

短视频播放量已超14亿 千余美食达人发布相关作品

# 天水麻辣烫火“出圈” 甘肃迎来“泼天富贵”

## 核心提示

继淄博烧烤、尔滨冻梨后，天水麻辣烫也从网络平台走红，带动甘肃当地文旅热度一路走高。在抖音等平台上，短视频播放量已超14亿，目前热度还在持续上涨。有媒体统计，近一周，就有1000多名美食达人发布天水麻辣烫相关作品。

比起一直火热的四川麻辣烫、东北麻辣烫。低调的西北大省甘肃，悄悄把麻辣烫这种国民小吃的形制发挥到了另一重极致。

甘肃麻辣烫店内，菜品一般由竹签串起成捆摆放，通常一两元一串，绝不会成为你的钱包“刺客”。按喜好自取后递给老板，各式食材在滚烫的汤底中烫熟，择进盘里，舀进原汤，最后浇上两勺油泼辣子，香气便在碗里炸开来。

一碗碗看似简单的麻辣烫，汇集着甘肃各地的风物，共同撑起了甘肃麻辣烫的世界，每个元素都不可或缺。



## 辣椒 是这一碗的灵魂

说起甘肃麻辣烫的“灵魂”，必须得是浓墨重彩的油泼辣子。

对于油泼辣子的制作方法，每家每户都有自己的秘笈：通常用八角、香叶、花椒等香料磨粉调味，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，椒香四溢，辣味香浓，一瞬间把味蕾拿捏住。

别看外表强烈，甘肃油泼辣子的辣味却并不刁钻，而是以香为主，细品起来甚至还有些许回甘。这种丰富的味觉体验，绝不是普通辣椒可以带来的，天水甘谷辣椒是很多麻辣烫店主的首选。

天水市甘谷县是我国辣椒栽培最早的县份之一。由于独特的土壤、气候等自然条件，甘谷的辣椒肉厚油多，

芳香物质沉淀得更丰富。把晒干的干辣椒磨成面，烫出来的油泼辣子香辣又不烧嘴，是传说中“蘸鞋底子都香”的佐餐神器。

目前，甘谷县辣椒种植面积3万亩，发展加工企业100多家。甘谷县还通过线上电商平台大力宣传推介甘谷辣椒，电商交易额累计达43.72亿元。

甘肃麻辣烫底味的精彩不仅由油泼辣子成就。在出锅调味阶段，有些老板还会在麻辣烫上撒一小把花椒面，在香辣的滋味之上再增添一重劲爽。

花椒是甘肃栽培面积仅次于苹果和核桃的经济树种。陇南市武都区是首批“中国名特优经济林花椒之乡”，在全国花椒主产区中，武都花椒面积、产量、质量、农民收入占比均居第一。



## 土豆 是这一碗的满足

甘肃麻辣烫的诱人之处，既在于油泼辣子的浓郁咸香，也在于土豆粉挂足汁水的诱人卖相。

与其他地区麻辣烫比较普遍的方便面、粉丝等选择相比，甘肃麻辣烫的土豆粉变化更多，宽粉、韭叶、细粉，各种形态不一而足。其中，宽粉最有西北饮食的豪气。

而在水天等地的麻辣烫店里，手擀粉则占领着统治地位。店家用土豆淀粉和面、切条现制而成的手擀粉粗细不一，表面布满气泡，口感是极致的绵软爽滑。

作为甘肃饮食的“顶梁柱”，土豆不仅以“粉”的形态出现在麻辣烫里，洋芋

片、洋芋丸子，也是碗里必不可少的（在甘肃，人们更多称土豆为“洋芋”）。

甘肃盛产土豆，其中又数定西的土豆最有名。“甘肃定西有三宝，洋芋土豆马铃薯”，一句俗语说明定西马铃薯的支柱性地位。得益于复杂的地理位置、特殊的土壤和气候条件，定西非常适合土豆的种植生长，这里的马铃薯薯块大、薯皮光滑、薯型整齐，产量和质量在全国均处于一流水平。

近年来，定西不断拓展产业，“定西宽粉”成功注册地理标志证明商标。2023年，“定西宽粉”加工主体达到120家、产能超过20万吨，销售额突破30亿元。



## 蔬菜 是这一碗的快乐

虽然洋芋足够美味，可甘肃麻辣烫不只是一顿“碳水盛宴”，素菜也是重要的主角之一。

说一个“冷知识”，甘肃其实是隐藏的蔬菜大省，更是全国“西菜东调”“北菜南运”重要基地。2023年，甘肃全省蔬菜播种面积达到985万亩，产量达到2955万吨，全产业链产值达990亿元。

兰州市榆中县地处陇中黄土高原腹地，气候冷凉，是天然的绿色蔬菜种植区域，被称为“高原蔬菜之都”，有“兰州高原夏菜”特色产业。这里种植的蔬菜有芹菜、散花菜、西兰花、花椰菜、甘蓝、笋子、娃娃菜等30多个品种。

榆中县还入选粤港澳大湾区“菜篮子”首批专供基地。每年5月至11月，榆中县给粤港澳大湾区供应蔬菜，每天供应量在30吨至60吨不等。

除了蔬菜，甘肃的菌类也是一绝。甘肃张掖，年平均气温低，气候冷凉、干燥，昼夜温差大，有利于风味物质的积累。这里生产的食用菌风味品

质极佳，海鲜菇口感脆嫩、滋味鲜美，“海鲜”味突出，其特征香气成分比其他产区同类产品更高。

陇南市康县是我国黑木耳原产地，采用秦岭山脉独有的天然栓皮栎木段或木屑进行栽培，在山地或林区摆放，生产用水为山溪水和雨水，使黑木耳整个生长周期都处于自然生长状态。

康县黑木耳是中国国家地理标志产品，口感柔软，营养丰富。其蛋白质含量高达13.6g/100g，较国内同类产品高16.14%；可溶性膳食纤维含量3.29g/100g，较国内同类产品高15.44%。

一碗碗飘香的麻辣烫，是甘肃人唾手可得快乐。质朴的红油香，是他们对这片土地的重要味觉记忆。如今，这种快乐又通过互联网，让更多网友对这片美食之地心生向往。

不过，想把这口美味原封不动地带到全国，着实有点难度。目前来看，只有一个办法：去甘肃亲自尝尝！

据央视新闻



天水麻辣烫靠一勺鲜红油亮的“油泼辣子”赋予灵魂。