

一年光试吃别人家的面就花了5万元 小伙辞职,传承苏式面老字号



姚文擎



用餐高峰,面馆内食客众多



红汤面与白汤面



三虾面被评选为中华地标美食



三虾面配套糕点、时令小菜、高汤炖盅

苏式面是苏州美食文化的一张“金名片”。今年3月初,苏州举办“江南好味·苏式好面”创新发展交流峰会,在峰会颁奖环节现场,出现了一张年轻的面孔——苏州小伙姚文擎作为获奖商家代表上台发言,其门店拳头产品三虾面入选苏式好面十佳。

值得一提的是,作为“苏州面坛”新生力量,姚文擎2019年才正式投身餐饮行业,因为勤奋好学,仅仅4年多,他就完成了从“门外汉”到姑苏老字号传承人、苏式面点非遗技艺传承人的转身蜕变,并先后获得首届“苏州青年五四奖章”、2022年度苏州“青年创业之星”等称号。

现代快报+记者 高达 文/摄



扫码看视频

“一年试吃别家面就花了5万元”

3月14日中午,现代快报记者来到位于苏州姑苏区阊门附近的一家苏式面馆。正值用餐高峰,长条凳上坐满了食客,餐桌上风格整齐、大小不一的淡青色器皿里,有迎宾甜品、冷菜味碟、现炒浇头,还有苏式面特有的红、白汤面。

“老板,一碗焖肉面,宽汤重青……”这是老饕的“行话”,宽汤重青意为汤多蒜叶多。店老板姚文擎坐镇前台,麻利下单子,员工们则迎来送往,店堂内人声鼎沸好不热闹。

1995年出生的姚文擎是土生土长的苏州人。从苏州大学人力资源专业毕业后,考入交通系统工作。按照这样的人生轨迹,姚文擎在工作上永远不会和餐饮抑或苏式面产生任何交集。直到2018年,经营了半辈子中餐生意的父亲姚明杰,开始致力于复牌祖传老字号。原来,姚文擎90岁高龄的太姥姥郁珍荣在临终前,曾希望后辈能将祖上面馆重新开张。这一碗在清代被姑苏人称为“郁面”的汤面,到姚文擎这里已历经5代。

姚文擎告诉现代快报记者,清光绪二年,吴县人郁根土在苏州阊门外的南濠创立了一家面馆,深受百姓喜爱。史料记载,郁根土的面“入口柔滑而劲道,其汤回味赛琼

浆,辅以浇头丁香排,谓之一绝”。

尽管拥有祖传秘方,但想复牌一家老字号绝非易事。不知是技法不对还是现代人口味更变,姚明杰按照旧时记录的方法做出来的面条,不管是面还是汤,口味都不理想。

为此,姚家父子决定先从“吃”开始,两人利用节假日跑遍苏浙沪一带的所有知名面馆,先学习再总结,对老方进行还原或改良。“2018年这一年和爸爸光吃面,就花了五万元。”姚文擎笑着表示。

凭借着一次次长达十多个小时的尝试,父子俩终于成功掌握了苏式面的制作。时机成熟,2019年下半年,姚明杰拿出早年积累的资金,在地方志记录的“郁面”旧址所在地——阊门城墙附近,置下面馆雇佣员工,正式宣告复牌;姚文擎也颇有魄力:辞职,跟随父亲一起进军苏式面领域。

“目标客户就是年轻人,手机比嘴先动的那种”

记者发现,在姚文擎的面馆内,大部分食客是年轻人。“我们这里的目标客户就是年轻人。”在姚文擎看来,年轻人代表着旺盛的消费能力,“他们兼顾好看和好吃,手机比嘴巴先动,面好不好看很重要。”姚文擎介绍,面馆开业不久,就遇到了疫情,餐饮业受到冲击,他和父亲觉得

一家苏式面馆若是想活下来,就必须创新,不管是产品还是经营模式。

姚文擎首先打破的就是苏式面馆只做早上和中午的传统,甚至一度在晚间开设了中餐包间。店内的三虾面也是在这样的背景下应运而生;三虾面佐以餐前茶水糕点、苏式时令小菜,再配上高汤炖盅,缓解了拌面单调油腻的口感,餐具也是年年换新,古朴考究,提升了档次。

“这样一套三虾面和以往一碗三虾面相比,更兼具观赏感、体验感、仪式感、满足感,让食客在吃面的同时,感受苏州特有的饮食文化。”姚文擎表示,如今,一碗面已经不仅仅是为了饱腹,不同层次的食客,构成不同的消费需求,“一碗面只有从街巷逐步走向商务宴请,才能成为更多食客特别是年轻食客的选择”。

姚文擎还大胆变革,根据父亲几十年烹调中餐的经验,在传统三虾面的面底中加入了苏帮菜中很少用到的干贝,面条也改为由多种面粉混合制作而成的小宽面。另外,店内酱鸭、枫镇大肉等配方技法均是拜师习得或请求转让,就连销量不大的素鸡浇头,他也亲赴苏州高新区镇湖街道挑选采购其原料老豆腐。

“我们在食材上狠下功夫,培养更年轻的研发、制作团队。”姚文擎在苏州东太湖先后建立了虾、蟹、鸡等养殖基地,并投资建立了无尘室

进行手剥虾仁和拆蟹黄,用技术创新为老字号“加持”。

在同行质疑的眼神中坚持创新

姚文擎的每一次创新,都伴随着不少同行质疑的眼神。他告诉记者,面馆专门组建了一个团队,包括美工、设计、策划、摄影等,进行线上全平台宣传。他也不断招募网红博主前来店里品尝打卡,邀请他们提供真实点评并发布短视频,吸引食客前来“种草”,实现产量转化。

2020年疫情转好后,餐饮业第一波回暖,姚文擎的面馆就成了网红面馆。2020年4月,姑苏区首场民营企业沙龙在姚文擎的面馆举办,以提振行业信心,足可见社会各界对其的认可。“那时最多一天翻台十七八次,150个座位一天要接待2000人以上。”自此以后,姚文擎便有了“单打冠军”的称号——他只开一家店,却做出了别人几家店的营业额。

姚文擎透露,他目前正在为年轻的女性食客提供更多的选择:研发荞麦面和蔬菜面,虽然低脂低卡但口感不减,很快就能上市。

尽管一直在创新,姚文擎却主张苏式面“不该少的一样也不能少”。他打算设立餐饮文化项目和非遗文化馆,让更多的人能吃到苏式面,了解苏式面背后的江南文化。

现代快报+ 新媒体品牌矩阵展播

书香江苏
传递阅读的力量



扫码了解书香江苏

分享阅读 共享快乐

中宣部教育局

中国文明网

公益广告