



在金华人民广场附近,有一家名为“汤里漂”的刀削面馆。古朴素净的店面里,“汤里漂”三个遒劲大字格外醒目,旁边刘备、关羽、张飞做刀削面的幽默漫画,让这家老店多了几分烟火气。每天清晨,店主汤良波都会准时到店,检查猪骨老汤的火候,这样的日子,他已经坚持了 28 年。

从街头摆摊到成为金华人口中的“老字号”,从手工削面到研发自动化设备,“汤里漂”的故事,藏着一代餐饮人的突围与坚守。

老味道何以穿越二十八年

金华『汤里漂』的浮沉与坚守

缘起 一部电影点燃创业梦,千里赴晋学手艺

时间倒回 1997 年春天,28 岁的汤良波正为谋生犯愁,偶然在电视上看到张艺谋导演的《大红灯笼高高挂》,影片中山西祁县刀削面的镜头,让他眼前一亮。

“当时浙师大附近有家用刀削面馆,天天排长队,我就想,要是能学到这门手艺,说不定能闯出一条路。”抱着这样的想法,汤良波揣着仅有的 1000 多元存款和一张地图,坐上了前往山西祁县的火车。

到了祁县,他成了当地刀削面馆的“常客”,一日三餐顿顿吃刀削面,只为找到最正宗的味道。终于,一家口味绝佳的面馆让他停住了脚步。连续多日光顾后,他主动和店员聊天,这份执着引起了店主的注意。当汤良波道明来意,店主被他的诚意打动,爽快答应让店里师傅教他手艺。



学成归来,汤良波从山西带回一块削面用的白铁皮,开始了摆摊生涯。最初,他在新华街与文化路口设摊,夜晚又转到人民医院急诊室门口继续售卖。那时摊位叫“山西刀削面”,可有顾客听出他的金华口音,质疑面是否正宗,他便决定给小摊起个正式的名字。“我看着面汤烧开后,下到锅里的面条在汤里翻滚飘移,这样的画面给了我灵感。又想到自己姓汤,干脆就叫‘汤里漂’,还注册了商标。没想到这个名字一下子就传开了。”汤良波笑着说。

1999 年,“汤里漂”在兰溪门有了第一间店面;2005 年,人民广场店开业,凭借劲道的面条、醇厚的老汤,“汤里漂”成了不少金华人心目中的刀削面“代名词”,每天饭点,店里总是坐满食客。



钻研 看报订书学技艺,研发自动削面机上央视

“做餐饮不能守着老手艺不变,得愿意学、敢琢磨,才能跟得上趟。”汤良波和记者聊起他做面条的“钻研路”,从学手艺到做经营,他始终保持着一股爱学习的劲头。

他时常主动“走出去”,多次参加中国快餐产业大会,特意跑到外地和同行交流,听专家讲相关经验。也是在一次上海的餐饮大会上,“标准化”三个字让他豁然开朗:“手工削面全靠师傅手感,今天削得厚点,明天削得薄点,顾客吃到的味道就不一样,想把店做大,必须解决这个问题。”从那时起,研发自动削面机的念头,在他心里扎了根。

于是,他开始四处搜索削面机的信息,还专门到市有关部门打听最新的研究成果,甚至还跑到了甘肃、山西等地,其中也经历了不少失败。研发过程中,他还偶然在《中国食品报》上看到一本关于面条工艺的专业书籍,里面关于真空和面的内容让他立刻动了心。他当即按照报纸上的联系方式,通过邮局汇款订购了这本书。收到书后,他白天忙店里的生意,晚上就抱着书仔细研究,逐一对照着琢磨,还把学到的技巧一点点用到实际操作里。

功夫不负有心人。2005 年,汤良波研发的新型削面机终于成功,还获得了国家知识产权局授权的实用新型专利。但他并未止步,又开始钻研“煮”和“捞”的系统,想打造“削、煮、捞”一体的自动设备。最初的一体机直径达 2.4 米,经过不断优化,直径缩小到 1.5 米,还实现了“10 秒削面、4 分钟煮面”的高效生产。2016 年,央视十套《我爱发明》栏目专门报道了这台自动削面机,当时的“汤里漂”一下子成了“网红店”,不少外地合作者慕名而来。

汤良波研发的新型削面机终于成功,还获得了国家知识产权局授权的实用新型专利。但他并未止步,又开始钻研“煮”和“捞”的系统,想打造“削、煮、捞”一体的自动设备。最初的一体机直径达 2.4 米,经过不断优化,直径缩小到 1.5 米,还实现了“10 秒削面、4 分钟煮面”的高效生产。2016 年,央视十套《我爱发明》栏目专门报道了这台自动削面机,当时的“汤里漂”一下子成了“网红店”,不少外地合作者慕名而来。

坚守

老顾客追着味道来,老店面临“传承考题”



如今走进“汤里漂”,总能看到熟客进门就喊“老样子”,有的要牛肉刀削面,有的爱杂酱口味,还有的偏爱番茄鸡蛋面。“这些都是经得住时间考验的品种,菜单上留下的,都是顾客认可度最高的。”汤良波说,能留住老顾客,靠的就是“纯粹”二字。

“面条里只有水、盐、面粉,没有任何添加剂;汤是每天用新鲜猪骨熬的老汤,得炖够 4 个小时;调料里的番茄酱,是用婺城北山盘前的西红柿熬的,味精这些添加剂都很少用。”汤良波指着操作台旁的食材说,正因如此,不少家庭带着孩子来吃,还有从外地回来的老金华,专门赶来回味。

“有个当年在金华当兵的客人,现在定居杭州,每次回金华,都要先到店里吃一碗刀削面;还有浙师大的毕业生,结婚后带着孩子来,说要让孩子尝尝自己上学时爱吃的味道。”说起这些老顾客,汤良波的语气里满是欣慰,“在竞争这么激烈的情况下,还有这么多人认可我们,能坚持下来,已经很幸运了。”

从街头摆摊到拥有专利设备,汤良波对“知识产权”的认知也发生了深刻的变化。“刚注册商标时,对这些还不太了解,后来研发削面机,逐渐明白技术也得‘上锁’。现在餐饮行业竞争这

么激烈,做餐饮不仅要守好味道,还要守好自己的‘招牌’和‘技术’,这才是老店能走得远的底气。”

不过,时代变迁也给这家老店带来了挑战。近年来,各式“漂亮饭”在社交平台兴起,加上兰溪门菜场、人民医院搬迁,“汤里漂”的客流量少了不少。“以前人民广场店一天能卖几百碗,现在少了一半还多。”汤良波坦言,他曾开过多家分店,如今只剩人民广场老店和市政府附近的一家店在坚持。

更让他忧心的是“传承”问题。做刀削面近 30 年,汤良波的身体渐渐吃不消,但他至今也没有带出徒弟。“现在,愿意静下心来学做面、熬汤的太少了。”他说,自己也思考过老店的未来,“餐饮以后可能会越来越集团化,要么就越来越小店化,像我们这样的‘老字号’,想规模化很难,守住老店或许是最好的选择。”

每天上午,“汤里漂”的灯光亮起,热气腾腾的老汤咕嘟作响的声音规律而治愈。汤良波说,他最大的心愿,就是让“汤里漂”一直开下去,让多年后回来的老顾客,还能吃到这碗熟悉的味道。“人生就像一碗面,外柔内刚,得有股坚持的倔劲儿。我做了一辈子面条,还想把这碗面熬得更久一点。”

记者 王静姝

