



“常德派”米粉店挂的是宋庄艺术家的原创作品。



吴双勇亲手调制米粉。



店里的原材料均私人订制。



艺术范米粉是怎样炼成的？

□本报记者 万玉藻/摄 子溪/撰文

吴双勇与何静，是宋庄艺术区数得着的设计腕儿。吴双勇主攻立体设计，为许多著名乐队做过舞台设计。何静主攻平面设计，她服务的企业都是世界五百强品牌。

“我们来北京快20年了，到处寻找纯正家乡口味的米粉，但就是找不着。”吴双勇说。

“我们是湖南常德人，常德米粉是著名的地方小吃。”何静说，“只有吃上一碗常德米粉，才能了却乡愁。”

何静的姥姥姥爷是当地出名的米粉工艺大师，在常德开的米粉店曾经闻名遐迩。

“姥姥姥爷将手艺传给了我母亲，我母亲又将手艺传授给了我俩。”何静说，当他们决心在宋庄开一家“常德派”米粉店时，还专门请她母亲来店里手把手教了大半年。

“常德派”米粉在宋庄被称为“艺术范米粉”，食客们多为艺术家，他们认为这里的米粉做工讲究，精雕细刻，有一种来自洞庭田野的清新气息。

“做好米粉犹如做一份艺术品，原料就是素材，必须纯正，加工犹如创作，必须一丝不苟。”吴双勇说，“比如牛肉汤头，应当选清真牛腩，然后熬够3个小时，才能出鲜味。”

“过去做设计，经常熬夜，我称之为早上才下班。”何静说，“现在做米粉，收入不如从前，但生物钟要正常一些了。”

夫妻俩把店面的设计布置，食材和餐具，以及外卖的包装全部参照艺术标准一体打造。“所有材质只有自己把关才踏实，所有制作只有亲力亲为才放心。”吴双勇认为，“这就是我们多年养成的职业习惯，好像一放松标准，心里就过意不去似的。”

“常德派”米粉如今还开了个微店，取名“制私匠”。“制私匠的意思就是私人定制+工匠精做，我们希望让更多人知道，制作无论大小，都需要像先辈工匠那样，用心精致，不要留下瑕疵。”何静说。



何静(女)开店仍不忘钻研设计。



吴双勇(中)向进餐的艺术家征求意见。



►遇上停电，夫妻俩就点着蜡烛亲自熬制牛肉汤头。