

秦云老太婆

舌尖上的中国播出过的重庆小面店，其传统制作技艺最早发源于1908年，自成立以来专注做小面、摊摊面、豌豆面、牛肉面、肥肠面、杂酱面、豌杂面等几种地道的重庆小面

品牌简介

“秦云老太婆摊摊面”（重庆人简称老太婆摊摊面）属于重庆摊摊面餐饮文化有限公司。

20多年历史的总店位于重庆市九龙坡区谢家湾万象城后面的万象美食街上了（拆迁前就是原来的建设厂厂区），于2012年10月已通过重庆工立知识产权代理有限公司向国家工商行政管理总局商标局申请注册了“秦云老太婆摊摊”面的商标（包括文字和图形），商标注册证号为11585037和11584980。因此“秦云老太婆摊摊”面的商标已受法律保护。

重庆“秦云老太婆摊摊面”见证了一个时代的风云变幻，也成就了秦云把小面做大做强的梦想。“秦云老太婆摊摊面”是一种特色重庆小面，其传统制作技艺，具有上百年历史，最早发源于一九〇八年的重庆九龙坡陶家镇。创始人是秦云的外曾祖父，他天资聪慧，从摆小面摊起家，积累了一定的财富后，开办了上规模上档次的面馆。后来外曾祖父把产业交给儿子，就是秦云的外公，这个西南大学的高材生通过知识，提高了小面的配方和工艺，把自家产业做到了顶峰，坐拥半个陶家镇。后来外公把技艺传给女儿，就是秦云的母亲，虽然她掌握小面的各项制作工艺，但由于历史的原因，只能空有一身武艺无法施展。一九九四年，秦云和母亲在国营建设机床厂的家属院自家院坝上，支了小面摊，开始施展祖传的小面技艺。母亲唯一的儿子秦云也继承了祖上的餐饮天份，从小就对各种美食悟性极高。摊摊面开张，来捧场的自然都是老邻居和老街

坊，本来食客们只是想来吃一碗小面果腹，没想到，这摊摊面不仅分量足、汤色好，几样招牌的麻辣小面、牛肉面、肥肠面、豌杂面，吃得人大汗淋漓，口齿留香，魂牵梦绕！这样一传十，十传百，“老太婆摊摊面”的名头响遍了重庆城，开奔驰宝马、坐轻轨快铁来吃面的好吃狗儿们，在“摊摊面”跟前排起了长龙.....

母亲年事已高，2010年，秦云成了摊摊面的掌门人，这个有着自己独特经营理念的年轻人，在传承中创新，在发展中突破，一心要将“摊摊面”做成品牌，做大做强，让重庆小面走向全国！

“秦云老太婆摊摊面”这20多年来只专注做几种地道的重庆小面：小面、摊摊面、豌豆面、牛肉面、肥肠面、杂酱面、豌杂面。品种不在多而在精，味道才是王道！为了满足外地人的饮食习惯，也高薪聘请了重庆五星级酒店的專業凉菜师傅来教授精美的凉菜、小菜、卤菜等，以丰富品牌授权商开店的品种。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ryltp-288630.html>