

兰州拉面，要立法了？

近日，由甘肃省政协办公厅提出的关于将《兰州牛肉拉面产业发展条例》(以下简称《条例》)列入立法规划的建议，已列入甘肃省人大常委会2023年度立法工作计划调研项目，将由相关部门和单位抓紧推进立法调研、论证、起草等工作。

值得注意的是，《条例》中明确使用“兰州牛肉拉面”这一表述，并将之视为一个行业来拟定标准。

众所周知，很长一段时间内，兰州本地人只认可“兰州牛肉面”，此次甘肃要上升到立法建议层面的《条例》，使用的却是“兰州牛肉拉面”(以下称“兰州拉面”)。

这一举动背后，兰州乃至整个甘肃，有着怎样的考量？



在第25届兰洽会暨上美食博览会上，拉面师傅们正在表演牛肉拉面技艺。(资料图片)

为什么要“立法”

兰州拉面历史悠久，享誉全国。根据兰州拉面行业协会数据，目前全国开设兰州拉面馆达3.5万余家，带动60多万人就业，年营业额约650多亿。

此外，兰州拉面早已经走向世界，落户美国、俄罗斯、英国、法国、日本、澳大利亚等50多个国家。

但作为一种地域品牌美食，其实兰州拉面本身并没有明确的标准。

在北京海淀区做拉面师傅的马益民，来自青海化隆县，他所在的兰州拉面店，由同乡开设。他表示，虽然没有明确的标准，但是拉面师傅的手艺，不论拉面还是做汤等，多是同乡之间相互学习，所以兰州拉面馆里的菜式，出品基本稳定，但想要每家店的食物完全标准化，基本不可能。

不少食客曾吐槽，由于兰州拉面店铺大小、规模不一，且大部分是夫妻店，因为“肉太少”“太咸”等问题，“踩雷”的情况也屡见不鲜。

甘肃省政协办公厅在《条例》中指出，目前甘肃省还未形成比较统一的牛肉拉面质量、技术、标准体系，生产、加工、经营、服务等环节服务质量都缺乏法制保障，亟待通过制定牛肉拉面产业发展的专门法规，保障和推

动兰州拉面产业规模化、标准化、品牌化发展。

在餐饮分析师、凌雁管理咨询首席咨询师林岳看来，政府部门牵头为兰州拉面立法，目的是希望把质量、标准、经营等标准化，好处是可能减少食品安全事故的发生，杜绝滥竽充数的现象，且经营管理上可以师出有名。

此外，在资深食品行业分析师、艾媒咨询CEO张毅看来，从传统美食传承和非遗保护层面，为兰州拉面制定产业发展条例，是个不错的举措。

2021年6月，兰州拉面制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录(共计185项)和国家非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。此后，不论是甘肃当地政府还是兰州牛肉拉面行业协会，都将兰州拉面的发展，提升到非遗保护层面。

事实上，最近几年，区域美食成为不少地方政府文化宣传的重点。

比如2019年，首批广东特色美食标准就在佛山发布，该活动由广东省商务厅、佛山市人民政府等多部门联合主办，现场发布了双皮奶、伦教糕、均安烧猪等特色小吃的材料选用、文化典故、制作流程以及菜品示范的餐饮店名、名厨等信息。

标准化难度大

在文化和非遗保护层面的意义之外，如果将给兰州拉面“立法”扩展到纯粹的商业领域，不少餐饮行业人士对此并不看好。

林岳直言，如果“立法”，对于行业以及行业内的企业，可能不会有太大的帮助，一方面可能限制创新和迭代，整个行业会太过趋同，另一方面也很难解决民众诸如“肉能不能多一点、面吃起来不一样”等诉求。

“之前有些地方为地域食品制定标准，比如肉夹馍、馒头等，并没有什么实际作用，最后沦为‘一纸空文’。北京商贸职业学院商业研究所所长、北京京商流通战略研究院院长赖阳说。

在赖阳看来，即使要制定统一的标准，也应是“底线标准”而不是非常严格的“高品质标准”。他说，“‘高品质标准’往往很难执行，相比而言，‘底线标准’则更有可能落地，比如兰州牛肉拉面中应该有哪些基础原料，至于牛肉具体要多少克等细节，很难细化。”

林岳同样认为，“肉能不能多一点、面吃起来不一样”这些问题，是很难通过标准来约束的，因为涉及企业的运营利益，所以即便实施，也可能变成“上有政策，下有对策”。

此外，一旦给兰州拉面“立法”，势必涉及地域品牌的使用问题。

兰州拉面虽然以“兰州”命名，但由于其声名远播，其在全国各地门店的经营者很多并非来自兰州，其中一部分来自青海化隆县。

青海省海东市化隆回族自治县被称为“拉面之乡”。全县共30.82万人，累计脱贫的13万人中，有9万人是通过拉面脱贫的，“拉面经济”年产值达132亿元，利润40亿元。目前，化隆籍拉面店1.8万家，拉面从业人员11万人，其中在省外经营10年以上的拉面店2040家，5年以上的9009家。

化隆人在内地的第一家“兰州拉面”馆，1988年首先开设在厦门，为了借助“兰州牛肉面”的名气迅速打开市场而取名“兰州拉面”，直到2004年，方才在国家工商总局注册了“化隆拉面”的商标。

对于兰州拉面可能出现的标准，拉面师傅马益民最大的疑惑点在于，如果不按照所谓的标准，难道店面就不能再叫“兰州拉面”？

这同样是不少行业人士的疑惑。

赖阳说，兰州拉面在市场上普通经营者占比非常高，不少都是夫妻店，在标准化方面存在很大难度。

另外，他补充，在餐饮行业，不一定

最正宗口味的食品卖得最好。很多食品品类，都会根据当地人的口感进行适当改良。

“比如在美国的熊猫快餐，主打是中餐，但是中国人去吃会觉得非常不正宗，但是它在美国很火，有超过2000家店面，这就是典型的根据美国人口味改良的中餐。”赖阳说，“如果有相关标准，经过一定改良的兰州拉面，能否继续叫‘兰州拉面’？”

培育龙头企业才是王道

在不少专家看来，要想真正让兰州牛肉拉面从产业维度实现更好发展，不但要对行业更加包容，真正要做的是培育龙头企业。

赖阳说，相比让整个行业执行统一的标准，地方培育多个行业龙头企业，这些企业通过市场竞争，往往会执行一套高品质标准，这样反而更有利于整个行业的发展。

最近几年，不少地方都抓紧消费升级的风口，努力培育本地特色小吃的产业化。比如，2022年10月，柳州就出台了《柳州市柳州螺蛳粉产业发展条例》。

在螺蛳粉产业培育方面，柳州的路径主要是在培育龙头企业方面下功夫。比如，柳州开展螺蛳粉餐饮门店

“十大品牌”评比活动，支持大型连锁餐饮门店入驻产业园区并设立中央厨房。同时开展实体店“百城千店”工程，鼓励加快实体店规模化、连锁化、特色化发展。

过去，兰州拉面主要以夫妻店为主，最近几年，也逐步诞生一些连锁的拉面馆。

目前，马子禄、金鼎、东方宫等兰州本地品牌已先后在全国各大城市开设连锁店。据东方宫兰州拉面官网消息，到2022年8月，其在北京已经有65家门店。

2021年，兰州拉面品牌马记永、陈香贵、张拉拉完成融资。其中，马记永估值达10亿元以上，陈香贵估值也近10亿，张拉拉估值则为3.9亿元。

根据柳州市商务局统计，2022年柳州螺蛳粉全产业链销售收入600.71亿元，同比增长19.75%。其中，预包装柳州螺蛳粉销售收入182亿元，同比增长19.6%，年寄递量达到1.1亿件。

相比而言，预包装兰州拉面的规模，目前还远不及螺蛳粉。

“不论是第二产业的预包装食品，还是培育第三产业的大型连锁面馆，兰州拉面行业要想取得长足进步，实现规模化、标准化、品牌化，龙头企业一定是其中最重要的推动力。”赖阳说。

(据《中国新闻周刊》)

观点

“立法”助力兰州牛肉拉面“香”飘更远

近日，由甘肃省政协办公厅提出的关于将《兰州牛肉拉面产业发展条例》列入立法规划的建议，已列入甘肃省人大常委会2023年度立法工作计划调研项目，将由相关部门和单位抓紧推进立法调研、论证、起草等工作。

兰州牛肉拉面是兰州市的特色美食，历史悠久。据了解，目前兰州牛肉拉面已遍布世界50多个国家和地区，国内面馆超过50万家，年销售额估计超过4000亿元。这样一款在每个城市街头巷尾都能找到的特色美食，却并没有形成比较统一的牛肉拉面质量、技术、标准体系。比如虽然兰州牛肉拉面的招牌遍布很多城市的大街小巷，但不少兰州牛肉拉面店铺却并不“正宗”。兰州牛肉拉面“山寨”乱象，也影响了“兰州牛肉拉面”的品牌形象。

所以，为兰州牛肉拉面“立法”，推动兰州牛肉拉面产业规模化、标准化、品牌化发展，这样的做法值得肯定。这对促进地方经济发展，对拉动内需，促进消费，对广大消费者来说，都是好事。

当然，有人担心制定行业标准，促进行业规范化、标准化、产业化，会抑制市场活力。这样的担心也并非多虑。进行标准化、产业化，不能像此前有地方小吃一样，将集体商标当成了敛财工具，变成了变相收取集体商标“加盟费”、会费，成了一种商业垄断行为。对于一些不正宗的“兰州拉面”，也不要进行压制，而应该把选择权交给市场、交给消费者。螺蛳粉的成功就值得借鉴。如地方政府要为兰州牛肉拉面产业的规范发展创造更多便利条件，在带动就业、

拉动相关产业的发展、供应链建设等方面，要多下功夫。

不管是被称为“天下第一面”的兰州牛肉拉面，还是其他的传统小吃、地方特产，都不能只是甘于“啃老本”，要想赢得市场，要能持续发展，就需要进一步规范发展。兰州将为兰州牛肉拉面“立法”，迈出了产业规范化、规模化、标准化、品牌化的第一步，要让兰州牛肉拉面产业真正做强、“由大变强”，还需要政策全链条扶持。从相关部门的扶持、引导，到企业、从业者的努力，“一个都不能少”，通过多措并举，下一番苦功夫，促进产业标准化、规模化，传统小吃、地方特产等才能用实力征服市场并健康有序发展。

(据兰州新闻网)

为兰州拉面立法，是否多此一举？

近日，由甘肃省政协办公厅提出的关于将《兰州牛肉拉面产业发展条例》列入立法规划的建议，已列入甘肃省人大常委会2023年度立法工作计划调研项目。

有网友质疑，专门为拉面立法是多此一举，没有多大必要。为何要为兰州拉面立法？真的是多此一举吗？立法将破解哪些行业痛点？如何更好解决“众口难调”？一起来看看。

问：为何要为兰州拉面立法？是多此一举吗？
答：并非多此一举。牛肉拉面作为兰州市乃至甘肃的一张名片，近年来发展迅速，已遍布世界50多个国家和地区，国内面馆超过50万家，年销售额粗略估计超过4000亿元。但在产业规模迅速扩张的同时，牛肉拉面也面临着质量标准、品牌保护、价值提升等诸多问题。

比如，由于行业门槛低，不少挂着“兰州拉面”招牌的面馆并非出自兰州，从而引发拉面的品牌之争。再如，传统的兰州牛肉面里只放几块肉丁，牛肉要单独收费，但是很多网友对此也提出疑问，牛肉面里到底该放几片肉？此外，近些年一些品牌连锁

店的开设，对传统的作坊小店模式形成冲击，也对供应链和管理经营水平提出考验。

立法将有助于兰州拉面形成规模化效应，推动产业规模化、标准化、品牌化发展。

问：立法将破解哪些行业痛点？
答：目前甘肃省还未形成比较统一的牛肉拉面质量、技术、标准体系，生产、加工、经营、服务等环节服务质量都缺乏法治保障。可以预见，随着相关法规的出台，在从业人员培训、原料供应、制作标准、品牌保护和经营管理等方面做出规范，牛肉拉面的产业规模还有扩容空间，标准体系也将进一步完善，品牌效应也能得到持续放大。

问：如何更好解决“众口难调”？
答：每个地方的特色小吃中，真正广受认可的也就几家、几十家门店。他们之所以能抓住顾客的胃，靠的并不仅仅是一个行业标准、地方标准，而是自家配制、传承的“独门秘籍”。从顾客角度看，正所谓“众口难调”，法规的出台，是对整个产业、行业的规范和约束，只能满足大众化的、一般化的口味，并不能让所有门店都做到优质优味。

所以，为兰州拉面立法也需要理性看待，既不能寄希望一部法规完全解决“正宗”口味的问题，也不能出台之后束之高阁。有法可依，还需要落实有力。通过发挥法规的效力，规范行业乱象，治理产业痛点。至于口味的问题，就交给市场吧。

(据《经济日报》)

相关链接

民以食为天！为地方美食立法，真香！

省市协同立法“烹”出“广东味道”

围绕地方美食开展立法保护，在国内已有先例。

2022年2月，广东省人大常委会召开《广东省粤菜产业发展和促进条例》立法工作部署会，决定为粤菜产业发展立法。11月30日，《广东省粤菜发展促进条例》在省十三届人大常委会第四十七次会议上获通过，这部条例不仅是为“菜”立法，更是为人立法，为消费立法。

值得关注的是，广东不仅率先在全国为促进某一菜系发展专门立法，还创新“1+N”模式推进省市协同立法：由省人大制定条例，主要解决粤菜发展促进中的全省共性问题；由汕头、佛山、梅州、江门、潮州5个立法意愿较强、地域优势突出的市，结合广府菜、

潮汕菜、客家菜三大地方特色风味分别制定相关条例。

其中，汕头市注重对潮汕菜特色品牌的保护传承；佛山市侧重围绕广府菜传承发展进行立法；梅州市明确客家菜的定义，并对传承作出规范规定；江门市侧重对侨乡广府菜的传承发展；潮州市突出对潮州菜的品牌打造、人才培养以及文化传承。

立法保护地方美食，绝不仅是守护一道菜，更是保护传承一种文化，正如潮州市人大常委会立法工委副主任庄瑾瑜所讲：“潮州菜既是一道菜，也是一种文化，更是一个非常巨大的产业。所以我认为，它是有立法保护和促进的必要性的。”

隋炀帝与蟹粉狮子头、武则天与水席宴……古都洛阳的美食故事一桩又一桩，“洛阳城”几度成为“美食城”的代名词。

2023年2月，洛阳市人大常委会组织召开“洛阳味道”立法工作论证会，并深入基层一线开展立法调研。

“洛阳美食有商机，也需要焕发生机。”洛阳市餐饮协会负责人卫正欣表示，目前，洛阳市餐饮业普遍存在着品位不高、档次低，品牌建设和保护不足、传统技艺传承创新支持力度不够等突出问题，很有必要围绕打造“洛阳味道”，制定

地方餐饮传承与发展条例。

“美食竞争力是城市不可忽视的‘硬实力’，而标准化、品牌力和烟火味将是餐饮业发展及打造城市新名片的关键环节。”中原大工匠牛恒林说，“酒香也怕巷子深”，“洛阳味道”不能只是守在洛阳，更要走出河南、香遍全国。

如何以立法者的匠心传承“老味道”，发展“新味道”？对此，洛阳市人大常委会党组成员、副主任杨劲春表示，要促进餐饮业和旅游业的融合，既留住老洛阳“底片”，又打造新洛阳“客厅”，以“小切口”立法做好民生大文章。

立法保护地方特色小吃很有必要

立法保障地方特色小吃，首要作用在于规范地方特色小吃的制作标准。与一般餐饮相比，地方特色小吃有自身独特的制作工艺，正是这种工艺，才使其称得上地方特色，进而成为金字招牌。近年来，随着地方特色小吃商业价值被充分挖掘，制作标准出现了参差不齐的现象，严重影响了地方特色小吃的健康传承。因此，对制作规范进行立法保护很有必要。

立法保障地方特色小吃，也是规范市场秩序、扩大海外营销的现实需要。目前，特色小吃的经销加盟店越来越多，走出国门的本土特色美食也比比皆是。为了保证地方特色小吃在逐利的市场营销中保留原汁原味的特色，并以更加完善的姿态走向国门，赢得更多国内外消费者的青睐，就需要以法律手段来进行兜底。

(来源：《工人日报》《经济日报》《南方都市报》海报新闻等)