

城市经济学

开栏语

“城，以盛民也；市，买卖之所也。”城市是民生载体，更是经济引擎。读懂城市经济，需兼顾微观烟火与宏观发展；以显微镜洞察街巷“经经有味”，以放大镜聚焦区域“经经乐道”。

即日起，华西都市报、封面新闻推出《城市经济学》栏目，特派记者深入四川21市州经济一线，记录民生百态与发展脉动，解码四川城市经济高质量发展基因。



乐山街头随处可见“嬢嬢美食招牌”。
乐山市市中区融媒体中心供图

乐山“嬢嬢”一年“喂饱”上亿人。
乐山市委宣传部供图

成绩

乐山美食一年“喂饱”上亿食客

在乐山市商务局看来，热情好客的嬢嬢们让乐山餐饮既叫好又叫座。他们统计发现，2024年，乐山餐饮业收入突破110亿元，食品饮料产业年产值超200亿元，带动全市接待游客突破1亿人次。

目前，乐山培育餐饮业经营主体2.2万户、从业人员超20万人，限额以上餐饮单位352户、规上食品加工企业84家，建成国省级现代农业园区17个、食品加工园区6个，提升改造苏稽古镇、牛华镇、社坛子新街、张公桥、上中顺等美食集聚区20余个。

2025年乐山餐饮业持续增长，仅1月至11月，餐饮业收入达107亿元、同比增长6.6%。

“功臣不仅是嬢嬢们，还有婆婆们、妹妹们。”乐山市市场监管局工作人员说，根据营业执照统计，名称里含“婆”“妹”“嬢”等女性元素的商家上千户，最多的是含“妹”的。其中，纪六嬢、冯四嬢、鞠

婆婆、叶婆婆、二妹、九妹、串妹等已走出乐山，正逐步成为网友们口中的国民嬢嬢、婆婆、妹妹。

面对大家的喜爱，王浩儿纪六嬢目前的掌门人宋丽感慨万千。“我们是从路边摊起家的。”她说，甜皮鸭原型为卤鸭，是外公谋生的手艺。上世纪80年代，母亲纪淑群下岗，为谋生计，重拾外公的卤艺，推着小三轮车开始售卖卤菜，在此过程中加以改良和创新，创造了王浩儿纪六嬢甜皮鸭的技术雏形。

日复一日地走街串巷，纪家六姑娘逐渐被邻居们熟知。岁月渐长，六姑娘慢慢成了“纪六嬢”。

数量最多的“妹妹”们，则是乐山新一代餐饮人的奋斗写照。虽无“妹妹”名，但备受关注的小豆海棠，坚持用创新，在争议中塑造新时代的乐山味道。其掌门人周颖丽称，她的目标是做一家既能填饱肚子，又能让人开心的餐饮店。

展望

新一代掌勺人
引领乐山味道出海

“想吃地道的乐山味，找‘嬢嬢菜’准没错。”在网上，乐山“嬢嬢菜”已成为独立词条，里面有网友们分享的美食攻略。祝志高觉得这是乐山餐饮在新时代进一步发展的机会，“好的吆喝能带来好的市场，这有利于经济发展。”

在祝志高看来，维持嬢嬢们的热度之外，还要注重餐饮质量的提升，深挖乐山餐饮的历史文化内涵。“市场上涌现的‘妹妹’们，说明新一代餐饮人注意到了市场对女性元素的偏爱，重视吆喝。但吆喝是一方面，我们还要思考让乐山菜更好吃，走得更远，让更多人喜欢，让乐山菜背后的历史故事更丰富。”祝志高说。

乐山餐饮人的努力，回应着祝志高的希望。

记者注意到，乐山大多数餐饮品牌经历初代掌门人创业后，已交到新一代掌门人手中。他们善于运用现代科技，具备互联网思维，对市场更加敏锐，商业视野看向了全球。

宋丽接过母亲的接力棒后，入驻乐山味道·食品饮料产业园，实现甜皮鸭传统手工艺与现代工厂的深度融合，产能从日均一两千只跃升至1万只，产品质量、生产品控、效率全面跃升。如今，王浩儿纪六嬢甜皮鸭正大步迈向国际市场。“未来，我们还要打通线上线下，推出分割小包装休闲鸭货。”宋丽说，让千里之外的人一口咬到乐山魂。

鞠婆婆绵绵冰创始人鞠明秀也在女儿喻莉的帮助下，筹备短视频矩阵，“在网上分享店里的日常，和顾客们聊天，希望鞠婆婆的名气走得更远。”

嘉州叶婆婆钵钵鸡第二代掌门人范波则计划在全国每个省份的核心城市，只开一家店，利用供需关系，强化钵钵鸡的品牌。

华西都市报-封面新闻记者 杜卓滨

这座城市为何总让人『乐』不思蜀
一亿游客+百亿级收入

现象

街头巷尾“嬢嬢”店招林立

“嬢嬢”是四川及部分西南地区方言中对与母亲年龄相仿的女性的称谓。然而在乐山，“嬢嬢”犹如一张城市名片，从下高铁开始，一路相伴。

出站口，卖跷脚牛肉的冯四嬢用广告宣传提醒游客，“记得常回乐山看看”；进城的天桥上，卖钵钵鸡的黄嬢“告诉”游客，她是来自乐山五通桥的老字号；在嘉祥路卖蛋烘糕的雷四嬢说，她有“独门秘制的馅料”……

居民们早已习惯嬢嬢们的日常陪伴。住在乐山鹤翔路的小陈，早上喜欢吃潘六嬢排骨面；午饭如果要宴请朋友，通常会选择冯四嬢跷脚牛肉；下午甜点喜欢带朋友尝一下代四嬢牛华豆腐脑。“晚餐如果不吃油炸串串，就会选择六嬢烤鱼片。”小陈说，朋友离开乐山时，一般会送一份纪六嬢甜皮鸭。

游客们也偏爱店招有“嬢嬢”元素的美食。“嬢嬢是乐山美食的灵魂，更亲切，更有烟火气。”成都人小李今年刚过30岁，大学时爱上了乐山美食，工作后每个月都会到乐山一两次，“主要是吃美食，纯粹为了这一口。”

乐山官方也多次注意到市民、游客对嬢嬢们的追捧。乐山市文化广播电视和旅游局曾发文整理了24家“嬢嬢级”美食，称“嬢嬢们顶起了乐山美食半边天，她们凭借着口味和口碑，几十年如一日吸引着众多‘好吃嘴’”。

上述文章按三餐、夜宵加小吃排序，既有面馆、中餐、钵钵鸡和跷脚牛肉，也有油炸串串、甜皮鸭和咔饼等。

观点

“嬢嬢”背后 男性助力成支撑

在乐山嘉兴路，餐饮店家大多选用仿古店招，自然就有不少招揽生意的旗帜挂在街头，旗帜上写着嬢嬢们的店招：冯四嬢、杨三嬢、纪六嬢……每到节假日，大量游客感叹，在嬢嬢丛中走一圈，嘴巴没停下过三秒。

作为餐饮文化学者，乐山市嘉州美食文化研究院院长祝志高认为，乐山“嬢嬢现象”正成为一种文化现象，赋能文旅经济。在他看来，这一现象与传统社会分工有关。

“中国一直有女主内男主外的传统，女性做菜好吃是普遍的认识。并且，乐山很多菜品的创新，的确是女性的功劳。”祝志高说，但实际上，乐山餐饮行业女性贡献远超男性只是表象，“很多女性品牌背后都有男性助力，尤其是新近涌现的一些品牌。”

纪六嬢甜皮鸭的创业经历印证了这一点。宋丽说，在她的记忆里，母亲的事业离不开父亲的鼎力支持。父母向倦着腰背在灶台前忙碌的身影，是她最深刻的童年记忆。

油炸串串的“出海”之路也表明乐山餐饮的成功，源于嬢嬢，但不仅仅是嬢嬢。

乐山长药好运油炸掌门人夏伟介绍，作为最早一批经营炸串的商户，好运油炸由其母亲夏小玲创立。但在他看来，把乐山油炸推向全国，甚至推向国际，离不开王勤和袁泽陆的努力。

王勤是王鹤棣的父亲，其创立的棣爸油炸，吸引了北京、上海、天津的食客到乐山吃炸串、寻美味；袁泽陆创立了夸父炸串，将炸串店开到了墨尔本、悉尼、纽约、伦敦等城市，把炸串卖给外国人。