城市经济学

清晨7点，天色还未破晓，内江市中区民族路，10余家面馆的蒸汽已经氤氲了整条街。

“寡妇面”掌勺师傅一手持长筷，一手拿漏勺，滚水中面条翻腾30秒后捞起，放入打好底料的碗里，再浇上一勺红烧牛肉臊子，一碗麻辣鲜香的牛肉面就端到了食客眼前。

同时，1600多公里外的深圳市宝安区灵芝站地铁口，一对来自资中县银山镇瓦厂沟村的夫妻所开的“内江牛肉面”店，也迎来第一批食客。

记者从内江市商务局获悉，据初步统计，截至10月20日，全国内江牛肉面门店已突破3000家，覆盖北京、上海、广州、深圳、成都、重庆等重点城市，其中内江市内2000多家，成渝500多家，其他城市共计约500家，全产业链年产值超50亿元。

制定工艺规程 练好“独门秘诀”

内江牛肉面
全国门店突破3000家

▲内江牛肉面。 图据盖内江微信公众号

◀“面中魂三鲜炝锅面”老板廖勇正在挑面。 黄晓庆 摄

一碗面的代代传承
街边小店 煮出人间烟火味

“寡妇面”的名字，陈淑芝一开始并不能接受。

20世纪70年代末，30多岁的陈淑芝失去了丈夫，独自一人要养活5个孩子。找不到合适的工作，她便接过母亲挑担卖面的手艺，在西门桥边支起一个烂棚子，开始卖面。生意好的时候，座位根本不够，食客便端着碗站在街边吃。

开店之初并无店名，后来曾取名“正宗酸辣面”，再后来街坊邻里随口戏谑，喊出“寡妇面”这个叫法。“我奶奶性格要强，刚开始不能接受这个有点难听的名字。”陈淑芝的孙子、“寡妇面”第三代传承人刘聪聪坦言，直到2000年后，奶奶将接力棒传到了他父亲手里，才正式将“寡妇面”作为店名。

2022年，因为父亲生病，在外打拼的刘聪聪选择回到家乡，接手面馆。如今，“寡妇面”在他的经营下，生意持续红火，春节旺季，店里一天最多卖出700斤面。

另一个传承的故事得从东兴区原小河口镇（现椑木镇）说起。同样是20世纪70年代，廖勇的父母在小镇开了家店，卖面条和凉菜。

1998年，当厨师多年的廖勇在市中区和平街也开起了面馆。他另辟蹊径，研发出三鲜炝锅面，以此取名“面中魂三鲜炝锅面”，不过店里卖得最多的，还是地道的内江牛肉面。

“开业第一天只卖出4碗面，第二天就卖了七八斤面，生意一天比一天红火。”廖勇的面馆只做上午半天生意，即便如此，每日仍能接200至300单，单日营业额最高突破1万元。

遇上用餐高峰，廖勇的店内没有空位，食客就把高板凳当桌子、矮凳子当座椅，坐在店外吃面。这份浓浓的市井烟火气，也成了面馆特色。

一碗面的念念不忘 高圆圆对它情有独钟

过去店里只收现金，手机支付流行之后，廖勇常常打开微信收款页面，查看顾客的到店记录：几十次、几百次，最多的一位到店上千次，全是忠实的回头客。

最让他难忘的是附近一位患阿尔茨海默症的老婆婆，老人连儿子都不记得了，被家人带来吃面，却一眼认出了廖勇，叫得出他的外号“眼镜”。

50多岁的苏宏伟在外地上班，吃“寡妇面”已有20多年。每次回内江，他一定会来吃上一碗，心里才踏实。

这份情怀，在外的内江游子感同身受。演员邓家佳是内江人，此前接受采访时，她曾透露，内江美食众多，但是心心念念的还是牛肉面，一口下去满满都是家乡味道。

国画大师张大千也是内江牛肉面的忠实爱好者，他不仅爱吃，还擅做这道家乡美味，旅居他乡时，时常亲手烹制牛肉面宴请友人，把故土滋味分享给四方宾客。

内江牛肉面不只是本地人的心头挚爱，也征服了众多外地食客的味蕾。2012年，著名文化学者于丹初到内江，尝过牛肉面后赞叹：“吃到了全世界最好吃的面，做个内江人真的很幸福。”

2023年，胡歌、高圆圆领衔主演的电影《走走停停》在内江取景，二人在路边凳子上吃面的名场面火遍全网。“看起来平平无奇，但不知道怎么能做得这么香。”路演时，高圆圆回忆，因为镜头需要，她接连吃了6碗，至今依旧对这碗面十分想念。

一碗面的“独门秘诀” 面厂老板都跟着较真

同样是牛肉面，内江牛肉面到底凭什么让人念念不忘？

“灵魂是三样：细碱水面、熟油辣椒、红烧牛肉。”内江市餐饮协会副会长王道银说，内江牛肉面具有“绵柔弱碱、汤宽红亮、香辣鲜爽”的鲜明特点。

为了将地方特色美食发扬光大，促进产业化发展，2023年，内江市餐饮协会和10多家知名牛肉面店共同参与起草编制的《内江牛肉面制作工艺规程》（下称《规程》）正式发布。

制定标准过程中，一众面店老板展开了激烈研讨。拿底料配比来说，往日大家全凭手感经验下料：少许味精究竟是几克？适量油辣椒该放多少？为厘清这些模糊表述，店主们索性把计量工具带回店里实操称量，再汇总测算，取平均值作为参考标准。

这份《规程》属于团体标准，并非强制要求所有面馆遵照执行，店家可结合自身特色灵活调整。有意思的是，有外地面店经营者直接打印《规程》，依照里面的工艺制作，煮出的牛肉面味道也不错。

标准之外，本地老店各有自己的“独门秘诀”。面中魂注重食材本味，炼制油海椒时不添加任何香料，仅以菜籽油、辣椒、芝麻入料，香气完全依靠火候把控。寡妇面炒制牛肉所用的豆瓣坚持手工自制，不采购成品酱料。

就连面条加工厂老板都在为了这口麻辣鲜香较真。在内江市中区牌楼路开面厂的骆大喜从事制面行业已有20多年，曾经在江苏、河南、湖北做面，到内江后，他发现“内江面要求更高，要细要干，捞起来还要有弹性”。

最开始，面厂制作的面条总“差点意思”，骆大喜便不断收集面馆老板的意见，持续改良工艺。现在他家的面条十分抢手，每天凌晨零点开工，一夜能产出2吨面条，除了供货内江100多家面馆，还远销外省。

一碗面的全国版图
123家规范化门店 打响品牌

2021年，内江牛肉面入选省级“天府名菜”。然而，走出去，是这碗面更大的野心。

2018年4月，“80后”郑立强将自己的第一家“郑立强内江牛肉面”店开到了成都建设北路。“那时，60个餐位，一天营收能做到6000元。”时至今日，郑立强仍庆幸当初的选择。2019年，郑立强紧跟新媒体浪潮，发布的内江牛肉面视频，吸引了来自全国各地的学徒。至今，他已累计收徒800余人。徒弟学成之后，他又以“技术入股+管理输出”的模式帮扶创业。目前，郑立强已有34家内江牛肉面门店在外落地。

把内江牛肉面开到全国的，不止郑立强。

2024年以来，内江市出台了《内江牛肉面店扶持及验收实施方案》，对新开设的内江牛肉面规范化门店给予资金支持。截至今年10月20日，全国已有内江牛肉面规范化门店123家，足迹遍布成都、深圳、北京、广州、长沙、台州等地。

随着门店越来越多，这碗面的品牌影响力不断提升，产业链也随之延伸。一产立足本地，推动顺河牛肉、七星椒、紫皮大蒜等食材销售；二产依托国资供应链，推出“川香念·内江牛肉面”方便食品，进驻上千家商超并出口。截至10月20日，累计出货额达1196.25万元。

内江市商务局相关负责人介绍，接下来，该局将从以内江牛肉面“走出去”开店为主，转向门店拓展与供应链搭建并重，着力引导内江市牛肉面协会和经营主体深度参与食材采购、中央厨房、冷链配送等环节，不断延长和壮大内江牛肉面全产业链，赋能经营业主在外便捷开店。

华西都市报-封面新闻记者 黄晓庆