

寻访成都老照片里的“外卖小哥”

曾单手骑自行车送10碗面“出圈”，如今是面馆老板

时隔30年，黄建国重新走进大众视野，源于一场城市新年展。

成都太古里旁边，封面新闻联合小红书推出的“你就是成都封面”新年展正在展出。在展览的30幅照片中，一张上世纪90年代年轻人骑车在成都街头送外卖的老照片，勾起了人们的城市记忆。

顺着这段记忆，我们找到了在社交平台“出圈”的照片主角黄建国。照片中的他20岁出头，梳着齐整的“郭富城发型”，单手骑车端面，神情淡定自如。如今，他已经52岁，在成都市成华区猛追湾附近开了家面馆，干回了自己的老本行“炒臊子”。

为了找回老照片背后的故事，1月3日，华西都市报、封面新闻记者来到黄建国与侄女新近合伙开的玉蓉家常面馆，见到黄建国时，他变化很大，苍老了许多，但是左手臂依然粗壮，还能看到当年单手端面送外卖的“功底”。

照片里的故事

14岁到成都打拼 从服务员干到厨师

两个月前，黄建国和侄女魏玲一起开了一家面馆。这是黄建国时隔十年后，再次“出山”。

新开的面馆装饰很简单，店内四张桌子，墙上挂着旧照，最醒目的就是那张黄建国骑着自行车、单手送面的老照片。与墙上黑白照相比，黄建国苍老了许多，但前来吃面的人依然能在眉眼间一眼认出他来。

今年52岁的黄建国来自眉山仁寿。初来成都是在1987年，当年懵懂的14岁少年到成都，想闯出一片天地。那时候，成都最繁华热闹的一带主要集中在春熙路，黄建国在距离春熙路很近的红星路找到一家面馆做学徒。

“民以食为天，我觉得学点烹饪手艺，饿不了肚子。”就这样，在一年多的时间里，黄建国从服务员成为了掌勺炒臊子的副厨。

1989年，不甘心在小面馆当后厨的黄建国决定跳槽。“劳务市场就在九眼桥，我在那里找到了下家。”黄建国口中的下家就是全味面馆，一家上世纪90年代开在离成都春熙路不远的纱帽街，生意火爆的面馆。黄建国应聘的职务是面馆厨师，每天凌晨4点起床到店，切菜、搭火、烧水、炒臊子。

鼎盛时期的纱帽街有许多汽配商家，一到中午，面店的点餐电话就响个不停。

由于人手紧缺，黄建国早上是厨师，中午就变身“外卖小哥”，骑着店里唯一的那辆老款自行车，穿梭在纱帽街的几条巷子送面。因为动作利落、速度快，当年黄建国在纱帽街小有名气，临街的居民都知道有个瘦高的年轻小伙可以单手骑自行车送十多碗面。

回忆起照片里的那一天，黄建国说，那是他在全味面馆工作的第五个年头，和往常一样，拿着老板给的送单地址，端好装有10碗面的竹筒箕，骑着自行车开始送餐工作。“那天送了大概有60碗面，跑了20余个来回。我全然不晓得被街拍了！”后来，看过老照片的人都说黄建国身怀绝技。对此他回应，“绝技算不上，只是会的人确实不多。”

拍下这张老照片的，是华西都市报摄影记者刘陈平，如今他已经退休。“当时我工作的单位就在纱帽街附近的金玉街，下班路上看到了这个场景，觉得



▲ 上世纪90年代骑车穿梭在成都纱帽街送外卖的黄建国。

刘陈平 摄

▲ 黄建国收到华西都市报创刊30周年礼物。

邹阿江 摄

很有趣，就随手拍了下来，没想到成了经典。”刘陈平说，自己也很好奇镜头下的人物如今怎么样了，改天一定要去面馆看一看。

上世纪90年代要想当一名出色的外卖小哥并不简单，个高、手长、力气大、速度快才有优势。从一开始送一碗面到后来能送16碗面，黄建国说全靠一个“稳”字。

“没想到现在送外卖变成了一门职业，大街小巷随处可见。”他感叹道。

爱拼才会赢 打工攒钱修新房 还开了一家面馆

上世纪90年代，能在生意火爆的面馆当厨师是个香饽饽。据黄建国回忆，面馆生意最好的时候，一天能卖出400

多斤面，一碗最便宜的素椒面卖4元，一天光是卖面营收就能达到9000元。“服务员的月工资几十块，但我是厨师，一个月能拿到500元。”在面店打工这几年，黄建国攒下了人生的第一桶金。在纱帽街的那几年，黄建国不仅学会了炒臊子的手艺，还遇到了爱情。妻子芙蓉，当年也在纱帽街面馆当服务员，两人在面店打工，后来成为男女朋友。

1994年，黄建国带着2万元回到老家仁寿县，在农村修了新房子，第二年他和芙蓉便领了结婚证。

2000年初，黄建国和妻子用攒下的钱在成华区双林路开了一家面馆，当起了老板。彼时，夫妻俩已养育两个儿子。

黄建国开的面馆叫玉蓉家常面，是双林路上为数不多通宵营业的餐馆，白

天卖面，晚上卖“冷啖杯”。为了挣钱，他和妻子每天基本只能睡4个小时左右。当了老板以后，黄建国不再亲自送餐，自行车也好多年没骑过。

从学徒到厨师再到面馆老板，黄建国用了10余年的时间实现梦想。“爱拼才会赢”是他最爱听的一句歌词，“那时候生意好做，只要敢拼日子就不会差。”

2014年，他决定把面馆打出去。“两个儿子均已成家立业，养家的重任不再靠我，可以退休了。”这个决定得到全家人的支持。

没有开面馆的日子里，黄建国每天习惯去公园里散散步，听听音乐，日子过得普通而幸福。

传承面馆手艺

退休10年后再“出山” 干回老本行

闲暇日子在数月前被一通电话打破。原来，以前在自家面馆做暑假工的侄女魏玲一直有一个开面馆的梦想。

“十多年前我就想开一家面馆，想把姑父的手艺传承下来。”这些年，魏玲吃过无数碗面，尝过无数种味道，但唯有黄建国炒的臊子，让她难以忘怀。用她的话说，那是记忆里的味道。

魏玲决定请黄建国再次“出山”，一起开一家面馆。于是，在位置与房租之间多方权衡后，2024年11月，面馆终于顺利开业。“我们决定沿用曾经的‘玉蓉家常面’招牌，或许有人和我一样，也在寻找这个味道。”魏玲说。

和魏玲想的一样，开店不久，面馆便迎来了不少“老熟人”，很多都是以前双林路面馆的常客，见了面总是以“终于找到你们店了”开场。“甚至有人开车40多分钟，专门过来吃面。”魏玲感慨道，以前在双林路开店时，很多食客都还是学生，如今已经是带着孩子来吃面了。

另一拨常客，年纪稍长，他们是黄建国在纱帽街送“外卖”时的老顾客们。进店看到黄建国，大家一眼就能认出他来，纷纷问道“还记得我不，那时候你经常来送面”。黄建国则总是要和对方交谈一会儿，通过那时纱帽街的点点滴滴想起对方，“哦，原来是你嗦。”黄建国笑着说。

这些年，黄建国也回纱帽街看过几次，那里的变化让他惊叹。“以前是木房子，都是平房，现在全是高楼大厦，我都找不到路了，要用导航。”他感叹，曾经的“汽配一条街”已成为时尚与商业的聚集地，一侧是繁华的春熙路和IFS国际金融中心，另一侧则是充满现代感的太古里商圈。

如今，叔侄俩的面店已经开业两个多月，最大的感受就是，竞争变大了。“以前方圆几公里找不出一家面馆，现在一公里就有十多家。”黄建国表示，开业以来，生意还不错，很多人都冲着自己炒的臊子的味道前来。

这也是魏玲的担忧。“我们不是‘网红店’，只是一家普通的面馆，希望大家是奔着味道来。”她告诉记者，开业以来，生意比较火爆，但店里只有两个人，给顾客带来的不便希望大家谅解，会尽快走上正轨。

去年，黄建国生了一场大病差点没醒过来。身体恢复后，他决定把炒臊子的手艺传给家族里的年轻人。

“成都面馆的老味道最巴适，我想把它传承下去。”黄建国说。

华西都市报-封面新闻记者 邹阿江 赵奕 李琪