

兰州牛肉拉面将被立法

网友：可以规范每碗面里的牛肉分量吗？

作为中国民间四大快餐之一，兰州拉面可以说是开遍全国大街小巷，成为无数打工人心目中物美价廉的美食。而随着兰州牛肉面走出甘肃，“兰州没有兰州拉面”，也让真实出身青海的兰州拉面与兰州牛肉面难逃“正宗”之争。

近日，“甘肃将为兰州牛肉拉面立法”登上微博热搜，也引起了网友热议：“立法是不是可以规范每碗面里的牛肉分量了？”



部分省考 公务员招聘年龄 放宽至40周岁

日前，各地陆续展开2023年公务员省考招录，多地将部分岗位的年龄要求放宽至40周岁，引发人们对能否打破“35岁职场门槛”话题的关注。

记者在2023年河南公务员省考公告中发现，除对年龄有特殊要求的职位外，2023年应届硕士、博士研究生（非在职人员）的招录年龄要求放宽至40周岁以下（1982年1月以后出生），而过去年龄限制通常为35周岁以下。贵州、天津、湖北、江西、广西、四川、云南、重庆、内蒙古等地在个别基层岗位或专业技术岗位条件上也放宽了年龄限制。

“一些地区把年龄限制放宽到40岁，实际上这对各行业的招聘起到风向标作用和方向性指引，为更多年轻人就业从年龄上提供机会和可能。”中公教育陕西研究院院长王健说。

1994年6月发布的《国家公务员录用暂行规定》中明确：报考国家公务员“年龄为35岁以下”。2019年中组部修订的《公务员录用规定》中，报考公务员条件要求：“18周岁以上、35周岁以下。”不少事业单位、国企乃至民营企业同样将不超过35岁作为录用标准。《中国人口普查年鉴2020》显示，信息传输、软件和信息技术服务业，35岁以下从业人员占65%，细分行业互联网和相关服务占70%。

35岁本该是职业发展黄金期，却成为某些行业的年龄门槛。2022年全国总工会开展了第九次全国职工队伍状况调查，结果显示，目前全国4.02亿左右职工的平均年龄为38.3岁。这些本该发挥职场主力作用的年龄群体，却一定程度上面临着求职难、流动难、晋升难、再就业难等现实问题。

近年来，“35岁职场门槛”持续引发热议，职场上的“年龄焦虑”一度成为舆论焦点。

今年全国两会期间，全国政协委员、全国总工会办公厅主任吕国泉提交了《打破35岁职场门槛，建设中高年龄劳动者友好社会》的提案，建议探索放开公务员考试35周岁限制；探索建立录用中高年龄劳动者激励机制，对聘任一定比例中高年龄劳动者的用人单位给予一定补贴；鼓励中年人才返乡建设，支持三四线城市地方政府出台“倦鸟归巢”人才回流计划等。

2022年，全国总工会一项全国性调查显示，35~39岁年龄组职工中有54.1%担心失业，70.7%担心技能过时，94.8%感觉有压力，均是各年龄组中比例最高的。

在吕国泉看来，将部分公务员岗位的年龄从35岁延伸到40岁释放了积极的信号，利用政府机关的公信力和示范性，会对民营企业、小微企业，以及一些互联网企业带来正向示范作用。

（中青报）

“兰州没有兰州拉面”

清冽的牛肉汤，筋道的拉面，再配上几片牛肉和萝卜，一度是无数打工人的快乐。然而不少拉面馆子的招牌上虽写着“正宗兰州拉面”，但兰州拉面的真正出身却是青海省海东市化隆县。

上世纪八十年代，化隆人走出大山，开始把拉面生意推向全国。起初化隆人开的拉面店还叫青海拉面，后来因为兰州牛肉面名气更大，便索性换上了“兰州拉面”的招牌。

正宗兰州牛肉面讲究“一清(汤色)二白(萝卜)三红(辣子辣油)四绿(香菜、蒜苗)五黄(面条黄亮)”，但在不少外行人看来，两者其实很难分辨。

“兰州拉面和兰州牛肉面都吃

过，感觉配料和味道都差不多。”一名消费者向记者坦言，作为普通食客，自己很难意识到两者的不同。

究竟哪些是正宗兰州牛肉面？记者在走访中发现，兰州拉面多为小店面家庭式经营，店内菜单较为繁杂，除牛肉拉面外，还包括刀削面、盖浇面(饭)等其他菜品。而兰州牛肉面则更多连锁化、品牌化，主食一般只有拉面类，并提供面条粗细款式的更多选择。

此外，记者注意到，虽然甘肃网友们往往强调本地正宗的是“牛肉面”而非“拉面”，但兰州牛肉拉面行业协会注册的统一商标，以及甘肃省官方文件对兰州牛肉面的正式称

呼，却都是“兰州牛肉拉面”。

“牛肉面与牛肉拉面，不只是一字之差。”此前，甘肃省市场监督管理局副局长、知识产权局局长何文涛接受记者采访时表示，因为一些历史原因，兰州之前注册了“兰州牛肉拉面”的商标，但从目前国内市场看，该商标具有一定局限性。为此，甘肃正致力于完成从“兰州牛肉拉面”到“兰州牛肉面”的商标转换。

据甘肃省政协办公厅透露，目前，兰州牛肉面已遍布世界50多个国家和地区，国内面馆超过50万家，年销售额粗略估计超过4000亿元。

兰州牛肉面“正名”之路：产业化、品牌化

随着近年来兰州牛肉面走向全国，甘肃省也加大了对兰州牛肉面的扶持，力图为兰州牛肉面“正名”。

除举办“中国·兰州牛肉拉面节”，注册统一商标外，甘肃还持续推进兰州牛肉面的产业化。2018年，甘肃省出台《关于促进兰州牛肉拉面产业发展的意见》，提出大力实施品牌战略，不断壮大兰州牛肉拉面品牌集群。2019年，兰州市出台《兰州牛肉拉面提升发展质量行动实施方案》，真金白银鼓励兰州牛肉拉面品牌企业走出兰州。

记者注意到，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。其中，2013年才进入北京的东方宫更是席卷北京拉面界，仅用两年时间便开店105家。

而在近年来餐饮界的融资浪潮中，面馆成为资本“新宠”，这也让兰州牛肉面迎来了自己的“红海”。

2021年，来自上海的兰州牛肉面品牌马记永、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10亿元，规模稍小的张拉拉估值则为3.9亿元。

与传统兰州牛肉面品牌相比，这些新兴品牌选址多在北京王府

井、上海陆家嘴等商圈繁华地带，产品线更丰富，店面装潢也更为时尚新潮，更有网红餐厅的风格，客单价也更高——以上海为例，陈香贵、张拉拉客单价35~40元之间，马记永客单价则在40~45元之间。

在推动兰州牛肉面产业化的同时，甘肃省也在进一步寻求立法保障。

据媒体报道，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》列入立法规划的立法建议，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。

兰州拉面：终为他人作嫁衣裳？

对于兰州牛肉面将立法的消息，有网友表示支持，也有网友认为，立法不一定有利于地方特色小吃的发展。

中国食品产业分析师朱丹蓬表示，近年来无论是云南制定过桥米线团体标准，还是南京鸭血粉丝汤速食装生产标准落地，都意味着地方特色小吃步入了规范化、专业化、品牌化、资本化以及规模化的进程。

“对于地方特色小吃来说，有针对性地出台标准及时规范，有利于地方特色小吃向全国化发展。从产业端考虑来说，具有积极意义。”他表示。

而在兰州牛肉面风风火火的发展中，也有不少人为兰州拉面鸣不平。作为让“兰州牛肉拉面”从众多地方拉面种类中拔得头筹的最大功臣，兰州拉面背后真身——青海化隆拉面，此时多少有些“为他人作嫁衣”的意味。

记者注意到，靠拉面起家的化隆县，如今也正努力推进“青海拉面”“化隆牛肉面”产业化和品牌化建设，积极推进拉面产业园建设。据媒体报道，2021年化隆县拉面经济实现利润45亿元，占全市的77%，占全省的70%，拉面从业人员工资性收入50亿元。

然而对于作为“拉面之乡”的

化隆县来说，也许最大的难题，仍是如何让化隆人摘下“兰州”的牌子。记者发现，某本地生活平台显示，北京仅有一家拉面店明确叫做“化隆牛肉拉面”。这意味着，与已经打响名号的“兰州拉面”相比，或许并不好招揽顾客。

在一家经营了近20年的兰州拉面馆中，刚刚忙碌完的老板告诉记者，自己的生意很好，很多还是老顾客。而对于兰州牛肉面即将立法的消息，他并不清楚，也不担心是否会带来影响。“（我们）招牌从来没换过，也没听过兰州牛肉面(立法)的消息。”

（中新财经）