烟火陇原 风物向新

新甘肃·甘肃日报记者 王君洁 石丹丹

每天清晨,1500余家牛肉面馆和兰州城一同“醒来”。

牛肉在锅中翻滚,面团在拉面师傅手中翻转、抻长,食客们吃面、喝汤,从一碗热气腾腾的面条中,获得开启新一天的能量。

这是兰州最具烟火气的一面。

但牛肉面,不止这一面。它从1915年马保子沿街叫卖的“热锅子面”中走来,如今端上全球60多个国家和地区的餐桌。超过8.2万家海内外门店,也从一个侧面说明:这碗面早已不只是一餐饭那么简单。

牛肉面,是兰州的城市IP,是突破千亿元的产业链,是吸纳70多万人就业的民生产业,更是兰州发展新的增长点。

坚守传统,探索求新,“兰州味道”正在步步进阶,闯出更大天地。

牛肉面,不止一面

——“兰州味道”的进阶之路



取面窗口。 新甘肃·甘肃日报记者 丁 凯



直播推介。 新甘肃·甘肃日报记者 裴 强

一碗面的“N”种可能

“一碗二细,辣子多些!”

早上7点,兰州德元纯汤牛肉面馆,出餐口的队伍拐了个弯,一直排到门外。

拉面师傅动作娴熟——揉、搓、抻、甩,一气呵成。下锅、捞面、舀汤、撒辣子、撒上香菜蒜苗,热气腾腾的牛肉面便被端上餐桌。

老顾客李一清端着面找座位,不过十来分钟,一碗面就已下肚。她五年前来兰州工作,吃的第一顿牛肉面就是在德元,每周至少吃3次的习惯保留至今,“‘肉蛋双飞’是标配,汤还是那个味,一直没变!”

总经理马强告诉记者,食客看重的是熟悉的味道,品质是店家要坚守的底线。

凌晨3点,熬汤师傅就已开始忙碌。牛要当天现宰,汤要熬两个小时以上。5点员工到岗,整理店面,准备开张。6点左右,奔着吃“头锅”的食客就已到店,整个店铺忙碌了起来。

中午12点,兰鸿阁牛肉面馆,山东游客刘静云面前摆放的鸳鸯碗十分“吸睛”。只见碗中间有一道隔断,一边是经典牛肉面,一边是酸菜牛肉面,仔细观察就会发现,两边不仅口味不同,面形也不同,一半细面、一半宽面。

“一次能品尝到两种口味,这种吃法太新奇了!”刘静云拿起手机拍照。

老店守着老味道,新店琢磨着新玩法,这碗面在兰州人手里翻出了新花样。

2020年开业的兰河巷牛肉面,走的是“牛肉面+文旅”的路子。

兰州马拉松赛期间,兰河巷在赛后补给点支起锅灶,现场制作牛肉面。不少跑者在网上留言,“疲惫的比赛后,来一碗牛肉面,简直太香了,兰州马拉松体验感拉满。”

“牛肉面是兰州老名片,马拉松是新名片,两张名片凑一块,让更多人记住兰州。”兰河巷餐饮管理有限公司总经理崔晁源说。

每家店,各有新意。

张国仁牛肉面推出超大碗套餐,碗口直径超过40厘米,还搭配半斤牛肉和两个小菜,自带视觉冲击和话题感的套餐,戳中了年轻人的喜好;一碗兰牛肉面则把餐车开进了水墨丹霞景区,让游客边欣赏美景边品尝;金味德试水牛肉面研学体验,边做边学、边吃边体验,把本土餐饮文化推向更大的平台。

今年9月底,一碗兰牛肉面东方红广场店完成装修,店面环境升级,餐食也有了新花样。在牛肉面套餐之外还增加了浇头面、卤味小吃和儿童套餐。

负责人范昊宇说:“这几年,来兰州的游客越来越多。要想抓住文旅热度,店里环境和服务就得格外用心。老主顾吃得舒心、新食客愿意进门,牛肉面的名气才能越传越远!”

从单纯吃面到多种新体验,这碗面还在不断打开新的场景。

一碗面“拉”出千亿产业

汤当天煮、面现场拉,兰州牛肉面的好味道,离不开地道食材和传统工艺。

牛肉从哪里来,面粉能不能稳定,师傅的手艺怎样传下去……要把一碗面做成产业,靠的是系统支撑。

近年来,兰州市推进牛肉面产业本地化配套,培育本土专用面粉产能,推动食材订单化产销:

益海嘉里公司实现牛肉面专用面粉稳定量产,金沙河拉面专用粉项目正在加快筹建……

依托高原夏菜和特色肉牛养殖资源,兰州市围绕牛肉、蔬菜及调味品建立供应体系,稳定保供4.5万头牛、98万吨蔬菜、5510吨专用调味品,完成了从种植养殖到餐桌消费的完整供应链重塑。

2024年,《兰州牛肉拉面产业高质量发展三年(2024—2026年)行动方案》出台,提出构建面粉油脂、肉菜调味品、专用装备、人才支撑、文创品牌五大本土供应链体系,为产业补链、延链、强链再添支撑。

供应链稳住了本地面馆品质,但要让这碗面走出兰州,进入更多消费场景,预包装是必行之路。

2020年12月,兰州牛肉面产业园在兰州树屏食品产业园内成立。在园区内,预包装拉面生产线把过去依赖厨师经验的部分工序,转化为品质可控的生产流程,每天约30万份包装拉面从生产线上产出。



孩子们体验拉面。
新甘肃·甘肃经济日报记者 瞿 娟

走进蘭啵旺兰州嘻烧食品科技有限公司的生产车间,牛肉、牛骨在锅中翻滚,工人们站在锅前搅拌、查看。负责人王小伟说,从熬汤、煮肉到萝卜和辣椒油加工,企业通过自动化、智能化生产稳定品质。研发团队反复比对后选择半干面型,尽量缩小速食产品与堂食口感的距离。

在预包装这条赛道上,兰州市多个园区都在发力:树屏食品园区已建成预包装拉面超级工厂,投产三条生产线;兰州新区5犨兰州牛肉拉面产业园主攻桶装拉面;兰州新区秦川食品产业园承接面粉油脂配套产业;奇正食品研发青稞特色拉面……

各园区集聚全产业链配套企业超百家,形成了“一园一主业、全域全链条”的布局。

2025年,“牛肉拉面制作师”正式纳入国家新工种,拉面师傅迎来了职业“转正”。近年来,一批兰州牛肉面职业培训学校兴起,40天左右的标准化培训,学员就能熟练掌握12种面型制作,以及煮肉、调汤、炸辣子全套技艺。

在甘肃顶乐兰州牛肉拉面职业培训学校,来自定西的学员潘鹏飞刚刚学了一个月时间。目前他已经掌握了基本的拉面手法,正在学习调汤和其他技艺,准备学成之后回家乡开一家牛肉面馆。

除了短期技能培训,省内一些高职院校也开设了牛肉面相关专业。学员不仅要学习拉面技巧,还要学习营养搭配、营销和管理。会做面、懂经营的人才,为产业发展提供了人才支撑。

在兰州,一碗面还可以变成一件文创、一份伴手礼……兰州市围绕打造牛肉面IP,深挖牛肉面文化内涵,推出牛肉面造型毛绒玩具、“一清二白”书签、文创雪糕、“拉面盲盒”等一系列产品,让牛肉面不只停在舌尖,也能被看见、被带走。

一碗面背后,一条千亿元的产业链正在进阶。



图片由AI生成

一碗面的出省出海之路

每天早晨,当兰州人吃下这碗熟悉的早餐。几千公里外,同样的面也可能出现在另一座城市的餐桌。

兰州人的日常,正在变成更多人的日常。

今年7月,兰河巷牛肉面杭州门店开业,这是兰河巷在省外的第5家门店。

在杭州工作的刘越,下班后宁愿多绕两公里,也要来吃一碗,“太对了,这就是家乡的味道!”

牛肉面出省,不是简单地把店开到外地。

崔晁源说,要把味道、手艺和品牌一起带过去,要让外地人觉得:就是兰州那个味!上海、杭州等南方城市食客的反馈好于预期,让兰河巷连锁开店更有信心。

近年来,兰州以“十百千”连锁化经营为抓手,发挥10余家龙头企业示范引领作用,推动百家以上企业规模化发展。截至今年7月,兰州本土连锁品牌省外门店已突破4000家。

在西班牙,这碗面照样热气腾腾地扎下了根。

马记兰州牛肉面老板孙政正打算开第二家店。因为妻子是兰州人,他爱上了牛肉面,并专程到兰州学习制作技艺、营养搭配和品牌管理。2023年,他的店在巴塞罗那开业了。

为了守住这碗“兰州味道”,孙政坚持调料、辣椒等食材从兰州进口,拉面师傅也从兰州聘请。

他说,虽然成本不低,但是要做出正宗的兰州牛肉面,这些必须坚守。

来店里吃饭的,近六成顾客是外国人,他们不只是吃面,还很喜欢观看拉面的过程。看着当地顾客从好奇围观到坐下来吃面,从试试看到喜欢上这碗面的风味,孙政觉得,牛肉面在异国找到了知音。

截至今年7月,兰州牛肉面海外直营门店稳定在200家以上。一碗西北味十足的面,已经踏上出海的征途。

如何让面“走”得更远,如何让产业链延得更长?

记者专门走访了多位兰州牛肉面店经营者和业内人士,在同他们的探讨中,寻找牛肉面的持续出圈之路:

兰州市牛肉拉面预包装产业发展协会相关负责人说,产业要高质量发展,“整合资源”要更加具体:小麦、辣椒、牛肉、蔬菜这些原料从哪儿直供,上下游怎么打通、中间环节怎么砍掉,得有一套实在办法,把企业采购和物流成本降下来。预包装牛肉面也不能只说“标准化”,得看复热以后味道像不像现做的,得用更高的标准倒逼着企业往好里做。

甘肃金味德拉面文化产业集团有着多家海外门店,董事长梁顺俭说,海外扩张不是简单把牌子挂出去,把面粉、牛肉、香料和拉面师送出去,还得解决很多异国落地问题。希望针对牛肉面出海难点,商务、外事、文旅等部门联动,梳理打通相关路径、流程,培养专业人才,源源不断地将牛肉面技术、人才送到世界各地。

范昊宇希望依托现有图形商标和地方标准,建立全国性认证体系,给符合规范的门店统一授牌、统一标识,真正打出兰州原产地的正宗招牌。同时,搭建省级统筹的跨省集采平台,像牛肉、面粉、辣椒面这些核心食材,可以集中批量向国内各城市发货,既能保证品质,也能让“甘味”走得更远。

一些从业者还希望打造牛肉面民俗体验综合体,把非遗工坊、研学体验和文创伴手礼等串起来,让游客不光能吃牛肉面,还能体验手艺、带走伴手礼……

法规和标准,也在为这碗面保驾护航。兰州市人大常委会公布的《兰州牛肉拉面产业促进条例》于11月1日起正式施行,这一条例不仅聚焦原材料供应与产品生产经营、质量监督与管理、品牌保护与培育、产业支持与保障等方面,规范兰州牛肉面生产经营活动。同时,重点关注产品品质和品牌影响力的提升,打造产业集群,弘扬兰州牛肉拉面文化。

一碗牛肉面端上桌,看得见的是“一清二白三红四绿五黄”,看不见的是原料、工艺、标准、品牌、人才、制度等方方面面。

兰州牛肉面出省出海,需要这些方面相互托底:老味道托住新场景,供应链托起连锁化,标准托住品质底线,品牌、人才和制度帮助产业走得更稳、更远。

牛肉面,不止一面。只有把每一面都做实,这碗面才能走得出、守得住。



兰州牛肉面亮相深圳文博会。
新甘肃·甘肃日报记者 丁 凯