



黄毅的“逸禾逸麦”已经成为网红切面店。摄影/董天晔

的未来并不一定暗淡无光，也拥有着无限可能。

名校毕业生菜场创业

“简单煮碗清汤面居然可以连续5天都不腻。”

“馄饨皮直接真空包装，可以冷冻，这太友好了，临时起意想吃馄饨的时候，再也不用满大街找馄饨皮了。”

.....

这是长寿路菜场内的一家面制品小铺“逸禾逸麦”在网络平台上的网友留言，这家店在6月经过媒体报道后爆红网络，虽然切面卖到十几块一斤，是市面上普通切面价格的两三倍，却依然供不应求，去晚了极可能买不到现货，只能在线上平台下单，然后进入等货时间。

其实，“逸禾逸麦”并不是沪上的老字号面铺，面店老板叫黄毅，是地道上海人，之前他的工作经历跟切面也没有任何关系，名校毕业的他，本科学的是船舶专业，毕业后进入江南造船厂，之后又跳槽去一家外企工作，一路晋升做到管理岗位，但现在，

作为切面店老板的他自信地告诉《新民周刊》：“整个上海，如果有人说明面比我家的还好，我是不服气的”。

这股底气来自于过去几个月他对面制品的深入钻研，一开始，他找到一家重庆切面店老板学艺，拿到了做面的配方，后来，他又翻阅了许多论文，“先掌握制面的基础知识和原理，接下来就是通过一次次的实验确定各种配料的配比，就能做出好的面条了。”

他总结了消费者对于面条的几大要求：1. 可储存，尤其是在疫情时代，这一点非常重要；2. 健康，尽可能摒弃一切不必要的化学添加剂；3. 美味；4. 可运输，这样切面的销售半径可以显著延长。

于是，“逸禾逸麦”和其他切面店最大的不同也出现了——冷冻面条。黄毅做的面，出品后就被放入冰箱冷冻，想吃的时候拿出来解冻抖散下锅，口感不受影响，记者在他的小店里看到了不少冰箱，据说每天电费就要150元，他告诉《新民周刊》，冷冻面团的技术一般用在酒店、大型餐饮店，优点就是延长保鲜时间，同时保证产品品质，成本对于小店虽然有点高，但他觉得这样才最健康最自然。“我希望我的面条是员工们每天都愿意跟家人一起吃的，当然，虽然是冷冻切面，保质期比较长，但冰箱不是保险箱，我建议客人还是在一个月之内把面条吃掉。”

采访期间，陆陆续续有不少客人到店里买面，有80岁的老先生特意从威海路坐车来买，也有周边的居民听说这里有家不错的面店来试试，其中一位阿姨是黄毅的老客人，特别中意他做的荞麦面和酒酿，这次又来囤货，她殷勤地向记者推荐：“你一定要尝尝他做的酒酿，特别好吃！”

为什么会选在菜场开店呢？黄毅的原因很简单：便宜。

去年他跟合伙人一起在街上逛铺面，看到这里的出租信息，月租5000元，加上地处普陀区，地段还算可以，就入驻了。“切面毕竟是初级粮食制品，即便价格比普通切面贵，但成本一核算，外面几万块一个月的店铺也是租不起的；另外，切面这个品类，老百姓印象中就是要在菜场卖的。”

但他对菜场的生态并不算太满意，长寿路菜场是一个传统



“切面毕竟是初级粮食制品，即便价格比普通切面贵，但成本一核算，外面几万块一个月的店铺也是租不起的；另外，切面这个品类，老百姓印象中就是要在菜场卖的。”

