城市经济学

『熬』出超二十亿元产业链 成都简阳一锅羊肉汤



简阳羊肉汤。陈远扬 摄

11月7日，立冬时节。俗话说，“立冬补冬，补嘴空”。当天，在成都简阳市城区东滨路南段，胡世羊肉汤的大汤锅从凌晨烧到傍晚。负责人胡敏在前台忙个不停，当天的客流明显比平时又多了不少。几公里外，简阳新市街道简新大道南路的简阳市马厚德食品有限公司车间里，省级非遗代表性项目简阳羊肉汤传统制作技艺传承人马魁，正盯着新一批速冻羊汤下线。地球另一边，“出海”非洲的9只简州大耳羊种羊，已经在乌干达的牧场上适应了一年多。

从龙泉山下的一碗汤，到东非高原的牧场，简阳正以简州大耳羊为支点，立足资源禀赋、深耕本土优势，构建“繁育-饲养-加工-销售-餐饮”全产业链，“熬”出了年产值超20亿元。



简州大耳羊。简阳市委宣传部供图

一只羊

与抗战时期有渊源 几十年后出口非洲

简阳人常说，一碗汤的灵魂，一半在手艺，一半在羊。简阳羊肉汤的独特风味，源起于国家地理标志产品“简州大耳羊”的卓越品质。而品质的背后，藏着一段抗战时期的故事。今年7月，“方志简阳”官方微信公众号曾发文：抗战时期，几只从美国引进的努比羊，被送至东溪奎星阁的简阳保育院，为各地抗战烈军属子女及沦陷区难童供奶。这些羊与当地火疙瘩羊自然杂交，经三代养殖人匠心选育，终成垂耳如扇、肉质鲜嫩、毫无膻味的优良品种。到2013年，它通过国家畜禽遗传资源委员会审定，正式定名“简州大耳羊”，成为新中国成立以来我国自主培育的第二个肉羊品种。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权的研究给出了科学注解。简州大耳羊历经多年精心选育，形成了如今的优良表型，体形大、生长快、耐粗食、繁殖强、抗病优。其肉品质特色突出，在食用品质方面具有肉色红度值高、黄度值低、蒸煮损失少、肌节长度大等特点；在营养品质方面，其蛋白质含量丰富，尤其富含生物价高、易消化吸收的优质蛋白；在风味与滋味组成上，含有壬醛、庚醛、2-壬酮、3-羟基-2-丁酮等特征风味物质，并富含鲜味游离氨基酸。这些特性共同塑造了简州大耳羊肉“色泽鲜红、口感柔嫩多汁、营养丰富、风味浓郁”的独特品质。

近年来，简阳聚焦延链、补链、强链，坚持市场化逻辑，强化“养殖、屠宰、加工、销售”，简州大耳羊产业全链条发展取得阶段性成效，种源保护体系持续完善，建成国家级核心育种场、二级扩繁场；规模化养殖水平不断提升，建成国内规模最大的简州大耳羊养殖基地，拥有羔羊工厂化育肥技术、富硒雪花羊肉生产工艺，存出栏量位居全省前列。

值得一提的是，2025年6月，9只简州大耳羊种羊从成都天府国际机场启运，抵达非洲乌干达，这是四川自主培育山羊新品种首次出口，成为对外交流的“活体名片”。目前，这批羊与当地羊已繁育出11只幼崽。

一碗汤

从挑担郎到省级非遗 奶白汤色里的“三熬一炒”

简阳人与羊的渊源，当地史书上有过记载。《简州志》里记录，早在汉代，简阳（古称牛鞞）就已是“户户具鸡豕，十里闻羊香”。

民间更爱讲一个“鱼羊为鲜”的故事。东汉时，有羊落水被鱼群啃食，渔民烹鱼意外尝出异香，消息传到县令董和耳中，由此有了“鱼羊相烩”。直到今天，简阳不少老店的汤锅里还卧着一尾油煎鲫鱼，据说就是这碗汤最古老的密码。

2017年12月，“成都方志”微信公众号有文章记录，民国时期的简阳就有挑着担子卖羊肉汤的担郎。当地曾有谚语说：“简阳的包子，石桥的面，玉成桥的羊肉汤，赛团转。”

2008年，简阳羊肉汤入选全国30道奥运健康美食，2015年获批中国首例汤类国家地理标志证明商标，2021年7月入选四川省省级天府旅游美食候选名单，2023年简阳羊阳汤传统制作技艺被列入第六批四川省级非遗代表性项目名录。据了解，简阳羊肉汤早年的做法是羊肉切好“冒”一下直接冲汤，叫“清汤羊肉汤”。20世纪八九十年代，有商家为了压掉那点残余膻味，反复试验后找到办法：先把熟羊肉、羊杂用羊油猛火爆炒，加姜、胡椒等调料，再冲入羊骨熬了四五个小时的奶白原汤。

“与北方羊汤的文火慢炖不同，简阳羊肉汤的精髓在于‘三熬一炒’。”马魁介绍，首熬是用新鲜羊骨熬制2至3小时后，取基础白汤；第二次熬，是经过3至3.5小时的小火慢炖浓缩精华；第三次熬，将再耗时4至5小时极致提炼至骨油黄亮、汤色乳白。最后猛火爆炒，温度严格控制在280℃以下，分三次兑入原汤，瞬间提香提浓。“整个过程全凭经验掌控，无法被机器完全替代。”

家住成都龙泉驿区的王伟，每年都要约朋友开车去几趟简阳，“就馋这口奶白汤，先喝汤再吃肉，最后下点萝卜、白菜、豌豆尖，吃完浑身暖和。”和王伟一样，不少外地人专门奔赴简阳，喝上一碗羊肉汤，成为他们进入冬季的特别仪式。

目前，在简阳的城区与乡镇，沿街排开的羊肉汤馆超过150家。据行业协会口径，简阳城区羊肉汤年销售额在10亿元到12亿元之间，整个羊肉餐饮产业链年产值已突破20亿元。



11月7日，食客正在品尝简阳羊肉汤。陈远扬 摄

一条链

从喝汤到全羊宴 简阳一年四季可品鲜

简阳羊肉汤，早就不满足于“一碗汤”。150余家羊肉汤店主各展所长，大胆创新研制出了适合不同人群需求的200余种特色羊肉菜品，羊肉香肠、风干羊肉、泡椒羊蹄、腌羊耳、纸包羊肉等系列特色羊肉美食，为八方食客呈上“全羊宴”。

堂食之外，有顾客还想着把味道打包带走。在简阳市马厚德食品有限公司的生产车间，熬了9个小时的羊骨高汤在大铁锅里翻滚。马魁介绍，这里不是门店后厨，而是他2023年底才投产的新厂，占地11亩多，比老厂大了七倍。

马厚德是简阳最早一批做速冻羊肉汤的。20世纪90年代末，马魁的父亲为了解决顾客打包撒漏的问题，开始琢磨把羊肉汤做成真空包装；2002年，速冻羊汤工艺成型，他父亲申请了发明专利。“以前速冻产品能还原门店七八成的味道就不错了，现在工艺迭代完，已经跟店子里一样。”马魁说。

据简阳市羊肉美食产业协会统计，目前简阳市马厚德食品有限公司、四川廖世食品有限责任公司、四川阿依郎食品有限责任公司、四川食合翠香食品有限公司等企业速冻羊肉汤日产能已超20吨。

线下老店也没躺着吃老本。“酒好不怕巷子深的时代过了，你的东西再好，要让别个知道。”胡敏的儿子大学毕业后也回到店里，专门负责短视频运营。

政府这头，也在往链条上补环节。2023年起，中国农业科学院农产品加工研究所与简阳合作，推出全产业链“12347”模式：打造简阳羊肉汤1项特色产品，探索中央厨房、预制化加工2个方向，建立原料、品质、品牌3套标准，建设育种中心、现代农业园区、加工科创中心、产业发展中心4个中心，推动育种商业化、养殖规模化、加工精细化等“7化发展”。

今年7月，国家肉羊产业技术体系加工研究室工作推进会在简阳召开，简阳羊肉汤加工技术规程已正式建立。值得一提的是，从2003年简阳办起第一届羊肉美食文化节，到2025年，节会已经办到第22届，单日羊肉销量最高冲到过1.2万斤。而在简阳市第十七次党代会上，做好“非遗四川·百城百艺”简阳羊肉汤品牌建设，也被写进了未来5年规划。

华西都市报-封面新闻记者 陈远扬