“一碗面”,拉动17亿!

苏青东西部协作十年,“青海拉面”在江苏“抻”出大产业

小小“一碗面”,“抻”出大产业。2026年是东西部协作三十周年,也是苏青东西部协作十周年。在协作资金的帮扶下,“青海拉面”正“闯”出高原,一路向东,“走”进江苏的大街小巷,连接起高原与江南。这“一碗面”不仅是“致富面”、“创收面”,更是“幸福面”。

文字:扬子晚报/紫牛新闻记者 沈春宁 路叶
摄影:范晓林 摄像:朱君贤 西宁融媒中心记者 陈振涛
视频剪辑:朱君贤 唐嘉钰 视觉设计:朱君贤 肖甜 李学

扫二维码
看相关报道





巧手拉出鲜美拉面

第一碗面

青海省喇家遗址发现4000年前“面条”

青海省民和县喇家遗址,因其灾难遗址的特点又被称为“东方庞贝”,但实际上,它的年代比意大利庞贝古城还要早2000年。

2026年10月13日下午,扬子晚报/紫牛新闻记者在喇家遗址博物馆二楼中央玻璃展柜前看到,柜中倒扣的那只土色陶碗里残存着一团卷曲缠绕、纹路清晰的面条状物体,直径约0.3厘米,总长为50厘米,虽然早已风化,但盘绕的姿态却依稀可辨。

“世界第一碗面条发现于青海省民和县官亭镇的喇家村。”喇家遗址博物馆讲解员祁晓霞介绍,2002年11月22日,考古人员在喇家遗址20号房址发现了一只倒扣的陶碗,那是一场地震与洪水骤然降临时,先民没来得及吃完的一顿饭。后来,科研人员借助陶碗中面条残留物的植硅体、淀粉和生物标志化合物等系统分析,提供了4000年前古代人类以粟(小米)为主、掺有少量黍制作面条的综合证据,确认它是人类迄今所知最早的面条实物。

从4000年前走来的小小“一碗面”,正沿着苏青东西部协作的方向,一路向东,在江苏“抻”出了一个大产业。



4000年前的面条长这样

拉面与他们

3个故事讲述“青海拉面”与江苏结缘

1 开设“青海拉面”江苏“四进”门店70多家

2026年6月11日,国务院新闻办公室新闻发布会上,农业农村部区域协作促进司负责人刘胜安以“青海拉面”为典型范例,推介“四进”协作模式。

时间追溯到2021年,在江苏援青干部牵线搭桥下,青海省拉面产业行业协会副会长、江苏服务中心负责人者旭率先把拉面送进江苏的机关、高校、高速服务区和企业——即“四进”。经过几年打拼,他们建成了“青海拉面”中央厨房,落地70多个标准化流动窗口和5个固定窗口,吸纳了76名青海籍拉面师和23名江苏本地人员就业,还在无锡落地了“三店合一”(即一家店包含拉面经营、特产展销、文旅推广三种功能)。者旭表示,最让他感慨的是“江苏速度”。像中央厨房选址、拉面窗口对接及相关证照办理等工作,原计划耗时约15天,依托苏青东西部协作援青干部的鼎力支持,各项任务仅用6天便高效办结,大幅压缩了项目前期筹备周期。

据了解,目前,江苏已有117家“青海拉面”“四进”门店,年累计售出“青海拉面”超6万碗,年产值近1亿元。

2 “95后”新生代青海籍拉面师扎根江苏7年

2025年,“苏青携手打造‘青海拉面师’就业增收新引擎”,入选农业农村部“全国劳务品牌十大精品案例”。“95后”韩建文就是受益于这一模式的新生代“青海拉面师”。

1997年出生的青海循化县青年韩建文,7年前来到江苏。在无锡的一家“青海拉面”门店里,他从最基础的和面工作做起,一天要和100斤面粉、拉300碗拉面。和面看似简单,却是一碗好拉面的根基。比如,面和水的比例要1比2,夏天天气热要用冷冻水和面,还要加250克盐。拉面师两手之间拉50厘米长度,正常细面要拉7次,根据顾客的粗细要求决定拉几下,拉出毛细、二细、韭叶、二柱、二宽、大宽等级别。

在公司系统化的培训中,韩建文还学习了门店运营、品质管控、团队管理等方面的知识,实现了从“手艺人”向“管理者”的转变。如今,韩建文已成长为公司在南京的运营负责人。他坦言,身份的变化带来的不同要求,以前是管好自己,做好一碗面;现在是带好团队,守住整家店。做师傅只专注手艺,做管理要兼顾出品、员工、顾客、门店运营。

3 从一个人闯荡到带着亲邻蹚出致富路

走进河海大学江宁校区食堂,青海拉面窗口秩序井然、人气旺盛,醇厚鲜香的牦牛骨汤味满屋飘香,这里是食堂里极具辨识度的风味窗口。青海拉面行业协会副会长马忠海在窗口前忙碌着。

1998年,青海省化隆县阿什努乡白加村的马忠海离开家乡,在上海、江苏开拉面店,那时一碗拉面卖2元钱。“刚出去时人生地不熟,交流沟通有语言上的障碍,还忍受不了高温天气。”马忠海回忆。2010年起,他通过竞标,在河海大学、南京审计大学等高校食堂开出拉面店,成立了南京穆智清餐饮管理有限公司。如今,旗下有7家牛肉拉面实体店、2家大学清真餐厅,年纯利润80多万元。此外,他还带动老家的20多户村民在南京开了20多家拉面店。

依托苏青东西部协作,像马忠海这样的拉面人,从一个人闯荡到亲帮亲、邻帮邻走出高原,在南京蹚出一条致富路。未来,他们会走得更稳,走得更远。

东西部访谈录

“青海拉面”店在江苏开设2800余家



戴敏捷(江苏省对口支援青海省海南州前方指挥部总指挥、省对口帮扶青海省工作队领队,青海省政府副秘书长,海南州委副书记、副州长)

在青海,江苏是唯一同时承担对口支援和东西部协作双重任务的省份。

江苏援青始终聚焦青海产业“四地”建设,立足“青海所需、江苏所能”,持续为青海经济社会高质量发展贡献江苏力量。

对口支援海南州十六年来,累计投入援青资金46亿元,实施援青项目461个,为海南州经济社会发展注入澎湃动力,“十四五”总结考核获评最高等次。

苏青协作十年来,累计投入协作资金62.6亿元,实施产业、教育医疗、乡村建设等各类协作项目1900余个;招引各类企业实际投资额突破164亿元;帮助销售青海农特产品超22亿元,苏青协作连续多年在国家考核中位居前列。

具体到“青海拉面”,我们把它作为劳务协作和消费帮扶的重要抓手,持续打造“青海拉面师”品牌,“青海拉面”店在江苏开设2800余家。一碗“青海拉面”,背后是苏青东西部协作从资金、项目到人才、市场、消费的全链条联动,目的是让群众的“钱袋子”鼓起来、日子火起来。

“青海拉面”在江苏实现产值近17亿



马武林(青海省海东市化隆县地方品牌产业培育促进局党组成员、工会主席)

目前我们(化隆)在全国337个城市有2.1万家拉面店,产值135亿元左右。其中苏青东西部协作对化隆县的帮扶非常大,累计投入资金约5个亿。依托苏青东西部协作帮扶,“青海拉面”仅在江苏地区就实现产值近17亿元。

位于青海化隆县“青海拉面”产业园的大数据中心,可以精准指导市场的需求,已经成为拉面市场的“神经中枢”,通过调控拉面市场和布局,对将来“青海拉面”的上市,做数据上的支撑。目前入驻“青海拉面”产业园的企业总共有16家。