金还差得远。最后，他向亲朋好友借了一部分钱，才好不容易凑齐开店资金。店面选址也让他煞费苦心，既要考虑租金成本，又要兼顾人流量。经过几个月的四处考察，反复比较，2022年，他终于在德吉北路的热闹商业街找到了合适的店面。

解决了资金和选址问题，新的难题又接踵而至——米线配方。张栋利虽是

米线爱好者，可对配方却一无所知。听说云南米线闻名遐迩，他专程前往云南拜师学艺。从汤底熬制、食材挑选到调料配比，每个环节他都认真钻研、反复练习。经过数月学习，他终于掌握了云南乌鸡米线的制作精髓。

米线店刚开业时，生意十分冷清。当地居民对云南米线的口味不太熟悉，顾客寥寥无几。但张栋利没有气馁，他坚持用最新鲜的食材，精心熬制每一锅汤底，用心服务每一位顾客。“我相信，只要用心做，就一定能得到顾客的认可。”

事业家庭双丰收的美满人生

如今，张栋利在拉萨事业有成，家庭生活也幸福美满。他在这里结识了爱人，收获了爱情，夫妻二人共同经营小店。孩子也已在拉萨成家立业。闲暇时，他会和家人一起漫步在拉萨街头，感受这座城市的独特魅力。“拉萨已经是我的第二故乡，在这里，我实现了创业梦，家人也都在身边，这样的生活太幸福了。”张栋利感慨道。这份简单而实在的幸福，就像店里的米线一样，温暖着每一个人的心。

“现在的生活虽然忙碌，但很充实、很快乐。”看着顾客满意地离开，张栋利心里满是满足。他说：“创业虽然辛苦，但看到顾客吃得开心，就觉得一切都值了。现在的日子，就是我一直向往的幸福生活。”

谈及未来打算，张栋利笑着表示，自己年纪越来越大，快到退休的年纪了，再干几年就回家带孙子。不过，成功并没有让他停下前进的脚步。他深知，在竞争激烈的市场中立足，必须不断创新，挖

掘更多美食文化。于是，一有空他就学习美食制作和店面经营方面的知识，希望能给顾客带来更丰富的美食体验。

“一碗米线，承载着我的梦想，也承载着我们一家人的幸福生活。”张栋利笑着说，“我相信，只要脚踏实地、努力奋斗，就一定能创造更美好的未来！”

张栋利的故事，激励着众多在拉萨逐梦的人。他用实际行动证明，只要心怀梦想并为之努力拼搏，每个人都能创造出属于自己的幸福生活。

欢迎订阅 2025年《西藏商报》



全年180元/份
征订热线
0891-6345790

(讲好西藏故事
我们一直在路上)

地区订户可在当地邮局(所)征订
邮发代号: 67-20
西藏传媒集团有限公司
拉萨市朵森格路36号西藏日报社