

城市更新“留”住非遗小吃

一碗新农牛肉面引全国食客来打卡

蔡甸中法生态城新农集是一条新开业的美食街区，武汉首批“小而美”城市更新示范片区之一。“五一”假期，街口的欣业牛肉面馆日均营业额3万元，北京、上海、沈阳、长沙、合肥等全国各地的食客赶到这里，只为吃一碗地道的“新农牛肉面”。

新农集，是武汉特色美食、市级非遗技艺——新农牛肉的发源地。早年，因新农老集镇的传统商业业态逐渐分散，街上的老牛肉面馆纷纷另寻新址，散落城市各处。而今，新商业街专门为传统老面馆提供了回归与重聚的空间，也吸引了欣业牛肉面馆等后起之秀进驻。

“在这条街上，大家一起做全国食客的生意，是城市发展给了我们机会。”欣业牛肉面馆老板邝伟说。

从“打工仔”到“老板” 一碗牛肉面走出社区

5月13日上午，邝伟在店内来回踱步，目光扫过餐桌、调料台，不时从裤子荷包里掏出手掌大小的笔记本记录。小本子上写道：“调料台振（整）改，增添蒜泥、萝卜、海带。”“严格执行抹布分类存放，清洁卫生要长期保持。”……

“现在开了3家店，事多了脑袋记不住，看到问题就赶快记在本子上。”尽管邝伟的本子上出现几个错别字，但这并不耽误他把这碗面做得地道。

邝伟今年37岁，初中毕业后在新农面馆当过学徒，在工厂拧过螺丝。2014年，大集张家渡村村民搬迁安置到方兴社区，邝伟搬进带电梯的还建房，在小区楼下开了第一家面馆。

开面馆是一个辛苦活，邝伟凌晨3点半到店里，掸面、熬汤、炒臊子。面馆开业第一天，虽只卖了200多元，邝伟依旧很开心，“从打工仔变小老板了，顾客愿意来吃我下的面。”

上午守店，中午面馆关门后，他开着面包车寻找武汉三镇有名的面馆，硚口骏骏牛肉面、江岸花子牛肉粉……一家家地品尝，寻找对方的优点，思考新农牛肉可以改良的地方。

方兴社区陆续安置29个村1708户还建村民，小区人多了，邝伟的面馆生意一天天旺起来。2019年，邝伟不仅开了首家分店，还成立了公司，注册了“欣业牛肉面”商标。

社区小吃店客人有限，一碗面如何能走得更远？邝伟成立公司后一直琢磨这个问题。今年年初，邝伟听说老新农集镇要进行城市更新，打造特色美食街区，他感觉机会真的来了。

不招“网红”要“老味” 高管放弃高薪回乡当店长

新农集项目的改造规划中，一个特殊的招商标准被坚持下



食客在欣业牛肉面馆内排着长队。



欣业牛肉面馆老板邝伟(左一)与员工交流调料台优化工作。

来——不招“网红店”，要留“家乡味”。这个以“非遗美食新农牛肉”为核心IP的700米美食街区，正通过“新建+旧改”的模式，引导余伯鸣、方红军、国元、欣业等本地牛肉面老店“留下来、改起来、活起来”。

“之前有网红餐厅想盘下这个店面，但我们婉拒了。”项目运营方、蔡甸城投公司总经理李金光坦言，城市更新不是简单的空间翻新和商业替换，而是要为本土味道和文化遗产创造生长空间。“我们项目招商不追求网红化，摒弃千篇一律的同质化套路，让本地人在这里能找到回忆，让外地人在这里能尝到真正的蔡甸味道。”

这样的理念吸引了——一个特别的人才。曾在连锁餐饮担任高管的李科放弃了50万元年薪，从上海回到家乡蔡甸，成为欣业牛肉面的店长。“新农牛肉是值得挖掘的宝藏，在这里可以和其他老店抱团发展，共同将这块招牌做大。”李科的选择背后，是对蔡甸传统美食发展潜力的信心。

从最初一个人的小面馆，到如今有70多名员工的餐饮企业，邝伟的思考也不仅是一碗面的味道。“我们建立了中央厨房，统一食材初加工和卤料调配，正朝着标准化、品牌化的方向探索。”他摩挲着双手，望向窗外渐成气候的美食街区，笑着补了一句，“城

市更新给了这碗面一个新舞台。我希望，它能从这里出发，被端到更远、更多人的面前。”

“一碗面”成流量入口 七成游客来自省外

新农集老街新生，如同一个“流量入口”，不仅让欣业牛肉面等面馆红火，更串联起周边文旅资源。

“五一”假期，我们的游客量比往年同期增长了三成。”后官湖湿地公园工作人员张雨露表示，新农集开业同期，公园推出“欢乐水世界”项目，增加了水上动力冲浪板、水上跑车等娱乐项目，形成了“尝味在新农集、玩水在后官湖”的消费联动。这种“美食+生态”的组合，让游客的体验更加立体多元。

这样的景象并非孤例。长沙游客陈林一家，跟着小红书在欣业牛肉面馆吃了一碗面后，搭乘地铁4号线，来到武汉城建开元森泊度假乐园。他预订的酒店特色豆荚小屋，悬在一棵20多米高的“大榕树”上。

尽管“五一”假期已过，这家位于蔡甸后官湖畔的一站式度假综合体依旧一房难求，“美食+住宿”的动线，正成为越来越多外地游客的选择。该度假乐园负责人透露，近期省外游客占比已近七成，郑州、长沙、南昌、合肥等地的客人构成消费主力，与新农集美食街区形成了明显的“客流互导、业态互补”效应，丰富游客体验。

中法生态城管委会相关负责人表示，依托地铁4号线新站，将把新农集美食街区、后官湖国家湿地公园、武汉花博汇、武汉城建开元森泊度假乐园等文旅资源串联起来，打造集美食体验、度假休憩及便民服务于一体的复合型街区，让市民游客既能品味地道风味，也能享受便捷惬意的休闲时光。

记者袁满 张衡 通讯员王佩玺 刘瑜