

# 老板是正宗天水人,开业第一天就排起长队 甘肃麻辣烫已火到南京



食客在甘肃麻辣烫摊位前排起长队

甘肃天水麻辣烫爆火出圈,热辣滚烫、色泽诱人,是不是隔着屏幕都感觉到香?一碗手擀粉和一盘麻辣菜,这两碗热辣滋味让网友纷纷喊话“建议全国推广”。没想到新晋美食顶流,南京也有了。近日,有网友发现,在南京孝陵卫地铁站附近的夜市上,就开了一家甘肃麻辣烫。到底是啥味儿?到底有啥不一样?你可能还不知道,老板还是正宗的天水人呢。



现代快报/现代+记者 王新月 杨晓冬 文/摄

扫码看视频



麻辣烫的“灵魂”辣油

## 探访

### 甘肃麻辣烫在南京,排队两小时才吃上

近期全网爆火的甘肃麻辣烫在南京也有店了,不少网友拍照打卡,让开店不到半个月的何先生忙不过来。

3月14日下午6点多,现代快报记者来到孝陵卫龙湖紫金mall旁的夜市,摊位林立,其中队伍最长的就是何先生的甘肃麻辣烫摊。

在南京理工大学读书的毛同学和朋友点了一大盘麻辣烫和两碗粉,坐在摊位旁吃着,身后是有六十多人的队伍,而且排

队人数还在持续增加。“有次经过看到这家麻辣烫很火,当时十点多了,菜品不齐,只有一点剩下的蔬菜和粉,当时吃起来觉得很好吃,就一直很想再来吃。今天下午4点多过来排队的,当时前面已经有七八个人了。”毛同学说,“看上去红彤彤的,以为会很辣,其实不辣,很香,但稍微有点咸。性价比还行,18元一斤,基本是素菜,我们点了一大盘加上两碗粉50元。”

王女士下午五点多过来,

排了两个小时左右才吃上。“老板煮菜要五分钟,再调味打包,可能要六七分钟才能做好一个人的餐。”

正在排队的张女士是甘肃陇南人,她说:“陇南离天水很近,我在抖音上刷到这家麻辣烫,想尝下正不正宗。我们那边麻辣烫的特色就是辣椒味道很香,手擀粉也是其他地方没见过的。看到甘肃麻辣烫火了很高兴,家乡终于能被大家看见了,但具体怎么火的我也不清楚。”

### “天水甘谷辣椒+自制手擀粉+洋芋丸子”组成甘肃麻辣烫

2月28日,何先生在小红书平台预告自己的甘肃天水麻辣烫夜市摊子将于3月1日正式营业,主打特色是手擀粉和洋芋丸子。帖子下方有不少网友留言:“开业必须去”“我要带着我同事们来吃,已经在流口水了”“期待住了老乡”……

第一天营业,何先生说,没想到会有这么多人来。“看到排队长的人,心里有点紧张,原本准备的辣椒面到最后不够用了,手擀粉和洋芋丸子也准备不够。”后来他在小红书上总结第一天营业的不足,积极回复食客的建议,发布招聘的帖

子……目前何先生有两个帮手,一个负责称重,一个负责打包,何先生负责煮菜、调味。

菜品整齐排列分装在一个个盒子内,顾客按喜好自取后称重,各式食材在滚烫的汤底中烫熟,捞进盆里,放入调料,最后浇上几勺辣油搅拌,香气便在碗里“炸裂”开来。可加汤也可以选干拌,菜和粉各自下锅的话,能够同时拥有两碗热辣滋味。

何先生说,甘肃天水麻辣烫的“灵魂”,必须得是辣油,它辣味不重,以香为主。“用的是甘肃天水甘谷辣椒,地道,还有手擀粉,是用土豆淀粉和面、切条现

制而成,粗细不一,口感绵软爽滑。”何先生告诉记者,他自己手工制作的洋芋丸子(在甘肃多把土豆称为“洋芋”)也是一大特色。“这些食材都是从甘肃老家寄过来的,原汁原味。”

何先生一般下午五点出摊,收摊回家已经是第二天凌晨,回家后还要把第二天的手擀粉准备好了才能休息。早上起来后,炸洋芋丸子、弄辣椒,下午洗菜、切菜,忙个不停。“现在最多每天做20斤手擀粉,再多实在擀不出来了。做的辣油和辣椒粉加起来一大桶40斤左右,一个晚上都能卖光。”

### 老板坦言:火得太突然,压力竟然有点大

何先生今年52岁,是甘肃天水人,在南京做了七八年工程生意,最近想搞个天水麻辣烫挣点钱,但没想到这么火,他觉得太突然,压力有点大。

为什么想卖麻辣烫?何先生毫不谦虚地表示:“不管东北麻辣烫还是安徽麻辣烫,都赶不上我们甘肃天水的麻辣烫,甘肃天水麻辣烫是最香的。”

何先生去年才开始筹划,先是找摊位,然后订餐车,又在老家订了原材料,年后回来准备大干一场。“没想到过了一个年,甘肃麻辣烫突然就火了,摆

摊第一天的场面把我吓了一跳。”他说。

何先生分析可能是甘肃人回老家过年在很多平台上发了视频图片,过完年返工又推广了一波,然后就火了。“我是误打误撞碰上了这波热度,甘肃的麻辣烫、凉皮、面皮等小吃有很多也好吃。”

越来越多网友在何先生的社交平台留言“甘谷人跃跃欲试”“三个小时没排队”“去了两天都没排上,准备过几天再去”“本天水人要去看看你到底正不正宗”。还有现场食客

的热情,都让何先生感到了压力。“大家都排队等着我出摊,有一次下雨,顾客们也在那排队,大家对甘肃麻辣烫的热情和支持让我压力有点大。毕竟我精力有限,摊位也有局限,考虑开个门面。”

何先生观察,来吃麻辣烫的,有相当一部分是在南京的甘肃老乡,他们带着朋友过来,还有夜市周边以及网上看到推荐过来吃的,目前他已经拉了三个微信群,菜从一开始二三十斤,到五六十斤、八九十斤,现在可能每天要准备上百斤。

## 现象

### 短视频让天水变得“热辣滚烫”

天水麻辣烫有多火?现代快报记者梳理发现,社交媒体上与“天水麻辣烫”“甘肃麻辣烫”等相关的话题播放量持续走高,累计播放量超8亿次,近一周内,超1000个美食达人发布了相关视频,其中不远千里赶至甘肃天水打卡品尝的消费者也比比皆是。

“一碗手擀粉+一盘麻辣菜”这一套,让天水这座古城,走入大众视野,成为餐饮和旅游两大行业的新晋“顶流”。

天水麻辣烫是怎么火起来的?2024年2月13日,天水网友“一杯梁白开”发布的一段麻辣烫视频,画面中的麻辣烫色泽诱人,仅看视频就让人胃口大开。她告诉现代快报记者,当时只是随手记录下和朋友一起去吃麻辣烫,仅看视频就让人胃口大开。她告诉现代快报记者,当时只是随手记录下和朋友一起去吃麻辣烫,仅看视频就让人胃口大开。她告诉现代快报记者,当时只是随手记录下和朋友一起去吃麻辣烫,仅看视频就让人胃口大开。

积花椒这三样“灵魂食材”。

“一杯梁白开”发布的视频爆火后,一传十,十传百,开始陆续有博主前往甘肃,为天水麻辣烫宣传打卡,同时也吸引了越来越多的游客慕名而来。

据悉,面对麻辣烫的意外走红,天水市也正在积极地做好各项服务工作,希望抓住这“泼天的富贵”。当地“紧急赶工”连夜刷墙、修路,巩固“硬件”;天水羲通客运公司特意开通两条麻辣烫公交专线,在天水南站、天水火车站出站口拉起横幅,举着牌子专门迎接来天水吃麻辣烫的游客们。

此外,当地市场监管局也加紧对各个店铺进行检查,保证食品和服务品质;甘肃各地景区纷纷推出联票优惠和免费接送服务;让“天水麻辣烫”走出去,更让甘肃这片文化底蕴深厚的土地展示在全国大众面前。不知天水能否借助麻辣烫的短视频热潮,成为下一个“网红城市”。

## 市场

### 3天2板!“天水麻辣烫”概念股一路飞涨

现代快报讯(记者 杨晓冬)甘肃天水麻辣烫的“热辣”风也吹到了A股市场。有了之前长白山的走势,网友们开始热衷挖掘“甘肃天水麻辣烫概念股”,这“泼天的富贵”就砸到了本地股众兴菌业头上。

行情数据显示,自3月13日,众兴菌业放量涨停;3月14日,众兴菌业再次大涨4.19%,3月15日延续强势涨停,三日累计上涨超26%,最新报收8.75/股,总市值涨至34.41亿元。

资料显示,众兴菌业是主营从事食用菌研发、工厂化培植与销售现代农业企业,主要产品为金针菇和双孢菇鲜品,其主要消费场景为麻辣烫和火锅。

业绩方面,2023年前三季度,众兴菌业实现营业收入14.52亿元,同比增长0.53%;归母净利润为1.76亿元,较上年同期增加48.28%,主要原因系2023年上半年公司食用菌产品

销售均价高于上年同期,尤其是金针菇产品的销售价格同比有较大幅度上涨。

随着天水旅游热度继续飙升,相关概念股行情持续拉升,截至发稿,众兴菌业、亚太实业、国芳集团等涨停,庄园牧场、兰州黄河、山子股份等纷纷跟涨。其实在A股市场,类似热点炒作屡见不鲜。此前“淄博烧烤”火热时,山东本地股得利斯也凭借热度被资金“爆炒”。去年底“尔滨”大火,长白山股票最高涨幅超170%。

天水麻辣烫走红,也带动了当地文旅热度持续攀升。同程旅行平台数据显示,截至3月14日,甘肃天水近一周旅游搜索热度上涨186%,并呈现持续快速上涨趋势。关注天水的省外游客中,陕西居民占比最高,此外,河南、广东、新疆、江苏等地的游客占比相对靠前。不少机构认为,今年文旅市场有望延续火热态势。