

# 兰州牛肉面品牌的文化拓展问题探析

陈小丽

(甘肃省社会科学院文化所 甘肃 兰州 730070)

【内容摘要】在甘肃丰富多彩的地方饮食文化中,最受各族群众欢迎、具有全国性影响力的就是兰州牛肉面。对兰州牛肉面的研究需要超越技术和经营层面,站到文化层面的高度,通过深入探索兰州牛肉面饮食文化的挖掘、保护、弘扬问题,丰富和拓展兰州牛肉面文化,进而推动建设甘肃“文化大省”。

【关键词】牛肉面 文化 拓展

中图分类号:TS971.2

文献标识码:A

文章编号:1007-9106(2012)07-0125-03

著称天下的兰州牛肉面最远传说起源于唐代,但因历史久远已无法考证。正宗的兰州牛肉拉面是1915年由回族人马保子始创,在其后近百年的岁月里打入了全国各地。近年来伴随着兰州牛肉面的市场化发展,兰州牛肉面同北京烤鸭、天津狗不理一并被国家确定为中式快餐三大试点推广品种之一,被誉为“中华第一面”。在兰州市正式公布的第一批非物质文化遗产保护名录中,兰州牛肉拉面的制作技艺被列于40项民间、民俗文化中。2010年3月,“兰州牛肉面注册商标”正式获得国家商标局批准,2010年6月,又通过了“中国牛肉拉面之乡”的考核评定。一方面,这一品牌及文化影响愈来愈大,兰州清汤牛肉拉面既继承了传统牛肉面的精华,又开始按照现代快餐理念有所发展,成为兰州文化乃至甘肃文化的一部分;另一方面,围绕发掘这一品牌及其文化内涵的宣传和研究也逐渐升温。

## 一、兰州牛肉面品牌的文化意义和价值

### (一)可以彰显甘肃的历史民俗和个性特色

兰州牛肉面植根于回、汉各族人民的民族文化之中。早期兰州牛肉面馆的分布,就是与广大回族群众的地缘分布有关。目前大多数也是由回族群众经营或管理,或聘请回族师傅做拉面师。兰州牛肉面是甘肃清真餐饮的重要组成部分,外地顾客可以一边在牛肉面馆品尝拉面的过程中,一边近距离的观察和了解一些甘肃回族群众的生活习俗。同时,兰州牛肉面在发展中已成为西部人文地理的一道风景线。这种饮食习惯非常适合甘肃的生态环境和气候条件,具有广泛的群众基础和社会影响。特别是在兰州人的早餐中具有特殊的地位,它和老北京人早餐一定要吃“油条、豆腐脑”一样重要,是广大群众的一项基本生活需求,是兰州市民根深蒂固的饮食习惯和文化传统。<sup>[1]</sup>实际上,“牛肉面”、“盖碗茶”不仅是兰州地区社会生活的基本组成部分,随着它的发展,也成为让外界更多地了解甘肃历史文明的宝贵

文化遗产。

### (二)可以带动甘肃城市旅游、餐饮等服务业

兰州牛肉面有极大的经济和产业发展价值。它之所以在今天仍然呈现出蓬勃发展的势头,很大程度上缘于它的快餐性质,一分钟一碗面,满足了现代人的节奏感和效率感。兰州牛肉面已经是一个颇具规模的产业,在繁荣地方经济、解决劳动力就业等方面发挥着不可小视的大作用,尤其是吸纳了不少回族从业人员,给各族群众带来了极大的生活便利。正是有了牛肉面的消费,在很大程度上带动了甘肃东南部的养牛产业和西部河西走廊的面粉加工业,也促进了清真牛肉屠宰业的发展。围绕牛肉面原料的运销也形成了一支贩运大军,还带动了餐具消毒产业的兴起。<sup>[2]</sup>今后若能进一步加快兰州牛肉面的品牌化、产业化,必将有力地推动解决甘肃的就业、致富、发展问题。目前仅在甘肃每年有10亿元以上的销售额,如果考虑到以兰州牛肉面为基础生产的“方便面”食品,这种远销四海的“中国面”将来的发展潜力和经济效益十分巨大。

### (三)可以支撑甘肃“文化大省”建设

在甘肃加快建设“文化大省”,是一个系统工程,需要有一些抓手和切入点。甘肃以“丝路花雨”、“大梦敦煌”等为代表的戏剧已经在全国产生了很大影响,但建设“文化大省”光靠戏剧一类的阳春白雪不行,还需要更贴近民众生活、影响更为广泛的下里巴人。特别是饮食文化与其它文化类型相比,投入低,市场发展和影响面广,通过政府的合理引导和管理,效果会更加事半功倍。民以食为天,可以把兰州牛肉面的文化拓展作为切入点,打造甘肃成为“文化大省”,尤其是在兰州牛肉面已和《读者》、敦煌并列为甘肃的三大名片的情况下。

## 二、兰州牛肉面品牌化发展存在的问题

### (一)总体上沿袭传统作坊式经营模式

\* 作者简介:陈小丽(1971—),女,甘肃省社会科学院文化所副研究员,研究方向为比较文化研究。

兰州牛肉面大多数仍是沿袭传统的作坊式经营模式,处于小、散、弱的状态。虽然兰州牛肉面馆在国内的数量已远远超过了肯德基和麦当劳连锁店在全球的总和,但在人们眼中,它的名字又是和低档次、低层次、小门店紧紧联系在一起的。原因就在于投资者的资本实力不够。在经营模式上,连锁经营等新兴业态的发展程度低,而且已经发展的连锁店也很难实现规范要求。在经营内容上,产品单一的现象普遍存在,不能适应不断增长的消费需求。

#### (二)缺乏现代经营管理理念和市场营销策略

经营管理理念落后,缺乏市场拓展意识。由于受经营人员和从业人员较低的文化层次限制,经营者普遍缺乏规模扩张、经营升级的动力。虽然兰州牛肉面在观赏性、实用性、文化内涵、民族风格等方面均已显示出明显的品牌特征,但至今仍未跳出传统操作模式,即一间小作坊、一锅老汤、一手技术、一种配方。即使“壮大”,也只是简单分家、另立门户,实现的只是量的增加,而不是质的提升。

#### (三)标准化程度低,尚未形成统一的技术质量标准

在全国尚未形成统一的兰州牛肉面技术质量标准,不符合市场化发展的要求。兰州牛肉面缺乏统一标准,主要反映在口味、环境和服务上。虽然各个面馆的用料基本一致,但口味好坏主要决定于调汤师傅的手艺高低,出于竞争的考虑,调汤手艺被视为商业秘密,因此,客观上造成了不同地段、不同面馆的口味存在差异。牛肉面馆就餐环境与设施较差,大小不一,多为20—60平方米的小店。经营者服务意识不强,卫生条件有待提高。而且在有些城市,使久负盛名的兰州牛肉拉面成为“脏、乱、差”的代称,从而对甘肃对外形象产生很大的负面影响。

#### (四)品牌和文化影响拓展不足

兰州牛肉面知名度较高,美誉度却不够高,品牌不够响亮,文化内涵和影响拓展不够。在2008年北京奥运会时,兰州牛肉面无缘“2008北京奥运会推荐食谱菜品展”推荐名单,这一殊荣被源于兰州牛肉面的“新疆苏氏牛肉面”拿走。经探究,直接的原因是甘肃省无人申报。而这原因的背后,折射出的是兰州牛肉面这一餐饮品牌在经营方式、发展思路等方面遭遇到的诸多问题。兰州牛肉面也缺乏商标保护,现在兰州牛肉拉面的牌子谁都可以挂,有关部门也无法加以限制。

#### (五)政策扶持不足

长期以来推动兰州牛肉面发展的配套政策缺位,缺乏有效的、具体的促进措施和办法。产业化发展作为一项庞大的系统工程,仅仅靠一个部门的力量是远远不够的,目前也没有一家专业的科研机构作为兰州牛肉拉面产业发展的创新平台,缺少对兰州牛肉拉面的研究开发,缺乏对兰州牛肉拉面技术、经营理念、文化挖掘、配套软硬件的支撑。

### 三、兰州牛肉面品牌建设与发掘文化内涵的关系

#### (一)兰州牛肉面是一种饮食文化

在今天,要认识、了解甘肃离不开牛肉面饮食文化。兰州牛肉面从狭义上讲,属于回族清真饮食文化的成分;从广义上讲,兰州牛肉面因为其全国性影响,是中华民族食品文化和产业的组成部分,是“中国人自己的快餐”。首先,是兰

州牛肉面历史悠久,作为回、汉人民长期生活实践的积累和结晶,具有深厚的文化和广泛的群众基础。比美国的“麦当劳”、意大利的比萨饼、日本的吉野家快餐的历史都要悠久得多。<sup>[3]</sup>其次,是技术工艺非常精湛。牛肉拉面的手工抻拉很有讲究,拉面能拉出多种类型的面条,面条完全采用搓挤抻拉,一气呵成,或宽如薄带,或窄如韭叶、或粗如莽棱、或细如银丝,甚至可以穿针,各种形态俱全,堪称兰州一绝。它不仅是一种技术,而且是一种艺术。再次,兰州牛肉面以较为丰富的内涵与日臻完美的形式,符合人们吃实惠与吃情调的心理。本土特色与快餐化,给兰州牛肉面赋予了新的生命,兰州牛肉面有成为走向世界的中式快餐品牌的潜质。兰州牛肉面不仅是中国餐饮业的特色品种,是东方饮食中“面文化”的杰出代表,也是外界考察了解甘肃的一面镜子。

#### (二)打造兰州牛肉面一流品牌需要发掘其文化内涵

兰州牛肉面品牌和文化渊源密不可分。多年来在兰州牛肉面的发展中,在忽视了牛肉面品牌的打造的同时,也忽视了发掘它的文化内涵。

如果仔细研究兰州牛肉面,就会发现它继承了中国饮食文化的精华,是有很深的文化内涵的。兰州牛肉面的特色体现为“一清、二白、三红、四绿”,汤清、面白、辣椒油红和香菜蒜苗绿,在“清汤”这个雅致的背景上,红白相间、红绿搭配,呈现在人们面前的就似一幅美丽的中国水墨写意画。牛肉面在兰州已不仅仅是“一碗面”了,它还有人格化、性情化的内涵,表现在兰州人吃牛肉面要哪一种已印入潜意识,少有改变。不同的性格、不同的人造就了牛肉面的种种面型,而多样的面型又塑造着兰州人的涵养和性情。“毛细”是温柔,“头细”是随和,“二细”是阳刚,“韭叶子”给你平静,“宽的”给你豪放,“大宽”让人威猛,等等。所以兰州牛肉面是感性的、人性化的,充分地融通而随和。一个人要什么,性情好恶毕见,这就是兰州人眼里有人性、有文化意蕴的牛肉面。<sup>[4]</sup>

今后推动兰州牛肉面发展不仅要有品牌意识,更要有文化意识。品牌意识的缺乏,说到底还是文化意识的缺乏。要深度打造牛肉面品牌,就需要充分发掘兰州牛肉面的文化遗产,丰富和传承兰州牛肉拉面的文化内涵。因为牛肉面品牌的塑造,并不完全是外在形象的塑造、经营的规范化、研究开发新品种、实现配制汤料的标准化,那些都只是一个方面,成功宣扬牛肉面文化,才是牛肉面品牌塑造的重中之重。只有这样,兰州牛肉拉面才能真正走出兰州和甘肃。近几年围绕振兴民族餐饮品牌,擦亮城市名片,举办的《中国·兰州牛肉拉面》节、全行业的拉面技术大赛等活动,说明食品背后的文化内涵开始得到重视。

#### (三)牛肉面的文化拓展要和现代文化创意有机结合

牛肉面的文化拓展应该和现代文化创意有机结合起来。这样,就需要发挥有关宣传兰州牛肉面饮食文化的媒介和载体的作用,鼓励和支持以小说、书画、戏剧、歌曲、影视、工艺美术、学术研究、论坛、电视、广播、网络、报刊等多种传播媒介和形式,深度发掘兰州牛肉面的文化内涵,继续抓好“兰州·中国拉面博物馆”配套建设和完善,扩大兰州牛肉面的文化影响力。

#### 四、做大做强兰州牛肉面品牌以及提升其文化影响力

的对策

#### (一)进一步树立发展兰州牛肉面的文化意识

兰州牛肉面作为一张特定的饮食文化名片,今后需要树立将其从地方小吃上升到民族民俗文化的意识。在将兰州牛肉面对外推广的过程中,如果能以统一的铺面,突出西北地域文化和穆斯林民族风情,继续挖掘和开发其鲜明的食品特色,相信可以收到事半功倍的宣传效果。这方面,可以借鉴国内搞的比较成功的川菜火锅与巴蜀文化、羊肉泡馍与三秦文化等。关键是找准兰州牛肉面自身的定位,走实用性和观赏性相统一的西部特色饮食的道路。如果只注意到牛肉面的经营推广,而不从根本上提升牛肉面的文化档次,那么我们越推广、越宣传,其实是对甘肃地方形象的一种损害。

#### (二)以标准化、规范化、连锁化整合传统资源,促进兰州牛肉面行业科学发展

目前,兰州牛肉面的潜力还远远没有开发出来,今后需要以行业协会来管理企业,制定行业标准和行业服务规范,形成行业服务条例和行业服务模式,将企业的自律变成行业的规范,促进兰州牛肉拉面技术水平和服务水平提高。

借助“兰州牛肉拉面注册商标”获得国家批准的东风,采用特许加盟的形式,大力推动连锁化经营,实行全国扩张战略。甘肃本地的牛肉面馆过于密集,如果在甘肃盲目扩大规模的话,很难保证能取得规模效益。而且,牛肉面在甘肃的价格要比在外省低很多,本地的民间资本也十分有限。因此,利用兰州牛肉面的品牌和技术,采用特许加盟的方式,借助外部资金、实行全国扩张,是兰州牛肉面做大做强的捷径。今后需要研究兰州牛肉面与当地饮食习惯的切合点,寻求新兴潜在市场,走连锁化、规模化道路。

对企业实行分级管理。即提高行业准入门槛,划分企业服务等级。解决兰州牛肉面档次低的最好方法,是由工商、卫生、质检等部门联合提高拉面企业的准入门槛,让那些具有资金实力和质量保证的企业来做拉面。同时,将拉面行业的服务和卫生进行分级,对不同级别的牛肉面馆有具体的软件和硬件要求,凡是达不到最低服务等级标准的,给予降级或停业整顿。

加大扶持龙头企业的力度。对于一个行业来说,龙头企业的作用是不可代替的。政府应该在资金、技术、人才等方面加强对龙头企业的扶持,发展基础扎实、具有竞争实力的兰州牛肉拉面骨干龙头企业。而龙头企业壮大以后,那些就餐环境差、档次低的拉面馆被淘汰也就不可避免,这就会无形中促成兰州牛肉面档次的提升和进一步发展。

#### (三)加强对“兰州牛肉面”无形资产和品牌的保护,提升牛肉面商标知名度

加强对兰州牛肉面这一甘肃无形资产和品牌的保护。通过制定《兰州牛肉拉面专用标志管理办法》和《兰州牛肉拉面馆(店)等级评定专用标志管理办法》等地方性法规,更好地促进兰州牛肉面产业健康有序发展,切实保护兰州牛

肉面这一地方无形资产品牌,维护广大消费者和牛肉面餐饮企业商家共同利益,使兰州牛肉面产业真正成为甘肃省品牌强省、产业富民一项支柱产业。

继续开展“兰州牛肉面著名商标”评选认定活动,提升牛肉面商标知名度。根据国家商标局官方网站“中国商标网”查询显示,近年来已经国家商标局正式核准的兰州市牛肉面餐饮企业注册商标已达近百件,先后涌现出了一批深受广大消费者普遍认同,在餐饮行业享有一定知名度的知名商标。为了更好地保护这些牛肉面知名商标品牌,鼓励促进牛肉面知名商标企业做大做强,建议有关部门制定《兰州市兰州牛肉面著名商标认定保护办法》地方性法规,联合开展“兰州牛肉面著名商标”评选认定活动,设立政府专项奖励基金,公开奖励荣获“兰州牛肉面著名商标”称号企业。

#### (四)鼓励企业运用现代市场营销手段,加强兰州牛肉面文化营销

引导兰州牛肉面经营企业学习运用现代市场营销手段,在牛肉面的经营中加入更多的文化元素,做好文化营销。鼓励龙头企业打造“新派主义”的牛肉面文化,营造与吃4元一碗的传统牛肉面完全不同的消费环境。采用类似如LV手袋、星巴克咖啡的营销手段,售卖高端的生活观念,就像同样是皮包,自由市场的货与顶级奢侈品牌有着不同的价值诉求一样,同样是咖啡,雀巢速溶与星巴克的环境诉求也不尽相同一样,通过营造与传统牛肉面不一样的高端消费环境,营销“新派主义”的牛肉面文化。这就需要龙头企业在牛肉面文化建设和用餐环境营造方面有所创新,打造品牌价值,从而获得品牌溢价的空间。

#### (五)从文化产业的高度推动做大做强兰州牛肉面品牌,使其成为带动上下游相关经济发展的特色产业

兰州牛肉面只有在本地形成经济实力和文化内涵都很强的品牌,才有可能以全新的形象走向全国和世界。这就需要站在文化产业的高度,在推动做大做强兰州牛肉面品牌中,使兰州牛肉面成为能够大量解决就业、推动消费增长、带动上下游相关经济发展的特色产业。兰州牛肉面带动上下游产业发展的前景极为广阔,今后通过大力加强政策引导,同时借助市场力量,不仅可以继续带动甘肃中部和南部养牛产业的发展,带动河西走廊面粉加工业的发展,带动清真牛肉屠宰业、牛肉面原料运销业及餐具消毒产业的发展,还可以带动牛肉面系列方便面、旅游服务业和相关文化产品开发等产业的发展,使兰州牛肉面的产业链条不断延伸。

参考文献:

- [1]张正春.治国安邦:民以食为天——兰州牛肉面涨价风波的思考[EB].<http://vip.bokee.com/20070724333224.html>.
- [2]李阳.兰州拉面产业的发展和面临的制约[J].中华商标,2010(2).
- [3]高小岩.清真民族餐饮的现状与发展对策分析——以兰州牛肉拉面为例[J].南宁职业技术学院学报,2008(5).