

甘肃天水麻辣烫成全国美食新晋“顶流”，杭州这家店生意被突然带火 排队两小时只为一口热辣滚烫 店老板累到进了医院

本报记者 陈薇 吴越 商泽阳
实习生 蓝昕宇 李桐

洋芋片、丸子、晶莹剔透的定西宽粉，以及各种蔬菜的混合……煮熟后裹上香浓的油泼辣子，这碗“热辣滚烫”的麻辣烫，原本是甘肃当地的特色美食，如今已成为全网追逐的网红小吃，持续火爆。品尝这一碗“热辣滚烫”，已经成为继淄博烧烤、尔滨冻梨之后，美食爱好者的新潮流。

浙江杭州，甘肃麻辣烫店的生意也被带火，遇到高峰期一碗甘肃麻辣烫要排队两个小时。甚至有麻辣烫老板累进医院，不得不暂停营业。

“甘肃天水麻辣烫”到底什么味道？为何能在全网圈粉？钱报记者实探杭州相关店铺。



杭州一家甘肃麻辣烫店挂满“劝阻”告示 小罗 摄

一碗麻辣烫要等2小时 老板累到进了医院

“单子多不要催！”“高峰期出餐慢！要等！”“很忙！”……这些天，杭州一家甘肃麻辣烫店客流倍增。店很小，人很多，老板很忙。在店铺入门最显眼的地方，他又最新加上一张告示，“高峰期出餐可能要等0.5~2小时”。

3月14日下午4点半，钱报记者抵达这家位于杭州滨江区的麻辣烫店时看到，尽管刚开门9分钟，点餐队伍已经排到了店外。顾客喝着罐装的甘肃特色饮料——胡萝卜汁、杏皮水；排队夹菜的顾客选择天水特产——洋芋丸子、香豆腐、手擀土豆粉；店员快速地称重计价、夹上号码牌、送菜到后厨，而厨房则不断传来锅碗瓢盆碰撞的声音。

下午5点半左右，第一拨排队的顾客吃上了自己专属的“甘肃天水麻辣烫”。

一个个钢盆里，浸满了油辣子的各色菜品散发着莹润的光泽。尽管颜色鲜艳，但记者亲测，吃起来并不辣，而是有着厚重的香味。一起拼桌的杭州人余先生直接点了辣度最高的“麻辣”：“其实还好，我这个本地人也没觉得特别辣，可以说是香而不辣。”

在杭工作的新疆人蔡先生告诉记者，下午5点半左右开始排队，到吃上大概等了一个半小时。“昨天来过等了一会儿，最后没有辣子了，就没吃到。今天又过来，终于吃到了。”

杭州食客被各种推送种草 甘肃人吃到乡味聊解乡愁

一碗甘肃麻辣烫究竟有着怎样的魔力？

小罗是特地赶去打卡的食客之一，她是从网上种草，觉得好奇，想去尝尝是什么味道。

“突然某天深夜刷到了天水麻辣烫，然后接下来各种平台都在推送，被各种信息轰炸。”于是，小罗在部门群里和同事分享了这个消息，发现杭州就有一家，一行人3月15日中午组团打卡。

在小罗看来，和汤水类的麻辣烫不同，甘肃麻辣烫的汤汁相对较少，但又不是完全干拌。和常吃的东北麻辣烫比，没麻酱；和川渝麻辣烫比，香而不辣。小罗表示，从味道上来说，第一口是好吃的，但没到惊艳的地步，吃多了会有点腻。

张先生老家甘肃，在杭州已12年。“甘肃麻辣烫其实普遍偏素，灵魂基本上是洋芋片、定西宽粉，还有自制的炸肉丸子，是带点蔬菜那种肉丸子，在杭州这家店里是没有的。”

记者还遇到了来自哈尔滨的高女士，她坦言，自己是在网上刷到，一下班就赶来。下午5点半到这儿，她等到上菜已是晚上8点左右。

搜索点评软件，杭州收录的甘肃麻辣烫相关店铺不多，“想西北甘肃麻辣烫”是入驻较早的一家。从近期网友分享的图片中可以看到，一到饭点，这家店铺门口都是排起长队。

但3月16日，生意如此火爆的店却停业了。记者联系上老板施女士，她告诉记者，暂停营业是因为她累进医院了。

“我既是老板也是厨师，左手抡锅右手拌料，都是力气活。”施女士说，这几天每天早上8点出门，晚上快12点才到家，累到胳膊都抬不动，人也站不住，“左边的胳膊和手指动不了，贴着膏药呢。”

“我们店生意本来就不差，很多都是回头客，以前中午11点左右开门，下午有休息的时间。”施女士说，2月27日左右店突然爆红，“起初排队半小时，后来排一两个小时，饭点有可能要排三个小时。不得已下午设置了时间段不接客，需要集中备菜。”施女士透露，店铺一天的营业额在控流的情况下，差不多还翻了一番。

3月17日中午，施女士和她的店在休息了一天半后恢复了营业。



杭州某甘肃麻辣烫门口排队的顾客 小罗 摄

虽然不完全正宗，不过在张先生看来，在杭州能吃到甘肃口味的麻辣烫，也算聊解乡愁。

张先生表示，自己希望大家能看到，甘肃好吃的不止麻辣烫，还有各种地方特色美食、无数自然风光和人文古迹，都值得去尝一尝看一看。“不用急于一时，大西北的大气磅礴，不同时节都有值得一看的风景。”

淄博烧烤、尔滨冻梨之后 天水麻辣烫能火多久

“天水麻辣烫”火遍全国，甘肃天水这座历史文化名城也爆火出圈，迅速成为网红打卡地，慕名前来的客流量急剧上升。

携程数据显示，近一个月，目的地为天水的整体旅游订单量同比增长超2成，酒店订单同比增长超4成，门票订单同比增长超4倍。

分析“天水麻辣烫”的突然爆红，浙江省发展规划研究院区域发展研究所副所长、首席研究员秦诗立告诉记者，不管是杭州爆火的麻辣烫店，还是天水蜂拥而至的人流，一定程度上利用了游客的从众心理。但无论是游客还是当地政府，在拥抱这份“说走就走”热情的同时，还需有份可持续发展的理性秉持，毕竟“美食还在、美景依旧、美好永存”。

在艾媒咨询CEO兼首席分析师张毅看来，甘肃麻辣烫火爆，本身的特色和味道是基础，另外也跟社交媒体高度发达是分不开的，借助社交媒体迅速出圈，刺激大家去挖掘文化价值、味道以及新鲜感，这对于整个消费的促进、拉动值得学习借鉴。

中国人民大学公共管理学院教授马亮也表达了类似的看法。“天水麻辣烫的爆火与淄博烧烤异曲同工，都反映了年轻人对地方特色美食的狂热追捧，以及自媒体的传播效应。”当人们厌倦了千篇一律，天水麻辣烫这样的“天外来客”自然能吸引一众粉丝追捧。

继淄博烧烤、尔滨冻梨之后，甘肃天水是否能接棒这份泼天的富贵？

秦诗立说，作为陇上江南，天水本就是一座历史文化厚重璀璨、生态景观丰富多彩的宝藏城市。天水各类旅游资源丰富，且与西安、重庆等旅游网红城市有便捷的高铁网络连接，旅游经济可拓展空间无疑会更大，当地需把“引流、留流、生流”文章做得更深入，以带动好天水旅游的可持续发展。

“能火多久，我觉得这个不是最重要的。”张毅告诉记者，这一波流量对于甘肃来讲是难得的机遇。“其实可以借鉴螺蛳粉的例子，柳州螺蛳粉火了后，随之而来的是螺蛳粉门店在全国开花。不管热度持续多久，麻辣烫都是一个很好的突围和出圈机会。”