



从武威到拉萨 他用一碗面扎根雪域高原

在拉萨市堆龙德庆区桑木村,有一家麦香面庄。远远地,就能闻到从店里飘出的面香——热气腾腾的面条浇上浓稠的汤汁,撒把小葱,再配上一杯红枣茯茶,光闻着就让人直咽口水。走进店里,老板王林生正双手翻飞,面团在案板上摔打得“嘭嘭”响,转眼间就变成银线般的面条,坠入沸腾的锅里。这位西北汉子,带着妻儿跨越2000多公里,就靠着这一碗碗面条,在雪域高原上闯出了属于自己的一片天地。

文/图 记者 梁兰



王林生正在备菜。



武威油饼子卷糕。

土豆面条和茄汁。

王林生的妻子正在擦桌子。



鸡肉垫卷子。

一次旅行 改变人生轨迹

走进麦香面庄,几位客人热烈地谈论着工作和生活,言语间满是热情。老板娘笑容满面地招呼着客人。厨房内,王林生则套着围裙,烧水、下面、浇汤、加菜,动作麻利得像练过千百遍。

今年46岁的王林生来自甘肃武威,他从10多岁起就跟着当地的老师傅学做美食,油饼子、卷糕、糟肉、面皮……他能熟练掌握20多种武威特色美食的做法,还学会了不少其他地方的特色菜肴。2017年,攒够经验的他,在武威老家开起了自己的餐饮店。

说起为啥来拉萨,王林生忍不住笑:“原本只是来旅游,哪想到会留下来。”2019年夏天,他带着妻儿来拉萨游玩。偶然看到有单位招厨师,他抱着试试的心态投出简历,结果被录用了。他一咬牙,关掉了在老家的店,带着对未来的憧憬,留在拉萨工作和生活。“这里的人热情善良,天又蓝得让人挪不开眼。”回忆起当时的决定,王林生眼中仍闪烁着光。

在单位工作时,王林生并不满足于当下安稳的现状,他一边潜心钻研厨艺,变着花样为同事们烹制美味佳肴;一边默默观察着拉萨的餐饮市场,捕捉着每一个商机。“虽然拉萨啥美食都有,但具有武威特色的面馆却寥寥无几。”王林生说道。

敢拼敢闯 麦香飘满高原

经过深思熟虑,他做出了一个大胆而又勇敢的决定:辞掉这份稳定的工作,重新踏上充满未知与挑战的创业征程。2024年春节刚过,他便骑着电动车穿梭于拉萨的大街小巷,寻找合适的店面。经过半个月的考察,最终在桑木村租下一间80多平方米的铺面。“找店面可不是一件容易的事情,要考察周边的人流量、消费水平和租金等情况。店面选好了,生意就成功了一半。”王林生介绍。

“食品安全比天大!”王林生常把这句话挂在嘴边。他是这样说的,也是这样做的,从食材的挑选到制作的每一个环节,他都严格把关,确保食材的新鲜与纯正。开业那天,天还未亮,他就前往拉萨最大的农贸市场,在摊位前仔细挑选每一根胡萝卜、每一块肉……再到店里,将每一个角落都擦拭得一尘不染,并在朋友圈里发布开业优惠的宣传信息,一切准备就绪后,就等顾客上门。“当天,20多位老乡来捧场,大家围坐在一起品尝着熟悉的武威面食,聊着家乡的故事。”王林生回忆道,欢声笑语回荡在整个面馆,仿佛将家乡的温暖带到了2000多公里外的拉萨。

不过,王林生清楚,要想在拉萨这片土地上站稳脚跟,仅靠老乡支持不是长久之计。为此,他深入了解高原的特色食材,发现牦牛肉和藏香猪肉质鲜美又有特色。他琢磨着,要是将这些食材融入自己的菜品中会怎样?说干就干,当他创新的第一碗牦牛肉臊子面端上餐桌时,浓郁醇厚的香味扑鼻而来,顾客们品尝后,纷纷竖起大拇指,赞不绝口。随着更多创新菜品的推出,麦香面庄的名气也越来越大,也吸引了更多的本地人前去尝鲜。

创业艰辛 坚守终获硕果

采访中,不时有顾客光顾,王林生妻子笑脸相迎,招呼客人落座后,双手递上菜单,再倒上茶水。如果客人中有老人或孩子,她也会主动询问是否需要放辣椒,菜品有啥忌口的。看到记者来采访,老顾客都竖起大拇指,表示小店虽不大,但味道不错。

店内生意红火,但背后的辛苦只有王林生自己知道。“武威面食讲究纯手工,面团得反复揉搓,做出来的面条才筋道爽滑。刚开始学揉面,胳膊酸得抬不起来,做出来的面也不对味。”王林生说,印象深刻的是,第一次在高原煮面条,面好像怎么也煮不透。后来,他才明白高原的水只烧到八十多度就开了,煮面要用高压锅。他不放弃,一遍遍地调整揉面的力道和醒发的时间,反复试验煮面的火候,甚至不惜成本从老家运面粉过来。终于,那一碗正宗的“凉州大宽”从锅中捞出,浇上自家熬制的浓香四溢的牛肉臊子,泼上一勺滚烫的辣油,撒上翠绿的香菜、蒜苗。这口扎实热乎的武威风味,竟成了不少高原异乡人舌尖上的抚慰。

王林生和妻子每天忙得脚不沾地,但只要看到客人吃得开心,笑着道谢,就觉得啥都值了。“做服务行业,别人放假我们最忙,但既然选了这行,就得担起这份责任。”王林生的妻子说,最令她感动的是,一些相隔10多公里、住在拉萨市区的老顾客有时也会专门过来光顾。

不断“折腾” 事业家庭皆获美满

回顾创业之路,王林生深有感触地分享道:“如果只停留在想法而不行动,你永远无法真正了解其中的艰辛与挑战。预设太多困难只会束缚自己,真正重要的是勇敢迈出第一步。”就像这家小面馆,在创业的道路上,夫妻俩携手并肩,用心经营,共同面对未知的挑战,书写了属于自己的精彩人生。

在事业发展过程中,王林生深知不断学习的重要性。只有不断学习,才能取得进步。一有空,他就和同行们交流新菜品、新创意,分享彼此的经验和心得。晚上,等孩子们睡了,王林生也会坐在电脑前自学经营管理课程。“做餐饮就得不断折腾,不能原地踏步。”他笑着说。

事业蒸蒸日上的同时,他的家庭生活也很温馨幸福。两个孩子在学校不仅成绩优异,还学会了藏语。闲暇之余,全家人会驱车前往纳木措看清澈湛蓝的湖水,感受大自然的宁静与美好;或是前往羊卓雍措,欣赏湖光山色,享受难得的休闲时光。

“如果条件允许,未来我和家人都会待在拉萨,我也有开分店的计划,希望能让更多人品尝到武威面食。”谈到未来,王林生的目光坚定而自信。从学艺少年到创业老板,从单一菜品到创新融合,他用不断“折腾”的精神在雪域高原上打拼。这碗充满麦香的面条,不仅承载着武威人的乡愁,更传递着普通人奋斗的力量。正如他所说:“只要肯努力,哪里都能扎根生长。”这种精神,正是新时代创业者最美的注脚。

通知

邬国东(身份证号:510129197311283117):

你承租的拉萨市日月湖十一区八排九号合同已逾期。请你于本通知发布之日起15日内完成房屋内个人物品的清理与搬离工作。若逾期未搬离,视为你方放弃房屋内遗留物品的所有权,我方将进行强制清理搬迁,由此产生的责任和后果均由你方承担。

特此通知

房东:崔国宝
2025年6月20日

声明

旦增卓嘎(身份证号:540102198901132028)不慎,将拉萨市城市建设投资经营有限公司的锦庭世纪城34-1-901的尾款收款收据(号码:00075709,金额:572,4000元)、他项权登记费收款收据(号码:00108120,金额:8000元)、公共维修基金收款收据(号码:00108118,金额:82435元)、产权登记费收款收据(号码:00108119,金额:8000元)、首付款收据(号码:00089189,金额:254,3500元)丢失,声明作废。

特此声明

旦增卓嘎
2025年6月20日

遗失声明

●达吉不慎,将洛桑加措的出生医学证明(编号:0540032416)丢失,声明作废。

西藏日报、西藏商报
广告刊登咨询热线:

0891-6349996 6322866

措勤大酒店
招租
公告

现对阿里地区措勤县国网路30号措勤大酒店公开招租:占地14648m²,建筑面积1500m²,有32间客房,70余车位,含会议室、商铺,地处行政中心,毗邻广场。需提供单位简介、营业执照、经营管理方案、竞标人或法人身份证件,以酒店为主业,自负盈亏,按三星标准装修升级,方案报审后实施。装修期免租,未达标或提前解约需补交租金。

6月18日-7月17日每日10:00-13:00,16:00-18:30,携三证合一营业执照副本(盖章)、法人证明/授权委托书原件、身份证原件及复印件(复印件加盖公章),至阿里地区措勤县政府楼后勤办一楼报名。

联系人:徐泽心:18008978642 米玛曲扎:13908978237