

点头就懂我的面店老板，要回陕西老家了

小店昨天最后一天营业。有网友发视频说“来回16公里也要去吃”；有熟客不吃面就为来说一声再见

潇湘晨报·晨视频实习记者王伊雯 记者梁婷婷 报道

“天马一家油泼面，来回十六公里，我愣是跑成了习惯。不是没别的面馆，是那口味道太对——油泼辣子香得冲脑门，面条扯得宽窄刚好，咬下去满嘴都是陕西老家的扎实劲儿。”6月29日，网友张智强（@今天一定不熬夜）发视频称，他常吃的三秦手擀面店要转让了，老板准备回老家。

视频发出后，不少食客在评论区分享自己和小店的故事，称在转店前还要再去吃一顿，还有人晒出面的照片，吸引了更多网友。

6月30日，记者探访这家位于湖南师范大学天马食堂对面的小店，记录店主和食客们的故事。

营业的最后几天，不少人来跟店主夫妇告别

小店店主是一对来自陕西宝鸡的夫妻。老板娘毛豆豆（化名）介绍，小店开了6年了。

“这么多年了，突然要转（让），这么多老顾客，真的不舍。”她告诉记者，营业的最后几天，有不少顾客特意来跟他们告别。“昨天晚上9点多，店里臊子也卖完了，菜也卖完了，只剩油泼面了。有顾客冒雨赶来，说‘我就吃个油泼面，面不吃也可以，我就来跟你告个别’。”讲到这里，毛豆豆忍不住哽咽，“（那一刻）心情无法言说。”

小店开在大学附近，不少食客是周边的大学生。“送走了不少大学生，看着他们大一来店里，到大四时又送别他们。”毛豆豆说。

记者注意到，在前文网友发布的视频评论区，一个IP上海的网友说：“我真的是吃了4年，然后来上海上班了，吃不到了。”还有网友称，毕业后回母校看望导师时，也会特意到店里吃碗面。

去得多了，熟客们都不用开口——他们一进门落座，甚至不必招呼，毛豆豆便能猜到今天要点什么面，口味咸淡、辣椒多少也无需沟通，彼此间用不着多余言语，全在那份默契里了。

“有一个小朋友，他爸爸妈妈要上班，平时都是爷爷带。爷爷第一次带他来店里的时候，他还不到一岁，坐在婴儿车里，现在他都上幼儿园了。现在他来店里，都是把小推车往门口一摆，说‘阿姨，来个油泼面，不要辣椒’。”毛豆豆笑着说。



冯哥、毛豆豆在店里忙碌。组图/实习记者王伊雯

“你走了我吃啥，好不容易吃习惯了”

记者问及为什么选择开这样一家手擀面馆，毛豆豆说：“手工面，安全第一，没有添加什么乱七八糟的东西。反正我们这里没有预制，都是现煮现做，食材也是新鲜的。”

店里的“手工活”都是老板冯哥在做。“肉臊子、汤面、卤肉基本上全是我在做。”冯哥介绍，他在一行干了26年。“2000年，我在西安开店，干了8年，后面又去了新疆。2011年来长沙开店，之后又去了江苏、长沙、内蒙古等地，直到2020年开了这家小店。”他透露，正是在全国各地开店，慢慢进行了口味融合，才有了现在的味道。

6月29日晚上，不少顾客来和冯哥告别。“他说你走了我吃啥，我好不容易在你这吃习惯了。有一个研究生说，他看到（要转店的视频）了，本来他

这段时间很忙，还是特意抽时间来送我。他昨晚（29日）10点过来，和我聊天，后面又来了两个，一直聊到快（晚上）11点才走。”冯哥忍不住感慨，“要是没有这些老顾客的支持，我也不会坚持到现在。”

炒菜、炒臊子、和面……冯哥和毛豆豆一般早上6点多起床备餐，早上8点多开门营业。6月30日是小店最后一天营业，没想到顾客反而更多。“我想过今天不营业了，但他（冯哥）担心老顾客来。”毛豆豆说。

“那么多老顾客，店关了他们去哪里吃？知道我们转店的老顾客还好，那些不知道这个事的顾客来了，看到店关了，都不知道下一家往哪里走。”毛豆豆告诉记者。回忆起和顾客的点点滴滴，她更加不舍。



有网友晒出吃到的面和店外排队的人。

接受记者采访时，毛豆豆几度落泪。

他们留下与小店的故事

@tree薯饼：我（6月）26日从麓谷跑过去吃，三秦面馆是我跟对象两个湖南人在大学城最喜欢吃的店。我晚上下班才赶过去，快九点了，我对象吭哧吭哧在前面跑，赶着去看店子是不是还在开门。我远远看见老板在门口，松了口气，心想，这碗菠菜面又能吃上了！但点单的时候发现菠菜面没了，我以为是卖完了。但老板说，他做到月底就回家了，门店可能让朋友来接手。我俩听了也只是礼貌地回应，不好多问，也不敢多问。我俩点了面，扒好蒜，心绪些许复杂。吃了一会儿，老板进来，开始有一搭没一搭地聊着。他说，亏欠孩子，儿子大了，也该回家陪陪。我俩吃完离开，说幸好今天来了，不然最后一趟也没吃上。但谁又能确定这就是最后一次呢？毕竟，人生何处不相逢。

@蜜：两口子就是岐山郭家村的人，这以后再也吃不到正宗的岐山臊子面了。

韩先生：我也是陕西的，之前带小朋友出来玩，路过这里，就过来吃。后面也一直断断续续来这里吃，很正宗。少了一家很好吃的陕西面，多少会有一点不舍。

石同学：我现在大二马上结束，吃了有一年多了，我是山西人，还是很想吃这家面。

安顿好孩子后，可能再回长沙开店

聊起转店的原因，毛豆豆解释，家里的小孩子马上要上六年级了，之前一直是爷爷在照顾，现在爷爷快70岁了，“实在是男孩子，性格比较皮一点，就想着回去再把小朋友跟老人安顿一下”。

“小朋友每天都在托管，作业写完了才接回家。我开店这么多年，从他上一年级开始，我就没管过，现在都快六年级了。”她告诉记者，对于孩子，他们一直感

觉亏欠。这么多年，他们一直在外面开店，只有过年才会回家几天，再就是暑假的时候才能把孩子接到身边来。“孩子会说，学校开家长会，别人都是爸爸妈妈去，而他只有爷爷。”她补充说。

被问到之后是否还会回来开店时，毛豆豆说“可能会”。她称，等孩子上完六年级，考虑带孩子到长沙来上初中，如果顺利，就会再把小店开起来。

“这老板懂我，无需多言”

当天，记者在小店见到了不少食客，其中就包括张智强。

“天马一家油泼面，来回十六公里，我愣是跑成了习惯。不是没别的面馆，是那口味道太对——油泼辣子香得冲脑门，面条扯得宽窄刚好，咬下去满嘴都是陕西老家的扎实劲儿。开店的是一对宝鸡来的夫妻，话不多，但手脚麻利。去得多了，不用开口。人刚坐下，一碗热乎乎的面汤就搁到手边；冲他们点个头，后厨就响起扯面的‘啪啪’声，比点菜还准。那种默契，像熟人，又像半个家人。今天照常过去，门口玻璃上却贴了张‘转让’。我心里一紧，推门进去，笑着问大哥：‘是不是要换个铺面啦？’他们俩对视一眼，还是那样憨憨地笑，轻声说：‘不换了，准备回老家了。’就这一句，我喉咙忽然发紧。面还是那碗面，汤还是那碗汤，可筷子夹起来，觉得比往常沉。吃完我

说：‘哥，姐，咱拍张合照吧。’他们擦了擦手，站在灶台前，围裙上还沾着面粉。镜头里三个人都在笑，可我知道，这碗面的味道，以后只能跑进回忆里了。十六公里不远，远的是，以后再也找不到一个点头就懂我的地方。”6月29日，他在社交平台发文告别小店，文字细腻，感动了不少网友。

他告诉记者，他是陕西人，这碗面解决了他部分的乡愁。“吃得多了，老板都知道我。来得早来得晚、加不加面他都是知道的。有一次来得晚了，（老板）给我加了两根面，我说这老板懂我，无需多言。”他说，陕西辣椒跟湖南辣椒还是不一样的，可能看起来颜色比较热烈，但其实味道很柔，并没有很大的辣味。“这是秦椒的特色，就像我们陕西人一样，也是这样的性格，看着可能比较热烈，但内心还是比较细腻的。”