

中街已有3家天水麻辣烫 一家店开业当天下午4时售罄 沈阳怎么融合这碗“热辣滚烫”

深财坊

辽沈财经工作室

甘肃天水，一个沈阳人感觉很遥远的地方，一碗麻辣烫突然间香飘千万里。嗅觉灵敏的餐饮从业者，随即奔赴甘肃天水学习麻辣烫的制作手艺，同时派人在沈阳商业街区选址开店，在沈阳中街至少有3家天水麻辣烫店。天水麻辣烫带着满格流量来到了沈阳，是否适合沈阳人的口味？对沈阳本地麻辣烫是否会构成竞争态势？沈阳和天水麻辣烫如何互相借鉴融合？

在辽宁海城经营沈阳鸡架、沈阳麻辣烫的范仲琨，去年因为背部拉伤休养时总看新鲜事物的视频，其中就有正蓄势的天水麻辣烫。“当时我刷到天水麻辣烫的视频时就和我媳妇预言了，2024年天水麻辣烫必火。”范仲琨说：因为天水麻辣烫黏糊状态加上色泽丰盈的颜色，在短视频平台已经具备上热门的要素了。

天水麻辣烫由温到火的时间轨迹正如范仲琨所感受的一样，从2023年7月到2024年2月初是平静期，之后才是热度爆发期。甘肃省文旅厅在回应网友时表示，“甘肃麻辣烫”最早视频创建于2023年7月25日，截至2024年2月4日共有46条视频，尚未形成热度。之后有网友发布“天水街边的甘肃麻辣烫”“建议全国普及甘肃麻辣烫”的视频，这两条视频吸引了大量网民观看、点赞、转发，热度逐渐飙升，一发不可控制。

范仲琨认为：天水麻辣烫爆火，短视频平台、网友围观起到了一定的推动作用，“虽然说流量来了谁也挡不住，但还得是东西本身好，不然只能火一时火不了一世。”范仲琨说：如果天水麻辣烫像四川的酸辣，那也出不了圈，好多人是受不了特别辣的。但天水麻辣烫居然能做到香而不辣还挺黏糊，这就是它的神奇之处。

天水麻辣烫刚要火的时候，正准备增加经营项目的范仲琨2月27日联系了天水市的“胖嫂子麻辣烫”“我想让她发点底料过来，但人家说只能现场技术教学。我做餐饮刚起步，去天水学习太远，后到沈阳学了老式麻辣烫的做法，在我的店里推出了沈阳焦火鸡架+沈阳老式麻辣烫的套餐。”



3月23日，顾客在沈阳中街一家天水麻辣烫店自选食材。



辽沈晚报记者 吉向前 摄 经营沈阳老式麻辣烫的蔡中平。 受访者供图

沈阳中街已有3家天水麻辣烫店

目前在沈阳中街至少有3家天水麻辣烫店，其中两家分别于3月22日、3月23日陆续营业。紧挨着一家黏糊麻辣烫店的天水麻辣烫店，开业当日下午4时就贴出了“今日售罄”的告示，因为当天准备的300多份食材已经全部卖完了，当天下雨，临时采购食材已经来不及了。

3月23日，记者来到当日开业的一家天水麻辣烫店，这家店是由5名河南人和一名甘肃人开办的，6名年轻人都是股东，同时兼任大厨和服务员。在上海外国语大学上大四的刘智博是河南人，捕捉到天水麻辣烫爆火的信息后，让3

个伙伴先到天水去学习技术、寻找货源，他和2个伙伴在3月17日晚到达沈阳，装修店面、购置设备、试制炒料，仅用了5天就把店开起来了。

在上海已经创业多个项目的刘智博并不是盲目地和伙伴们来沈阳创业，而是有充分的前期调研和铺垫，“我堂哥来沈阳3年了，在中街经营三种小吃。我爸爸在河南有多家餐饮店，3月初来沈阳考察市场，认为沈阳市场潜力大，能干一番事业，就替我商谈初步选了店址。”

刘智博的店采取自取食材称重的销售方式。记者自选了六七样食材，特意选了三种从

天水生产的粉，称重1斤多一点，价格是20.5元。食材分别烫煮后倒在一个铁盘里，加各种酱料和调料拌匀并不加汤，有点像麻辣拌的做法，吃起来不辣稍麻不太咸有香气。店里没有主食供应，刘智博认为可选方便面就当主食了。

“沈阳中街的客流量挺好的，沈阳人也喜欢尝试新鲜事物，开业第一天的销售达到了预期。”刘智博说：我们把天水麻辣烫带到沈阳，是本着让美食交流融合的想法，让沈阳的美食更加多样化，大家不去甘肃就能吃到正宗的天水麻辣烫。

沈阳麻辣烫店主：共同壮大餐饮业

蔡中平在沈阳沈北新区七星大街开了一家沈阳老式麻辣烫炸串店，对天水麻辣烫入驻沈阳早有耳闻，“天水麻辣烫来了，我觉得这是一件值得自豪的事情。沈阳是经济繁荣的大城市，是一个大家庭，当然会有持续的新生力量融入，这是毋庸置疑的。全国各地美食都汇聚到沈阳了，因为看好沈阳的市场嘛。老沈阳人和新沈阳人都可以找到喜欢的美食，沈阳餐饮发展将会更加壮大。”

知彼知已，蔡中平对沈阳老式麻辣烫进行了探索和研究，之所以叫老式麻辣烫，因为它的出现已经有30年的历史了。“最早出现在各个

市场的熟食摊位旁，用卤鸡架的老汤配上中药、辣椒、豆瓣酱、香辛料熬成鲜香的底汤。”蔡中平说：菜品是沈阳人固定的搭配——豆泡、鸭血、蘑菇、鱼丸、豆皮、粉丝、时令蔬菜。出锅时必须洒上辣椒油、孜然和芝麻。

沈阳老式麻辣烫并非原创，蔡中平并不反对这种说法。“沈阳是工业城市，没有那么多工夫去研究吃的喝的，向他人学习然后为我所用，这没什么。学艺这东西本就是凤凰教搭窝，每个人所得不同，最后慢慢创新改进呗。”蔡中平说：据老师傅们说，原来有个四川小老板来沈阳做熟食生意，把汤底做成麻辣味，当时叫麻辣

汤，许多食材穿成串放到锅里煮，后来改成多种菜品直接煮熟了。

天水麻辣烫是否会影响沈阳老式麻辣烫的市场？蔡中平持包容乐观的态度：沈阳老式麻辣烫和其他麻辣烫比起来朴实无华，但它却沉淀着沈阳多年来的特有基因，无论有多少种类的新式麻辣烫出现，代表咱沈阳本土特色的只有自己的沈阳老式麻辣烫。它在每一个老沈阳人心中是一个时代的记忆，一个城市的美食文化烙印，这是无法取代的。“当然我们也会学习天水麻辣烫食材讲究、地道，把沈阳老式麻辣烫的品质提升上去。”

沈阳和天水麻辣烫如何借鉴融合？

天水麻辣烫在沈阳开店有扎堆的趋势，中街已有3家店，在大东区、沈北新区也有人在筹备开店。沈阳是一座包容性极强的城市，市面上本来就有许多传统老式的麻辣烫店，也有多家全国连锁的麻辣烫店，但都有各自的客群。全国各地也有学员来找蔡中平学习沈阳老式麻辣烫的手艺，然后回到家乡开店的，在当地和其他口味的麻辣烫店一起并行发展。范仲琨结合海城的实际情况，考虑到成本、销售等因素，没有贸然去引进天水麻辣烫，而把沈阳老式麻辣烫带回海城。

天水麻辣烫似乎是瞬间火爆，但火爆的内在逻辑其实是很清晰的，好味道因为有好食材，并且坚守只用地产好食材。范仲琨去年预测天水麻辣烫今年能火，因为他觉得“天水麻辣烫火是因为品质好，并不是流量纯给刷上去的。”

天水麻辣烫品质好、味道好是和当地丰富

的物产有直接关系，麦积产花椒，甘谷种辣椒，清水有木耳，秦安加工粉条，秦州栽蘑菇、张家川有牛羊肉，加上蔬菜大县武山的新鲜蔬菜。

食材要用好的，这是天水麻辣烫火爆背后值得借鉴之处。蔡中平在做沈阳老式麻辣烫时也注重食材的选择，麻辣烫用的辣椒要求很高，皮要厚才能耐高温，辣度得适合，先后进货的辣椒不能差异太大，需要去批发市场挨家寻找适合的辣椒。“汤里撒的孜然最好的是新疆产的，价格不便宜。比如我选中的花椒，批发价60元一斤，为了味道能够达标必须买这样的。天水麻辣烫火成这样，看来我严格要求食材的品质是正确的，其他食材也要重新梳理选择了，别因为一样食材不好影响整体的味道。”

用料讲究才能做出好味道，味道好才能留住顾客，在沈阳经营烤肉的任宏武也深有体会并实践，“这几天我正在找新疆孜然的一手货源

呢，顶级的孜然虽然贵但味道能保证，这样才能持续获得好评。”任宏武说：老顾客说山葵烤肉好吃，我就从云南省保山市直接批发山葵，每斤75元，打皮之后合到每斤100元了，但为了味道好，就得用好食材，没有别的选择。

天水麻辣烫怎样能更好地适应沈阳人的消费习惯？刘智博在店里特意贴了“正宗天水味道绝不改良”的字样，但对于店里不供应主食的做法，顾客张春红女士认为这不符合沈阳人吃麻辣烫的习惯，“在麻辣烫里煮方便面也是咸的，麻辣烫口味重比较下饭，提供米饭或馒头是适应本地化和更好地融合，和坚守天水味道并不冲突。”

对于沈阳麻辣烫市场竞争的发展态势，蔡中平很乐观也很自信：“交流融合是美食持续创新的核心动力，顾客也喜欢新东西新口味，沈阳这么大的地方能容下更多品类的麻辣烫和其他美食。”

辽沈晚报记者 吉向前