



“刘府面馆”报名“新重庆小面50强”外地榜 到重庆学艺,他想把小面馆开遍吉林



“新重庆小面50强”评选活动启动后,不仅重庆市内反响热烈,全国各地报名电话也源源不断。“虽然远在东北,但作为一家重庆小面馆,得到发源地权威部门认可是很重要的。”昨天,来自吉林长春市的“刘府面馆”报名参赛。老板刘列彬说,面馆开了4年多,就是想借这次面馆“比武”,打造自己的品牌,为把面馆开到整个吉林作铺垫。

东北重庆面馆需权威部门认可

昨天上午,根据在重庆学到的混合比例,刘列彬花了20分钟炒制5斤红花椒、青花椒,磨成花椒粉后,可以满足他10天的量。花椒来自重庆的供应商,确保质量,刘列彬每两个月采购一次。如今,刘列彬在吉林长春开了三家“刘府面馆”,主营重庆小面、肥肠面、牛肉面、泡椒系列、重庆凉面。

相对于重庆小面重麻辣,东北人口味偏少,因此刘列彬对每碗面的作料做了微调。特别是当地人喜欢少油的面食,面馆对红油、清油的用量也做了减法,但不影响重庆小面主要的味道,还是那些底味儿。刘列彬从他师傅处得知这次新重庆小面50强的活动,他很看重这次评选。“远在东北,无法从口味进行评判,但面条的制作,浇头的炒制过程,每碗面作料的产地、搭配,包括各类面食的图片等,我都会提供给评委们参考。”刘列彬说,面馆至今没做促销活动,因为他的用料实实在在,满满的诚意写在了价格与品质里。虽然科技与狠活、冷冻制品、半成品或者预制调味品可以大大降低物料和人工成本,但不能以牺牲顾客健康为代价,刘列彬坦承,这也是面馆要做“忠于本味,匠人匠心”的初心。

刘列彬说,在东北,面馆竞争压力特别大,一条街大概一公里可能有十多家各类面馆。“刘府面馆”主打薄利多销,保证产品质量,肉类采购新鲜的,从来不用冻品,都是现杀现宰的鲜肉。之所以要这样做,一是希望每碗面虽然少赚钱,但能收获口碑;二是想通过参加重庆小面发源地的活动,得到权威部门的认可,为未来面馆的连锁和加盟做亮品牌。



沿上海吃到四川最终选择重庆

“我一直觉得跟重庆小面很有缘。”刘列彬回忆,最初认识重庆小面是在2015年。当时夫妻俩到重庆旅游,就被小面味道吸引。返回东北后,在当地找了多家面馆,始终没找到心中那个味儿。2017年,两人合计以面馆为主题创业,“我们从上海沿着长江,一路吃到了四川,最终还是选择重庆的味道。”

在重庆待了一周,夫妻俩品尝了近百碗重庆小面,有网红面馆,还有本地人推荐的老面馆,最后拜杨家坪一家胡辣壳面馆老板为师,学习了37天。回家后,反复试验各种作料,后来又来重庆学习技术跟配方。2019年,刘列彬的“刘府面馆”在吉林省长春市公主岭铁北街道开业,经过口味变化调整,日均营业额从不到百元做到上千元。刘列彬认为,一碗标准的重庆小面需要14种调料,近20道工序,在浇头调料方面,要求用新鲜的猪大骨熬汤;不同辣椒种类的配比比例,十余种香料的研磨添加,形成了重庆小面独特的风

味。正是有着对面条原料和浇头调料远超其他面类的苛刻要求,重庆小面才能够在千百种面食中脱颖而出,成为最负盛名的面类之一。

目前,刘列彬正忙着发展小面的产业链,扩建鲜面加工间和熏酱厨房。明年,他计划在长春主城区,建一间标准的旗舰店,然后以旗舰店为原型,两年时间内在长春五个区分别开一间样板店。最终以品牌直营+加盟合作的方式,将面馆开遍吉林,让更多东北人品尝正宗重庆小面的美味。

探索创新重庆小面主打鱼片特色

家住巴南的邓松的想法也和长春刘列彬的想法一致。“我的店凤仪湾鱼面庄是今年10月才在四川南充开业的,我的师傅有十多年的小面从业经历,现在一个月有1万多元的销售量,经营状况还算不错。”南充当地的重庆小面馆并不多,邓松坚持在当地也做原汁原味的重庆小面,利用当地是生态度假区的特色,他的店主打鱼片特色。以重庆小面灵魂汤底,断白筋道面条,酸菜鱼麻辣鱼地道盖头,滚油一激,三十六种作料最后一博,引来食客络绎不绝。

重庆小面在外地有很大的影响力,有些地方的小面馆生意也特别好,如果只评本地的小面50强,就没有联动外省外地的很多小面馆的力量,一起把重庆小面这块金字招牌做得更大更好。所以,他通过朋友向组委会转达了这个意见,而组委会很快也采纳了,他感到非常高兴,表示自己会积极参与,争取上一上外地榜。

邓松认为,重庆小吃的头牌是重庆小面,麻辣鲜香筋道,独霸长江流域面食之巅,小面评选是追溯源头、匠心弘扬,同时也要鼓励发展创新。南充是成渝经济圈的交会处,凤仪湾是国家级乡村振兴项目,同时也是中法合作“一带一路”示范项目,我们希望鱼面庄以一碗小面为媒,达成文化美食交流。“重庆小面已走向全球,希望能评出重庆小面全球榜、全国榜、重庆榜,追根溯源,不忘初心。同时让我们离开重庆的小面匠人,凝聚在金灿灿的重庆小面大旗下,发扬光大!”

邓松说,目前鱼面庄的主要顾客群体还是以中青年为主,当地水果很丰富,还有一个番茄工厂,未来会在这些方面进行一些探索和创新。

重庆晨报记者 王尊 陈军 摄影报道
扫描二维码报名“新重庆小面50强”评选



本地报名面馆展示

龚大娃肥肠面



牌豆花面”和甜品“桂花冰豆花”,也有经典的特色肥肠面、干溜碗杂面、酸菜面、手工海带刀削面、抄手、麻辣豆腐脑、冰汤圆等产品。

该店2023年荣获大众点评网重庆面馆口味榜第1名,重庆面馆服务榜第1名,重庆豆花面菜品榜第1名。既有特色创新的“招

依味姜鸭面



新鲜青红小米辣爽辣上瘾。店内的面条也是特别定制的,面条润滑Q弹,口感极佳。店内除了招牌姜鸭面以外还有传统担担面、红烧牛肉面、炸酱面、酸菜滑肉面、三鲜面等传统重庆小面。

依味姜鸭面曾在重庆大众点评网的姜鸭面品类长期雄踞榜首,该店的特色是招牌姜鸭面,泡姜泡辣椒开胃提神,姜香浓郁,

料中堂重庆面馆



骨汤为底汤,将重庆“麻辣鲜香”的口味再次熬制到底汤中,虽然“料中堂”的牛肉面没有太多作料工序,但看似平淡,却内藏乾坤。

创始人于寒冰在重庆多年从事餐饮生意,曾经是东方卫视《顶级厨师》节目全国三强!该店每天会新鲜熬制牛骨大汤,以牛



千千面

该店的特色麻辣小面以其麻辣鲜香深得顾客喜爱,浇头类以特色现炒泡椒鸡杂面为主,辣子肥肠面唇齿留香,前腿豌杂面酱香四溢颗粒分明。面馆的高汤选用猪筒骨和鸡骨精心熬制,店内还有免费的豆浆和小咸菜供顾客配餐。

忠忠哥牛肉面



麻而不辣,辣而不燥的独家秘制配方,是该店的独特之处。其做面的宗旨是:选用上等新鲜食材,用心做好每一碗面,让每一位顾客都能吃到放心且美味的重庆小面。忠忠哥牛肉面从2017年开业至今没有接到一次投诉,学员超100人。

芳芳面馆



该店创建于2008年,是一家典型的传统夫妻店,因为对小面味道极其重视,所以面馆从开业至今生意一直很好。店主在选用食材和小面分量上都很大方,受到了广大食客的追捧,拥有了一大批回头客,把一个门面位置不好的小面馆,做成了方圆十里皆知的美食打卡地。

李顺莉面馆



李顺莉面馆从开店第一天起,就使用两种辣椒底料,其一为秘制泡椒,另一种则是鲜香油辣子。店主一直坚持真材实料,使用上等夹子肉,大骨熬汤,抄手现包现煮。2022年该店获得重庆电视台好吃狗栏目特别推荐门店、重庆干溜小面培训门店、豌杂面网红打卡门店等荣誉。

咋咋面



顾客送上一个这样的组合,顾客品尝后常常为他的新颖点赞。于是,何不试一试“小面搭配咖啡”的想法油然而生。

小面加咖啡,烦恼化成友!店主吴鹏曾经营一家潜水店,经常为自己烹煮一碗麻辣鲜香的麻辣小面,吃完常有一杯咖啡相伴。有时他也会为

杨津金麻麻儿抄手



小面以特制的辣椒油、优质的花椒配搭辅料,调出来的复合味型具有香气浓郁、汤色红亮、回味无穷的特点。

店主杨帆是一名退伍军人,成功地研发出了自己喜爱的地道重庆麻辣味。抄手作为店里的主打产品,其麻辣鲜香的味道深受顾客喜爱。店内的

如初斋鲜汤小抄手



味道去还原儿时的记忆,让每一位食客都能在小店里找到属于自己的美食故事和回忆,找到那碗属于自己心中的味道!

店主邹晶女承父业,该店采用全手工炒料,土猪肉制馅的老方法来制作原汁原味的小抄手。精益求精,精耕细作,初心不变,邹晶用食物本来的