

2023年11月,一家名为“潮汕小馆”的店铺在拉萨悄然落地,一碗热气腾腾的粿条汤,抚慰着往来旅人的胃,温暖着异乡人的心。店主梁南凯,这位来自广东潮汕的“90后”青年,正用他的人生轨迹在拉萨书写着关于味觉迁徙的故事。

文/记者 赵越 图/记者 郑常容

一块小黑板  
一碗粿条汤  
一句守规矩

# 潮汕小馆 吃出了文化乡愁



梁南凯正在烹饪美食。



猪杂粿条汤出锅。

## 【相遇】

### 从彩云之南到古城拉萨 一场说走就走的相遇

2020年,梁南凯在云南经营着一家充满文艺气息的民宿。三年后民宿歇业,这个“不安分”的潮汕青年决定踏上属于自己的旅程。2023年10月,他沿着滇藏线一路西行,最终在拉萨停住了脚步。“原本只计划玩二十天,没想到这座城市的阳光,让我有了留下来的冲动。”梁南凯回忆。

在拉萨游玩的日子里,梁南凯发现满街的川菜馆虽能解馋,却总让他的潮汕胃“水土不服”。一个念头在他心中萌生:“为何不把家乡的味道带到这里?”这个决定看似偶

然,实则必然——在成为民宿老板之前,他已在广州、上海等地沉淀了十年厨艺,炒锅翻飞间练就了一手地道潮汕菜技艺。

“潮汕小馆”的招牌在拉萨古城并不显眼,但推门而入的瞬间,就能感受到满满的烟火气。“取这个名字,既是商业考量,也是私心。每个在外打拼的潮汕人,心里都住着一家‘潮汕小馆’,它可能是街角的果汁摊,也可能是深夜的夜粥档,总之闻到那个味道,就知道到家了。”如今,这家小店已成为拉萨吃货圈的“隐藏菜单”。

## 【创业】

### 从16平方米到60平方米 用一年时间站稳脚跟

谈起创业初期,梁南凯回忆:“当时手头只有两三万元,但目标很明确——先开起来试试。”为了控制成本,他选中按月付租的仅有16平方米的小巷铺面,当时的经营重心是外卖。“拉萨的营商环境很好,办齐证件只用了半个月,这种速度让我能快速试错。”梁南凯说。

营业期间,凭借着潮汕人“爱拼才会赢”的劲头,梁南凯在拉萨站稳了脚跟。一年后的2024年冬天,梁南凯将小店搬至距老店仅100米的新址,面积扩大到60平方米。他笑着说:“这样既不会让老顾客迷路,也能让

更多人尝到潮汕味道。”新店保留了粿条、米粉等经典小吃,还新增潮汕肠粉系列,菜单的丰富程度也见证着他的成长:“最远有山南的客人开车两三个小时来吃,这种认可比盈利更让我踏实。”梁南凯说,据他所知,拉萨至今还没有第二家专营潮汕小吃的门店,这份“唯一性”成为他最大的底气。

“潮汕小馆不是我第一次创业。”梁南凯坦言,此前开民宿、做厨师的经历,为他积累了宝贵的经验。“民宿教会我读懂人心,厨师生涯让我练就手艺,现在开餐厅,其实是把过去的碎片拼成了完整的生活。”

## 【经营】

### 沉浸式场景构建 随处可见“潮汕元素”

“您要米粉、粿条还是河粉?”这句话曾是梁南凯的口头禅。面对食客对三种粉类的困惑,他索性将三种食材制成食玩模型,配以名称与原料标注的小黑板,直接挂在点餐区。“以前解释十分钟,客人还一脸懵,现在看图下单,效率翻倍。”这个创意源于他观察到的痛点:潮汕粉类在拉萨属于“小众品类”,消费者缺乏认知。而直观展示不仅化解了选择障碍,更意外成为店内网红打卡点。这种将后厨秘密前置的巧思,让食物认知从“听说”升级为“看见”。

在潮汕小馆,随处可见“潮汕元素”:潮汕公鸡碗,各色具有潮汕风味的饮品,潮汕当地美食图集,墙上还挂着潮汕牌坊街和潮州嵌瓷非遗照片……“我想让食客推开门的瞬间,就

像踩在潮汕的青石板上。”梁南凯说,这种沉浸式场景构建,让一碗粿条汤吃出了文化乡愁。

每天清晨六、七点钟,当拉萨还在沉睡时,梁南凯已开始熬煮当日的第一锅粥底。生滚粥的灵魂在“米油”,必须提前慢熬才能煮出绵密的口感。他固执地拒绝预制菜:牛肉丸从汕头空运,肠粉机为适应高原气压特别定制,连猪杂都只取粉肝部位。“肠粉机改造最头疼,试了一个月才找到米浆与蒸汽的平衡点。”梁南凯说。

“经营小店就像熬粥,急不得。”梁南凯将“守规矩”视为生存法则:绝不以次充好。这种“反商业”操作,却为他赢得了铁杆粉丝。常客“华子”就是这样的存在,这位梅州小伙在拉萨做生意,一年间在店里点了200单外卖。

## 【未来】

### 没有太大的愿望 只想守着这家小店过日子

经营一年多时间,梁南凯一直坚持着自己的节奏。偶尔,他还会被远道而来的食客“抱怨”:“你好,你家店铺关门太早了,已经第二次来了没吃上……”这种淡然,渗透在他每日的节奏里。清晨备餐时,他会特意多熬一锅粥底,留给可能突然造访的熟客;午后闲暇,就倚

在店门口琢磨着要不要把牦牛肉融入粿条汤;店休时,他喜欢开车去拉萨周边,说沿途的风景能“洗眼睛”。

当被问及小馆的未来规划时,梁南凯的回答朴实而真诚:“没有太大的愿望,没想过要开成多大的连锁,就想守着这家店过日子。”

## ■ 相关新闻

# 智选首届拉萨市全域旅游 “群众信得过·放心餐饮店”授牌仪式圆满举行

本报讯(记者 王静)近日,智选首届拉萨市全域旅游“群众信得过·放心餐饮店”授牌仪式在拉萨市城关区万达广场举行。自治区政协常委、区工商联副主席、区烹饪餐饮饭店业协会会长褚立群出席活动。

褚立群指出,此次评选以公开、公平、公正为原则,旨在挖掘行业典范,推动企业落实食品安全责任,全面提升行业诚信度与服务品质。

评选过程中,众多餐饮企业踊跃参赛,积极展现自身特色与实力。拉萨市消费者协会深度参与评选全流程,与专业评审团队密切协作,从初审、复审到终审,层层把关。

喜藏西藏菜、京来顺第一分店、炉丁乡老火锅、拉萨

泽当饭店、福瑞泽岐山农家总店、西藏春轩台餐饮有限公司、央卿仓藏餐厅、城东候鸟等风来餐厅纳金东路店、眼泪飞奥尔良烤翅、城关区阿历东多手抓店十家餐饮企业脱颖而出,荣膺“十佳餐饮”称号。这些企业在食品安全管理、服务质量提升、诚信经营实践方面表现卓越,更在拉萨餐饮文化传承与创新中积极探索,将地域特色美食与现代餐饮理念融合,为消费者带来独特的用餐体验,成为行业当之无愧的典范。

福瑞泽岐山农家总店负责人表示:“能够获得‘十佳餐饮’的称号,我们深感荣幸。这不仅是对我们过去努力的认可,更是一份沉甸甸的责任。未来,我们将继续秉持初心,不断提升菜品品质和服务水平,为拉萨的美

食文化增添更多色彩。”

“对‘十佳餐饮’的表彰,不仅是对其过往成绩的认可,更是对整个行业的激励。”褚立群表示,希望获奖企业珍惜荣誉,持续深耕品质与服务,发挥示范引领作用,为消费者提供更优质、安全、放心的餐饮服务。同时,号召全市餐饮企业以“十佳”为榜样,借鉴先进经验,强化食品安全管理,规范操作流程,以诚信和品质赢得市场,共同推动拉萨餐饮行业迈向绿色健康发展新阶段。

据介绍,拉萨市消费者协会将持续对接协调相关部门继续加大对餐饮行业的监管力度,完善监管机制,创新监管方式,强化日常监督检查,严厉打击各类食品安全违法违规行为,切实保障消费者的合法权益。

# 林芝墨脱茶业荣获“农业产业化国家重点龙头企业”称号

本报讯(记者 梁兰)近期,农业农村部发布了最新一批农业产业化国家重点龙头企业名单。林芝墨脱茶业有限公司在自治区农业农村厅的积极推荐下,经过农业农村部等部门的严格评审程序,荣获“农业产业化国家重点龙头企业”称号。

记者了解到,林芝墨脱茶业有限公司于2015年成立,是西藏唯一一家荣获此国家级荣誉的茶企,同时也是西藏唯一一家获得国

家边销茶生产资质的企业。公司注册资本达4000万元,累计投资超2.5亿元,是自治区最先进的集茶叶生产加工、科研、销售、体验于一体的现代化新兴全产业链农科企业。

公司始终以打造“西藏茶业第一品牌、中国有机茶业第一品牌”为目标,依托林芝资源禀赋,按照产业融合发展布局,大力发展县域富民产业,做强以高原有机茶为主的农牧特色产业,探索产业发展新业态,推

进农牧特色产业与一、二、三产业深度融合。自2012年试种90亩茶园以来,公司已经发展为拥有高标准高山有机茶园103个、种植面积超2万亩、可采摘面积超1万亩的规模性特色产业。此外,公司采用“政府+企业+基地+农户+实体店(网店)”的产业发展模式,“多方合力、多措并举”的帮扶方式助力墨脱农牧民增收致富,为林芝市绿色经济发展奉献一份力量,推动西藏茶业走

向国内外高端市场。

林芝墨脱茶业有限公司相关负责人表示,公司将以此为契机,不断提升茶叶品质和生产工艺,为消费者提供更优质的茶叶产品。同时,公司将进一步加强与各级政府、科研机构及社会各界的合作,共同推动西藏高原特色茶产业的持续健康发展,为乡村振兴和西藏经济社会高质量发展作出新的更大贡献。