

# 重庆小面半年间开遍济南街巷

## 一窝蜂加剧了行业竞争,有的饭馆生意走下坡路

似乎在一夜之间,重庆小面火遍省城的大街小巷。光在大众点评网上,济南就有近300家重庆小面门店,位列济南人气美食排行榜第八名。随着小面馆的一窝蜂兴起,整个市场也正在面临优胜劣汰的情况。

文/片 本报记者 张玉岩

### 芙蓉街上就有3家重庆小面馆

像是一夜之间,济南街头重庆小面馆遍地开花,似乎家家生意都不错,甚至有爱好美食的热心网友还评选出了济南重庆小面前13。

嘿!重庆小面、渝阿婆、矮板凳等重庆小面加盟店也在济南铺陈开来。除了品牌加盟店,各种自己开的重庆小面馆更是数不胜数。光在百度地图上能够搜索到的重庆小面馆就有130多家。大众点评网上搜索“重庆小面”,更是有288个结果,同时重庆小面是济南人气美食排行榜中的第八名。

黍禾重庆小面餐饮管理有限公司的负责人邓永新介绍,小面发展的速度十分迅猛,自己的重庆小面馆是2014年年初在芙蓉街上开起来的。2014年年底,就在济南市又开了两家直营店,两家加盟店,在山东别的市区还开了3家加



盟店。至今短短两年时间,就有了3家直营店,5家加盟店的规模。

徐女士也有一家自己的小面馆,在筹备重庆小面期间,为了选择合适的店面地址,她曾经串过济南的大街小巷。“那是今年4月份的事情,光我串过的街道就有30多家。”徐女士说,“光芙蓉街上就有3家,洪家楼附近4家,佛山苑有两家,高新区四五家,其他的就比较分散,各个地方都有。”而且,在徐女士走访的过程中,发现重庆小面的生意大都不错,经常人满为患。

### 为济南人口味做出的改变

重庆小面到济南来,难免进

行适合当地人口味的调整。邓永新介绍,其实济南当地的小面大多都是改进了的。

“比如说辣椒。在重庆本地,超辣、中辣和微辣都是用的同一种辣椒,只不过是放多放少的区别。”邓永新说,“而在济南就不一样了,三种不同的辣度就要用到三种不同的辣椒。”超辣用的辣椒是从重庆采购过来的,“当地人吃不了这样的辣椒,实在太辣,即便是放一点点,也会让人觉得受不了。点餐时也少有人点超辣的,只有少数重庆老乡和去重庆吃过地道小面的才会点。”微辣则用当地的辣椒,中辣则是两种掺半,这样来适应当地人的口味。

除此之外,还有小面上厚厚的一层油。“在重庆,小面基



▲重庆小面的配料有十多种,配比要靠大厨掌握。

◀仅在芙蓉街上挂有重庆小面招牌的饭馆就有3家。

本上都是漂着一层厚厚的油,而在济南,则做得相对清淡一些。”邓永新说,地道的杂酱重庆小面是把猪肉直接下锅,用猪肉本身的油炒熟,吃的就是那个味,不过来到济南后,不少顾客都反映受不了太浓的猪油味,才把小面的口味做法改得更为清淡。

就算在重庆,不同的地区有不同的风味,很难说重庆小面的味道就是哪一种。“比如说豌豆豆杂酱小面,在重庆也就只有万州区才有这样的口味,其他地区都是没有的。”邓永新说。其实,重庆小面在重庆就是一种家庭式经营的小吃,不像现在在全国遍地开花的小面馆,装潢清新,有些面馆就连吃饭用的碗筷都别具一格,除了卖面,卖的还有环境。

业内人士

### 不少重庆小面“倒在了沙滩上”

在邓永新扩张的同时,重庆小面如雨后春笋,短短几个月的时间,整个济南重庆小面的数量就明显增加。而重庆小面数量的急剧增长,也带来了这个行业更加激烈的竞争。“从芙蓉街这家面馆的经营情况就能感觉得出来。”邓永新说。

在2014年刚刚开业的时候,芙蓉街上的重庆小面馆曾经是人满为患,百十来平的面馆里到处都是人,一度出现在外面排队等位的火爆场面。不过自从去年八九月份,芙蓉街小面馆的生意就开始不尽如人意。差不多就是半年间,重庆小面就开满了大街小巷。

“芙蓉街上靠的就是人气,不过芙蓉街的小吃太多,游客从街头走到面馆,边吃边走,基本上就吃饱了,很少有人能真正进面馆来正正经经吃一顿饭,大多数时候都是一群人进店,只点一碗小面,坐着休息休息。”邓永新说。刚刚开业时,芙蓉街小面馆每天的营业额最高时可达6000元,而现在只能维持在2000左右。“谁也没想到小面起来得这么快,面馆多了,大家也就不觉得是特色了。”

芙蓉街上的店铺光是租金每年就要30多万,再加上4个工作人员的工资,如果只是靠一家店铺的营业额,其实是很撑不住的。邓永新说,幸亏有其他两家店的收入贴补,才维持下来。

邓永新说,在这一场一窝蜂般的创业中,不少重庆小面已经“倒在了沙滩上”。“大环境不能改变的情况下,我们只能关注自己的质量,希望能在这一场竞争中坚持下来,成为优胜劣汰中的幸存者。”

## 城市,让生活更美好 | 文明,让城市更美丽



文明出行



搀扶老人



孝敬父母



保护环境