

当整座城市还未褪去清晨的慵懒,拉萨市城关区的街巷间,缕缕炊烟已悄然升起。坐落于林聚路旁的手工刀削面馆早早开门迎客,温热的烟火气息氤氲飘散,唤醒了街巷的烟火日常,也开启了店主王勇锋与拉姆夫妇平凡而充实的一天。

这家隐于市井小巷的面馆,店面朴素简约,没有精致奢华的装潢,也没有刻意打造的网红氛围,唯有干净整洁的环境、热气腾腾的面食,以及质朴真诚的待客之道。方寸小店不仅承载着人间三餐烟火,更藏着这对汉藏夫妻二十余载相守相伴的温情岁月,也见证着一名异乡务工者从漂泊闯荡,到扎根高原、安居立业的人生蜕变。

文/记者 卓嘎 图/记者 桑旦欧珠



一碗手工面 半生民族情



汉藏夫妻在拉萨的创业与温情

烟火相逢·高原结缘,平凡朝夕情定半生

谈及初来拉萨的经历,已到中年的王勇锋感慨万千,言语间满是岁月沉淀下来的沉稳与坦然。“年轻时家里条件普通,没有一技之长,就想着出来多挣点钱,找个安稳地方落脚。”朴实的话语,道出了无数外来务工者最初的心愿。

早年,王勇锋扛起生活重担,投身于城市建设一线。彼时的他,没有稳定营生,常年辗转于拉萨各处建筑工地,干着繁重而枯燥的体力活。

“那时候干活特别辛苦,每天天还没亮就出门,天黑了才回到住处,累得浑身酸痛。”王勇锋坦言,即便生活清贫,前路未知,他却始终坚守初心,为人忠厚诚恳,做事踏实肯干,靠着吃苦耐劳、坚韧不拔的性格,在高原土地上默默耕耘,努力为自己打拼出一处安稳的归宿。

命运总在平凡烟火中悄然馈赠温情与缘分,漂泊闯荡的岁月里,王勇锋邂逅了相伴一生的人——藏族姑娘拉姆。回忆起二人相识相恋的过往,拉姆眉眼温柔,嘴角带着恬淡的笑意。“那时候大家都很朴实,没有复杂心思,我们在工地上的生活简单纯粹,朝夕相处久了,慢慢就熟悉了。”

没有轰轰烈烈的浪漫邂逅,没有华丽动听的甜言蜜语,唯有平凡日子里的相互照料、彼此牵挂。两颗真诚炽热的心,打破民族隔阂,在日复一日的烟火相处中慢慢靠近,爱意悄然生根发芽。

“从来没有觉得民族是隔阂,两个人过日子,真心相待、互相包容才最重要。”拉姆在采访中真诚地说道。简单质朴的道理,成为二人婚姻长久和睦的秘诀。凭着这份顺其自然、双向奔赴,他们坚定携手组建家庭,一个汉藏相融、和睦温馨的小家,就此在拉萨落地生根,风风雨雨携手相伴,已然走过二十余个春秋。

婚后的生活,平淡安稳,知足且幸福。夫妻二人勤俭持家、同心协力,一心只想依靠双手致富,把平凡日子过得红红火火。为了告别常年奔波、劳累辛苦的工地生活,给家人更好的生活条件,王勇锋决心转行创业,凭借多年摸索练就的正宗手工刀削面手艺,开启人生全新赛道。

创业之初,夫妻俩接手了拉萨一所学校食堂的餐饮窗口,正式踏入餐饮行业。那段时光忙碌且充实,也为日后开店积累了宝贵经验。“食堂人流量大,师生口味各不相同,既要保证饭菜干净卫生,又要兼顾口感味道。”王勇锋介绍,为了做好餐饮,他潜心钻研面食制作技巧,反复调试汤底味道,仔细琢磨南北饮食的口味差异,认真对待每一份餐食。

王勇锋专心钻研手艺,把控餐食品质,拉姆则主动包揽琐碎杂事,采购食材、打扫卫生、招呼食客,尽心尽力为丈夫分担压力。夫妻俩分工协作、并肩奋斗,在柴米油盐的琐碎日常中沉淀心性、打磨技艺。久而久之,开设一家属于自己的面馆,稳稳扎根拉萨、安稳度日的心愿,在夫妻俩心中愈发坚定。

匠心守店·风雨创业,以诚信经营温暖食客

2013年,怀揣着对美好生活的憧憬,带着多年省吃俭用攒下来的积蓄,王勇锋与拉姆经过慎重考虑,最终在城关区林聚路选定铺面,心心念念的手工刀削面馆就此正式开业。回望创业起步的那段岁月,夫妻俩依旧记忆犹新,感慨创业之路不易。

“刚开店的时候,真的太难了。”王勇锋感慨道。创业初期启动资金十分有限,店面装修、厨具购置、食材储备,每一笔开销都得精打细算,资金紧张成为最大难题。十余年前,拉萨城市便民配套设施尚不完善,每日采购新鲜肉菜需要往返奔波,费时费力,无形中增加了经营负担。新店开业之初,店铺知名度低、客源稀少,街坊邻里的认可度需要慢慢积累,再加上客源不稳定、经营压力大,多重现实难题接踵而至,一度让夫妻俩满心焦灼。

即便创业之路布满坎坷,生活充满考验,王勇锋与拉姆从未萌生退意,更未想过离开拉萨、重返家乡。“既然决定在这里安家开店,就不能轻易放弃,只要我们踏踏实实做事、真心实意待人,用心做好每一碗面,日子总会慢慢好起来。”拉姆言语朴实,却透着坚定的信念。最艰难的日子里,夫妻俩相互宽慰、彼此扶持,携手熬过创业初期的艰难的时光。他们始终秉持诚信经营、踏实做人的原则,不投机取巧、不敷衍食客,以实打实的好手艺、真诚热忱的服务,慢慢积攒下好口碑,也留住了客源。

十余载春秋流转,时光不负勤恳奋斗之人。曾经举步维艰的小店,如今已然成为林聚路周边家喻户晓、口碑出众的老牌市井面馆。历经岁月沉淀,小店积攒了大批老顾客,生意日渐红火。每到中午、晚上用餐高峰期,面馆内座无虚席,后厨清脆利落的削面声、汤锅沸腾的咕嘟声、食客闲谈声交织在一起,烟火气十足,热闹又温暖。

用餐高峰期,王勇锋守在后厨,专注揉面、削面、熬制汤底,一刻不停;拉姆在前厅忙碌,点餐、端面、收拾餐桌、接待顾客,步履匆匆。夫妻俩常常从早忙到晚,虽然身体疲惫,但看着络绎不绝的食客、红火的生意,内心满是踏实与满足,收获着依靠自己双手奋斗而来的幸福感。

朝夕相伴二十余年,这个汉藏相融的小家,处处彰显着民族团结的温情。谈及家庭相处细节,拉姆满脸幸福:“我爱人虽然是汉族,但是在拉萨生活了几十年,早就完全适应了高原生活。平时和周边邻里相处融洽,藏语说得特别流利,日常交流没有一点隔阂。”

深耕餐饮行业这些年,经营面馆十余年来,王勇锋与拉姆始终坚守创业初心,恪守餐饮行业的经营底线。开店至今,店铺始终主打正宗手工刀削面,坚持纯手工现场制作,坚决不用机器面条替代。凭借多年打磨的精湛手艺,削出的面条粗细均匀、筋道爽滑,口感醇厚地道。

“做餐饮,味道是根本,食材是底线,不能辜负每一位进店吃饭的客人。”这是王勇锋时常挂在嘴边的话。多年来,夫妻俩始终严把食材质量关口,每日甄选新鲜优质原材料,用料扎实足量,定价亲民公道。

小店没有花哨的营销手段,没有刻意的商业包装,唯有朴实无华的真诚和用心做好一碗面的执着,用烟火美食拉近人与人之间的距离,用真诚善意凝聚民族温情。

前来吃面的老顾客告诉记者:“这家面馆开了很多年,夫妻俩为人特别实在,面的分量足、味道好,待人也特别和善,我们都愿意常来光顾。”这样一句朴实的评价,便是对小店经营最好的认可。

扎根雪域·城暖烟火,此心安处便是吾乡

“这些年拉萨的变化真的太大了,城市建设日新月异,街道干净整洁,人居环境持续向好,生活方方面面都越来越便利。”谈及城市发展变迁,王勇锋感触颇深。回想开店初期,每日天不亮就要出门,奔波于各大市场采购食材,耗费大量时间和精力;如今数字化便民服务走进了市井小巷,惠及个体小店经营者,只需一部手机线上下单,新鲜的蔬菜和肉类便可直接配送到店门口,省时又省力、便捷又高效,极大减轻了经营压力,让平凡小店的日常经营更加从容轻松。

宽阔平整的城市道路四通八达,公共交通便捷顺畅,城市配套设施不断完善,民生保障也愈发健全,人居环境持续优化。一幕幕看得见、摸得着的变化,让长期生活在这里的居民倍感幸福,也让外来创业者深深感受到这座高原城市的包容与温暖。

一方小小面馆,浓缩一城人间烟火,汇聚着各民族的温情暖意。日复一日,热气升腾的方寸空间里,迎来送往着各行各业、各个民族的食客。有土生土长的藏族街坊邻里,闲暇之时走进小店,一碗热面暖胃暖心,闲谈着邻里家常;有定居拉萨多年的汉族同胞,一碗地道刀削面,慰藉着异乡漂泊的思乡之情;有奔波忙碌的城市建设者、务工人员,一餐简单面食,褪去一身疲惫,感受市井温情。

邻里之间守望相助、友爱和睦,社区的关怀也无微不至。平日里,社区工作人员时常走进小店,关心夫妻俩的经营状况,了解日常生活所需,及时为他们提供力所能及的帮扶与照料。多年朝夕相处,王勇锋与拉姆早已彻底融入了本地生活,深度融入了周边的邻里圈子。

二十余载岁月流转,夫妻俩在拉萨拥有了和睦美满的家庭、安稳踏实的事业,也收获了淳朴真挚的邻里情谊。二十余年风雨同舟,十余载深耕市井,王勇锋与拉姆,正是无数奔赴拉萨、扎根拉萨、建设拉萨的平凡奋斗者缩影。

他们从艰苦的工地岁月一路走来,在市井烟火之中成长扎根,依靠自己勤劳的双手,打拼出属于自己的幸福生活。一碗热气腾腾的手工刀削面,融汇汉藏饮食风情,承载着跨越民族的真挚情谊,盛满雪域高原质朴动人的人间烟火。

面对当下安稳富足的生活,王勇锋与拉姆眼神笃定,笑容温暖而真挚。接受采访时,夫妻俩由衷感慨:“在拉萨生活这么多年,有家有爱,有稳定生意,有和善邻里,生活舒心便利,各民族相处融洽。日子平淡安稳,心里踏实幸福,我们在拉萨,真的挺好的。”

一碗交融温情的烟火面食,温暖三餐四季,温润平凡岁月;一段双向奔赴的民族情缘,凝聚同心力量,绽放团结之花。一句简单质朴的“我在拉萨挺好的”,既是普通群众对当下幸福生活最真切的认可,更是每一名扎根高原的奋斗者,对这座包容温暖、蓬勃发展的高原之城,最深沉、最绵长的热爱与眷恋。