



甘肃麻辣烫地理图鉴

知味甘肃

麻辣烫的约会。
被媒体形容为“泼天流量”的甘肃麻辣烫就这样从小众走向大众,从街巷走到前台,从甘肃走向全国。
红艳艳的甘肃麻辣烫汁儿里,还藏着许多动人的烟火故事。

一场始于烟火的奔赴,一次山水相依的互动,一碗火爆出圈的麻辣烫,带着陇上的特色美食和瑰丽文化,碰撞出热辣滚烫的“甘味火花”。
这些天,“甘肃麻辣烫”登上各大社交平台热搜,天南海北的游客已经开始兴冲冲地奔赴与一碗

陇南篇

给生活加点浓郁佐料

文\乔小兰

天水和陇南毗邻而居,不仅历史文化一脉相承,风土人情也较为相似,但美食口味有些许差异,如陇南的麻辣烫制作调料,喜用本地所产的大红袍花椒和本地土豆制作的粉条。

陇南麻辣烫麻辣鲜香口味浓郁,有多种做法,包括浇汁麻辣烫、干拌麻辣烫、蘸料麻辣烫等,在陇南任何一个县区大街小巷的任何一个角落,随意信步,总能找到一个麻辣烫摊位。随便坐下来,要上一碗,马上就能唤醒你的味蕾。

在陇南,麻辣烫常配以红薯粉、宽粉、细粉、手擀粉,全凭食客的喜好。然后佐以香油、芝麻酱、花生碎、榨菜末、葱末、香菜末、醋这些小料,或干拌或原汤,也是各有心头所好。

陇南麻辣烫对店面面积没有过多的要求,干净卫生利落是最重要的,街边小摊和门店都无不可,甚至有些连门店、摊位也没有,只做网络外卖,用心经营也能做出很好的口碑。陇南麻辣烫的食客不受就餐人数的限制,可以独自一人,可以一家人一起,也可以一帮好友凑一桌,怎么着都能吃出真味,怎么着都吃得舒坦满足。再没有哪一种美食像麻辣烫这样,看似简简单单,却又丰富浓烈,满足着不同食客对一顿美食的全部期待。

陇南人的麻辣烫只用当地的花椒,武都、文县产的“大红袍”不仅满足当地市场,还大量外销。西和、武都产洋芋,当地的洋芋淀粉含量高,品质相当不错。洋芋粉有机质的,也有人工的。人工的陇南人叫手擀粉,口感更软糯,也更鲜,一般都是当天擀的当天吃,隔夜就会变质。还有洋芋的另一种形式——洋芋丸子,也是陇南人的麻辣烫里不可或缺的一分子。当地盛产的香菇、木耳、时蔬等无一不可入麻辣烫之列。

一个地方的日常美食里,一定蕴藏着这个地方的真性情。陇南人性格质朴坚韧,他们对饮食的喜好也是朴素而真挚,比如一碗食材丰富、味道麻辣鲜香的麻辣烫,也是他们生活日常里最热闹的一部分。

武威篇

滚、烫、鲜、香

文\徐兆宝

在武威,做麻辣烫就像做人一样,真诚是最好的必杀技,最好的食材和最好的调料,才能征服每一个挑剔食客的味蕾。

武威麻辣烫,是一种深受当地人民喜爱的特色小吃,以其麻辣鲜香而著称,口味独特,香气四溢。其一般由汤料和食材组成。汤是主体,“麻”和“辣”就是灵魂。制作过程中,首先要选用武威天祝高原上牦牛的骨头、老母鸡等食材,配合当地特色的豆瓣、香料等调料,经过长时间的熬制和秘方调配,最终提炼出更清澈、鲜亮、麻辣鲜香的美味汤底。其次再选用上等的花椒和辣椒等调料炸出香味。一般所用的花椒,源自青海或陇南,粒大饱满,麻香浓郁,能深入汤底;辣椒则采用本地陇椒,因独特的土壤、气候等自然条件,辣椒色泽光亮,角条细长、皱褶均匀、味道香浓,可炸出鲜味,辣而不刺激,香而不燥,深受食辣一族的喜爱。最后,两者混合一起,再放入店家八角、香叶、花椒等香料,将其磨粉调味,加上些许核桃碎、白芝麻、糖,再用葱段、洋葱、香菜等炸香的热油一泼,霎时香气四溢,辣味香浓,一瞬间就把食客的味蕾牢牢地拿捏住,麻辣交织,香气扑鼻,垂涎欲滴,就形成了“灵魂汁子”。这汁子麻辣味鲜,浓、辣中带麻,麻中藏香,回味无穷。与四川麻辣烫相比,武威麻辣烫口感上倾向于“鲜香”。

其次,食材的选用也颇有讲究,除了干净,还得保鲜。进入每个麻辣烫门店,层层叠叠各类菜品摆放在保鲜柜的架子上,有红有绿,有荤有素,色泽鲜亮,颇引眼球。菠菜、茼蒿、海带、豆腐皮、土豆片、面筋、粉条、年糕、蘑菇等三四十个菜品和肉类都穿在竹签上,食客可任意挑选。放入菜盘,交给店主过秤。等菜熟后,师傅们加上事先秘制的“灵魂汁子”,不多会就做成一盘美味的麻辣烫,或者一碗色香味俱全的麻辣粉,再用调好的辣椒油,均匀搅拌其中,辣味刚好,吃得人满嘴生香,浑身热辣滚烫。滋味十足,让人忍不住一口接一口,直呼过瘾,吃后还要回味惦记!

武威麻辣烫不仅仅是一道美食,它还承载着许多市民的记忆和情感。如今,不论是中午,还是傍晚,常常看到四街八巷的麻辣烫店里有三五好友围坐在一起,品尝一碗热气腾腾的麻辣烫,畅谈人生,享受美食带来的愉悦和温暖。这种情感上的交流和共鸣,让武威麻辣烫也成为这座城市中一道独特的风景线。



兰州篇

“灵魂汁子”和“灵魂佐料”

文\张子艺

兰州的麻辣烫店星罗棋布,不管是街边,夜市,小区,还是僻静的巷子里,都有一些隐藏的“宝藏”小店。

一碗地道的兰州麻辣烫,五颜六色的菜品中,手擀粉、宽粉和洋芋,主打一个甘肃特色。出锅后各种菜类浇上以辣椒花椒油泼辣子蒜蓉等制成的“灵魂汁子”,香飘四溢,色泽诱人。最让人垂涎的是最后一步,“灵魂佐料”画龙点睛般隆重登场:一把脆香的花生米,再撒两勺粉红色的酸萝卜丁,口味鲜香麻辣适中,酸萝卜脆花生嚼在嘴里嘎吱作响,唇齿留香的感觉,让老兰州直呼一个满足。

兰州麻辣烫的吃法五花八门:称斤麻辣烫、火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫……

宽粉以绝对的“C”位占据了兰州麻辣烫的江湖地位。足足有两指宽的宽粉并不仅仅是视觉效果,宽的粉能够最大限度地挂住调料,无论是蒜泥还是红油,都使宽粉更加洁白莹润到透明,宽粉跟卷起来的汤汁一起送入口中——这是淀粉与调料之间浓墨重彩的一曲欢歌。

土豆片自不必提。在兰州的麻辣烫店里,其他蔬菜都优雅地待在冷藏柜里,只有土豆片大刀阔斧地在旁边一个巨大的水桶里浸泡——选用土豆片的人太多,必须用更大的容器,才能承载住人们对于土豆的热爱。

豆腐跟素鸡也是麻辣烫里面的常客,豆腐煮到半破碎状态是最佳口感,幻想一下吧,一口滚烫又裹着麻辣香料和红油的豆腐,不同于辣婆豆腐的麻辣,凝固了一汪香辣汤汁的豆腐滚落入喉嘴里,又香又辣又烫,舌尖还留着炙热感,但豆腐已经落袋为安。

拿菜拿菜,串在签子上的菜虽然五花八门,但每一串都不过一两块钱,就算有些荤菜譬如午餐肉和鹌鹑蛋比较贵,但按照一个标准成年人能够吃饱的量级,30块钱也几乎是上限了。

在甘肃,烤肉是一群人的狂欢,麻辣烫是一个人的肆意。也有麻辣烫搭子,但需要足够熟悉,足够亲近和信任,才能在小小的店面里,埋下头共同吃一碗浓油赤酱汤汁乱溅的麻辣烫。

临夏篇

麻和辣的独一味

文\李萍

临夏人吃的麻辣烫,汤大多是鸡汤做的,也有羊肉汤,口感不一,做法大相径庭。

在临夏,麻辣烫必然要麻辣,不麻不辣不叫麻辣烫,麻出辣出新意与境界,风味独特又自成一派,辣中带麻,麻中带香,热气腾腾加之食材多样、汤底浓郁,所有食客对着一碗临夏麻辣烫都会失了矜持与优雅,大快朵颐才是最重要的。

香气四溢的麻,离不开积石山县或莲湖湖畔生产的花椒,辣则有天水的甘谷的辣椒或邻里循化县的线椒,雪水滋润的麻遇见雪水洗灌的辣,临夏麻辣烫的麻和辣自有独一味。

舌尖上的临夏人,喜欢麻辣烫各有情怀,有喜欢汤汁的麻就有喜欢干汁的辣,无论哪款最少不了的的都是要

张掖篇

独特的“甜酱”麻辣烫

文\王升君

张掖“麻辣烫”的味道在省内外较为独特,在于“甜”与“辣”的结合。“甜”和“辣”本是两种相背离的味道,可是在张掖麻辣烫里,辣不再是单纯的呛辣,辣而不燥;甜也不再是纯粹的甜,甜而不腻,甜和辣生出奇香缕缕,令往来食客回味无穷。

白菜心、土豆、油麦菜、茼蒿、西兰花等一百三十多种干鲜蔬菜用竹签串起来,齐整摆放在食材柜里,任由顾客在一元区、二元区、三元区挑选,然后交服务员放入沸腾的汤锅。汤是麻辣烫的本元,牛骨、猪骨与十几种佐料放在一起熬煮。伴着弥漫的浓汤香味,不到十分钟的等候,你已喉结数次滚动,吞咽涎水了。食材烫好后干捞盛盘,不带汤水,因此,张掖麻辣烫又叫“干汁麻辣烫”。

绿的菜、白的粉、微黄的豆皮淋上特殊的甜酱,奇妙的香味瞬间滋滋地长出来,直扑着你的鼻腔,搅动着你的味蕾,勾起你强烈的食欲。入口吞咽,先是丝丝的甜,接着是辣、麻,再下来是混合着的异香,饱满圆润,齿颊余香四溢,从舌尖通往全身毛孔,让食者通体酣畅舒爽。

“甜酱”是张掖麻辣烫的灵魂。“酱”背后有着三十六种佐料,八道工序,文火翻炒三小时酿成的秘籍支撑。三十六种佐料里有:甘州菜籽油,高台黄灯笼椒,武都大红袍……它们之间微妙地碰撞,竟生出张掖麻辣烫最奇妙无限的味道。

张掖麻辣烫以“甜酱”麻辣烫为主打,还兼有“麻辣”“红油”派系。酱有“甜”“超麻”和“超辣”,因此麻辣烫也不再是年轻人的专属,老人、儿童皆可选取自己喜欢的口味食用。很多远在他乡的人想家乡的麻辣烫,家人只好把喜欢的秘制酱料寄去,以解丝丝缕缕的乡愁。这种张掖“酱料”如今已销往多个省市,也被那些热爱美食的海外游子带到了美国、日本、英国、法国友人那里,味道颇受食客青睐。