

封底故事

大众新闻客户端记者
贾涵宇 吕乐“有这么好的手艺，
怎么不开家饭馆？”

郭章龙2011年作为交换生到法国，一开始做国际贸易相关工作，2018年开始做自媒体。“这边实在没有什么好吃的，我丈母娘每次来法国，都会变着法地给我们改善伙食。”郭章龙说，他丈母娘在国内干了二十多年的餐饮行业，是山西面食的老手艺人。

家里来了客人，丈母娘总是热衷于做各种中国传统名吃招待大家，一来二去，每逢节假日郭章龙家里总是聚满了人。“一开始是华人朋友，后来来了外国邻居，再后来都传开了，邻居的邻居、邻居的朋友、邻居朋友的邻居都来了。”郭章龙说。

“山西刀削面相对来说偏油偏辣，而外国人口味清淡，当时还担心大家会吃不惯。”郭章龙说，当时巴黎有很多中餐是根据当地口味进行改良的，原汁原味的不多见。“没想到大家都爱吃！”

用刀削出来的面，中间厚两边薄，棱角分明，形似柳叶。“你一定会功夫吧！”“这碗面条里得有多少中国功夫？”来郭章龙家吃面的外国人时常发出这样的感叹。一位朋友曾偶然说道：“你们有这么好的手艺，怎么不开家饭馆？”这句话就像一颗种子，在郭章龙心里生根发芽。于是郭章龙注册了“功夫刀削面”商标，为进军餐饮行业做准备。

但在巴黎想开一家饭馆需要很大的资金和人力，郭章龙打算先从市集的流动餐车做起。2022年夏天，郭章龙一家第一次推着餐车走进巴黎街头的市集。

“第一碗面卖给了一位法国老太太，看上去已经七八十岁，头发全白了。”郭章龙还记得卖出第一碗面时的兴奋。那是法国老太太第一次吃山西刀削面，她赞不绝口，“她说她常去华人街吃中餐，但这种面是第一次吃。”郭章龙说，“我跟她说这是山西刀削面，她不知道山西在哪儿，我说离北京很近，她说她知道北京，很想去北京玩。”

郭章龙经过调研后筛选出三个适合售卖的市集，跑完这三个市集就占了整周时间。“市集都是中午或晚上开始，当时并不是很累，但摊位上总有七八个人在排队，每天有1000欧元的营业额。”郭章龙说，出市集的同时他会拍摄短视频发在平台，渐渐地当地华人都认识了他们一家。

除了出市集，郭章龙还会参与当地的庙会和美食节，人多的时候“一面难求”，“当时经常有100多人排队，有的要等两个小时才能吃上面。”郭章龙说。

“真没想到能这么火！”郭章龙对于自己的成功，归功于“天时、地利、人和”。“只是想试试，当时在做自媒体，想着哪怕挣不了钱也能拍一条素材，没想到真干成主业了。”郭章龙说。

从一辆流动餐车到四家餐馆

『功夫面团』巴黎奇遇记

“家人们，我们搞巴黎开的山西刀削面馆……”这是郭章龙在短视频平台发布视频的经典开场白。视频中，一位中国阿姨左手将一块面团举至肩膀上方，右手持瓦形刀快速削面，一片片形如柳叶的面皮落入沸水中，出锅后再淋上事先准备好的卤子，吸引了各种肤色、各个年龄段的人驻足并发出感叹：“看！这个阿姨她会中国功夫！”“功夫面条太牛了！”

近几年，许多在法国生活的中国人开始了“美食社交”的新方式，他们用镜头记录下这些有趣的新鲜事，也将中华美食的香味传到法国的大街小巷，郭章龙便是其中一位。从市集的一辆餐车到巴黎的四家分店，再到世界多地连锁，一碗刀削面，打开了巴黎人的“味觉大门”，也打开了世界了解中国的窗口。

被粉丝推着
在巴黎开了四家店

2023年10月，郭章龙的第一家“功夫刀削面”餐馆在巴黎市中心开业。

开业前几天，郭章龙本打算把餐馆再好好归置一番，没想到在对面办公楼里上班的一位男士非要进店吃碗面，“我们装修了四个多月，他说他从我们第一天装修就一直盯着这家店，今天终于看到厨房有人，就一头扎进来了。”郭章龙本来以为这是偶然，没想到下午前来买面的人把门口堵了个水泄不通，就这样他们在没准备好的情况下就“被迫”营业了。

郭章龙常在短视频里调侃自己把餐馆开成了戏园子。开业第一



郭章龙岳母的刀削面手艺引来很多外国人称赞。



郭章龙一家和他的餐车。



很多“老外”都喜欢吃中国的刀削面。

天，有教主持的老师带着自己的学生用法语给大家介绍中国美食，有教民族舞的老师带着孩子在店里展示中国舞，还有大批留学生穿着汉服和马面裙演奏民族乐器。

对于自己小店的爆火，郭章龙认为最主要的原因是好吃。“刀削面是要吃的，就算搞得再吸睛，只要不好吃就不会长久。”郭章龙说，法国本身对外国饮食口味包容度较高，各个国家的餐饮都能在法国找到，再加上传统技艺的加持，一定是没问题的。

“现场削面的技艺展示，是法国人从来没见过的。”郭章龙表示，法国人非常尊重传统手艺，他以此为契机宣传中国文化。“我常给第一次来吃面的外国人介绍，这是我们中国的一种传统工艺，已经有800年的历史。”郭章龙说，

每次说到这里他们都会非常震惊：“八百年！那跟我们巴黎圣母院一样！”

除了刀削面，郭章龙还自己打粉条，新上了砂锅土豆粉，还有山西特色羊杂粉和锅贴，这些大家都爱吃。“现在一家店的流水是之前在市集的5到6倍。”郭章龙说。

第一家店正式投入运行没几天，郭章龙的朋友就迫不及待想要加盟，第一家店还没正式营业的时候，第二家店已经装修一半了。目前第三家和第四家店也在筹备中。“开第二家店之后就要开始考虑品控了。”郭章龙说，他最近在加紧筹备工厂，马上就能投入使用。郭章龙的丈母娘目前在工厂负责口味调配把关，把关合格后封装送至各店。

“工厂要在第三家店正式营

业前投入运行。”郭章龙介绍，他的三家店选址不同，有的在办公区，有的在旅游区，有的在商圈。第三家店就开在巴黎商圈，郭章龙介绍，这正是很多粉丝的需求。“很多粉丝在商圈上班，说中午休息时间不够跑到店里吃一碗面，让我们去商圈附近再开一家，我们一直被粉丝推着走。”郭章龙说。

“这边做餐饮的规模都比较小，开几家分店至少要五六年时间，像我们这种一年开四家店的几乎没有。”郭章龙表示，在国内很容易招到服务员和洗碗工，而法国的人力和租金都很昂贵，开一家店至少需要二三十万欧元。“在巴黎会看到很多老板自己刷盘子，这很正常。”郭章龙说。

“在招削面师傅上，我们没花什么力气。”郭章龙通过视频宣传，不但吸引了大量顾客，也让在法国的华人面点师找到老乡。“有会削面、拉面、揪面的面点师来到店里，问我们招不招人，我们马上达成合作了。”郭章龙说。

酱料都由
丈母娘亲自把关

郭章龙已经在法国把“功夫面团”注册为商标，他最近很忙碌，除了忙巴黎的四家店铺，还有世界各地的华人通过视频认识他们，并主动提出加盟。“现在荷兰的阿姆斯特丹和海牙，西班牙巴塞罗那、意大利米兰这几个地方已经谈得差不多了。”郭章龙说。

“目前正在筹备的大部分属于规模较大、华侨较多的城市，但其他规模稍微小一些的城市我们也在准备了。”郭章龙说，一开始觉得山西刀削面只会是在巴黎、米兰、阿姆斯特丹这种大城市火爆，但发现在法国里昂、马赛这类“二线城市”里开的中餐店更加火爆，“下一步将开放这类城市的加盟。”郭章龙说。

对于产品的口味，郭章龙认为所有地区的加盟店都要保持一致，不会根据当地人的喜好而做改变。“我丈母娘说，几百年来山西刀削面就是这个味道，需要改良的早就改良了。”郭章龙不允许为了迎合市场而改变传统配方，“我们就是要做最正宗的，可能会有一部分人吃不惯，但肯定也有一部分人喜欢，这都是很正常的。”

怎么保证每家门店口味一致，郭章龙有自己的一套模式。目前巴黎所有门店所使用的酱料都出自丈母娘亲自把关的工厂，每家门店只现现场削面、下面，郭章龙也探索出一套店内核心成员的培训方案。

“前期需要一周的集中培训，之后就能完全掌握，甚至非常熟练。一周后就可以尝试上岗，上岗后每天或每周要进行复盘，一个月的时间就能完全出师。”郭章龙表示，对于其他国家和地区的加盟者也需要先到巴黎来进行集中培训，之后郭章龙也会进行后续追踪。

“我们有了这样的切口，也想见缝插针地宣传家乡文化。”郭章龙表示，他已经将中国传统文化融入日常活动和视频内容里，店面在装修过程中不断精进装修风格和基调。“我们将敦煌文创、三星堆公仔等摆放在店里，出去参加活动的时候也会作为伴手礼送给来现场的观众。”郭章龙说。