

# 兰州牛肉面迎来降价潮？

在牛肉面价格多年来普遍为8元的背景下，兰州市区悄然出现了“6元牛肉面”。6元一碗，甚至一度低至5元的价格，在多个街区出现。价格因何而破？商家、消费者作何反应？记者近日在兰州市区进行实地探访。



多个街区出现“6元面”

连日来，记者走访兰州市区近80家牛肉面店发现，标价“6元”的牛肉面在10家以上。

在城关区九州片区，一家名为“国泉”的牛肉面门店前，挂着“牛肉面大促销6元”的红色横幅，促销时间持续三个月。

城关区雁南路与雁西路路口附近，新开业的“陇匠金汤”牛肉面店内价牌上明确注明“牛肉面6元”。路口斜对面的“陇粮”牛肉面虽未改价牌，却推出了10元的“面蛋菜”套餐，其负责人表示，“这么算下来，我们的面也是6元。对面出活动，我们必须得跟，不然顾客都去那边了。”

这种“贴身竞争”在七里河区上西园路口更为典型。约百米之内的路段上，分布着“道口”“水车坊”“马有布”“哈立德”等四家牛肉面店，每家都打出“6元牛肉面”横幅。附近居民马先生告诉记者，今年这里的牛肉面价格波动频繁，“一度

有店挂出5元的横幅，现在都稳在6元了。”记者观察到，虽价格趋同，但午间各家客流仍有差异。

安宁区桃林路、福兴路路口附近有“一口香”“穆兰”“穆赫兰”等三家牛肉面门店，其中“一口香”门前摆着大喇叭，向过往路人叫卖“6元”牛肉面，其他两家门店则将牛肉面均标价为“7元”，其中“穆兰”店则推出“肉+面12元”套餐。正值中午饭点，但三家面店客流均不大。

无独有偶，在西固区后街社区丁字路口，几乎门对门的“张三”“龚师傅”两家牛肉面店均标价为“6元”。“龚师傅”店员告诉记者：“我们一开始是8元，现在6元，已经一两年了。这附近原本有4家牛肉面店，其中一家因为打5元价格战已经关门了。周围都是些打工的人，还有好多是附近村镇来的人，价格也涨不上去。”



“6元面”的多种商业模式

除了直接标明“6元”的价格，记者发现，“6元面”其实存在于多种不同的商业模式中。

最常见的便是套餐模式。不管是“开业特惠”还是“周年回馈”，众多门店都会有该类活动。安宁区费家营十字旁的“顶牛纯汤”牛肉面店，甚至推出低至10元的“面肉套餐”。负责人称，“开业半年来一直是这个价格，目前还没有涨价的打算，最终肯定要涨到正常价。现在基本是亏本做生意，主要是为了拉顾客。”市民金先生表示，“套餐总价便宜但总归是商家卖附带产品，单碗牛肉面6元，才让顾客更有选择权。”

不远处的“御尚”牛肉面则为“6元牛肉面”增加了一些限制条件，只有“会员”及“60岁以上老人”可享受，而会员资格必须通过200元起充的充值活动获得。一位大爷表示，面向老人推出的“6元”牛

肉面非常好，但对充值模式并不感兴趣。

线上渠道是“第二战场”。记者走访中发现，约一半牛肉面店均在抖音、美团等线上平台有优惠团购。鼓楼巷“青瓷香”牛肉面推出销量已破万且限量抢购的4.9元牛肉面。店员解释称，“大部分客人还是到店现买，线上团购主要以年轻消费群体为主。推出多样、低价的套餐，也是为了吸引客流。”西固陈官营“兰州陈记”牛肉面店员告诉记者：“我们家线上套餐销量不错，平台会承担部分成本。”

记者还注意到，依托低成本的“地摊牛肉面”也悄然兴起。五泉下广场的网红地摊牛肉面定价6元。负责人表示，无房租压力是其低价的基础和优势，“开店三个月，我们靠走量和免费续面吸引了不少顾客。”



“价格内卷”实属无奈

一些店家接受记者采访时均离不开“价格战”“无奈”等词汇。而价格下降的同时也引发部分食客的担忧：“价低了，肉是不是少了？汤是不是淡了？”对于牛肉面品质，老板们多表示不敢大意。

“穆赫兰”牛肉面店负责人告诉记者：“之前刚开业，我也把面、肉卖6块，但这就是赔钱，尤其牛肉。不能因为卖便宜了就偷工减料，后面实在坚持不了。现在，我比人家的面肉贵3元，这肯定影响客流。”对面的“一口香”牛肉面店负责人表示，“6块的牛肉面不赚钱，就是为了引流，我们店主要靠卖羊杂赚钱。每家都有自己的味道，做不好了谁来？”

欣大购物广场附近的“焱城纯汤”牛

肉面店员证实，此前甚至有过5元时期。“那会儿为了抢客流量，效果确实不错，但‘伤敌一千自损八百’，价格便宜后甚至要做得更好，不然就没人吃了。现在回到6元，压力小点，总比8元没顾客好。”当记者问及5元牛肉面的利润，他摇摇头：“一天至少卖三袋面，才够保本。”

“马有布”牛肉面负责人也向记者感慨：“我们是四家店里最晚降价的，那几天看着空空的店，再看着面熟的老食客流向其他店，逼着你必须降价。竞争这么激烈，质量更不敢马虎。”然而在激烈的生存压力下，品质提升谈何容易。一位不愿透露具体销量的牛肉面店店主向记者“倒苦水”：“一碗面，肉、面、汤、料、房租、人工，成本年年涨。卖6元，只能在各个环节‘精打细算’。”



注重品质才是关键

“6元牛肉面”虽非普遍现象，只是集中在一些新店、同行扎堆或远离中心城区的区域，但记者注意到，兰州周边的西宁、临夏等地牛肉面价格也有降价的情况，有的地方甚至出现“3元”牛肉面。

有网友表示，“都是过普通人的生活，省到就是赚到。”各大社交媒体平台上关于“6元牛肉面”的帖子总会引起高热度讨论，大家互相分享着所了解到的“6元面”店址信息。

长期关注兰州牛肉面发展的张先生认为，消费者虽乐见实惠，但顾客选择最终指向品质，“价格战犹如双刃剑，短期内为部分店铺带来客流，长期却可能压缩行业合理利润空间，造成恶性循环，削弱行业品质的根基。”

走访中多位市民告诉记者，“6元”的价格再加上绝佳的味道，才能吸引到自己。年近七旬的罗大爷称，“牛肉面店在兰州太多了，要是味道不好，吃一次就不去了，关键不在那两三块钱上。味道差不多，环境差不多时才看价格。”

12月18日，兰州市牛肉拉面行业协会相关负责人接受记者采访时表示，协会知悉低价牛肉面的情况并帮助一些商户做过相关协调，但“定价属商户自己的行为，协会无权强制和干预”。他明确表示，牛肉面价格战的竞争方式不是协会愿意看到的，“‘卷’价格最终可能损害行业整体，我们更呼吁在牛肉面品质、服务上展开竞争。”

奔流新闻·兰州晨报 记者  
张鹏翔 实习生 吕仁卓