



宁夏多家食品公司积极直播宣传宁夏辣糊糊。



宁夏辣糊糊陪着一代又一代年轻人度过难忘的学生时代。



如今,宁夏辣糊糊菜品丰富、环境宜人。

从爱上辣糊糊到爱上宁夏

本报记者 陈瑶 见习记者 何婉蓉 常宽 文图

一辆手推车,一小盆穿好的串串,一毛钱一串或两串的价格,在1988年出生的李翔的记忆中,辣糊糊是上学时的“社交货币”:邀请三五个同学围聚在老奶奶的手推车旁,站在校门口吃着辣糊糊,虽然那时只有土豆、豆腐皮、素鸡等简单的菜品,但也足以让他心满意足地哼着小曲回家。

李翔记忆中的辣糊糊,也是许多宁夏人心中辣糊糊出现的最初形态。“我记忆中早期的辣糊糊店铺,大多是夫妻店,位置不大、菜品不多,但是大家都爱去。大家坐在小马扎上,围着桌子上印着红花的黄色搪瓷盆,一串一串吃得起劲!”1984年出生的陈

找寻舌尖上的“乡味”

莉莉说,那时候大家称呼辣糊糊为毛串,它属于校门口、路边摊和小吃街,便宜又美味,是许多宁夏80、90后关于青春的味道。当然,宁夏辣糊糊不仅是“青春”的味道,更是“融合”的味道。来自四面八方的移民,不仅带动了宁夏工业的发展,也带来了家乡的饮食口味。辣糊糊就是饮食融合下的产物,在包容和创新中,沉淀出了属于自己的独特味道,成为离开宁夏在其他地方几乎吃不到的特色小吃。

辣糊糊里翻滚的“宁味”

质量、做出特色、做响品牌”为导向,全盘布局全区特色产业,因地制宜推进特色产业发展,绿色农产品种类结构多样化成为宁夏的一大优势,大街小巷里的辣糊糊店有了源源不断的优质食材。伍伍无油辣糊糊民族街店内,热气腾腾的汤底冒着香气,各种菜品摆在桌上,客人们品尝着辣糊糊,烟火气浓郁。老板李翔介绍,店内不仅有招牌辣糊糊,还有小时候常吃的鸡蛋泡、固原特色蒸鸡,以及柿面坨坨、洋芋擦擦、蒸茼蒿等宁夏五市特色美食,这些美食里藏着宁夏人儿时的记忆,是游客们最值得品尝的“宁味”。

店家实力“圈粉”留客有道

随着宁夏辣糊糊出圈,本地和外地游客都迫不及待地想来一场辣糊糊之约,网上提问最多的是宁夏辣糊糊哪家最好吃?是最早用小推车在学校周边摆摊的老店——文娟阿姨串串香辣糊糊?是依然保持着传统的手写记账方式的老店——杨记串串香?还是开业不到2个月,天天爆满的新晋网红店——伍伍无油辣糊糊?……

泾源黄牛待入挑选;纸中盒也成了“能量补给盒”……潮流的装修风格,新颖的表达方式,让伍伍无油辣糊糊民族街店“别具风味”。3月23日,伍伍无油辣糊糊店店长马杰忙碌地穿梭于前厅和后厨之间,他向记者介绍:“昨天我们从早上10点营业至次日凌晨1点,就这样还有许多顾客没吃上,所以今天我们增加了人手,补齐了菜品,希望给顾客更好的就餐体验。”宁夏每家辣糊糊店都有着独特的“武功秘籍”。伍伍无油辣糊糊民族街店负责人李翔表示,锅底是灵魂、食材是根本、细节是保证,小到牙签大到锅底,每一个都用心去做。店里醒目位

宁夏辣糊糊“香飘万里”

外地食客“大军”还没到达宁夏,宁夏辣糊糊已经卖爆了。宁夏宁杨食品有限公司行政主管郝娟怎么也不会想到,有一天快递会多到包装车间不够用,还需临时雇用50名打包工人来发货。3月22日下午,记者来到宁夏宁杨食品有限公司时,数十名员工齐上阵,快速有序分拣、打包、封装、粘贴运单。一摞摞已打包好的辣糊糊调料被整齐摆放在墙边,而记者目之所及的仅仅是其中的一小部分。快递运输车辆开进了院子里,快递小哥正在为企业“点对点”服务,

助推宁夏辣糊糊“香飘万里”。“4天里我们辣糊糊底料在抖音、快手等线上平台的销量达到4万单。这几天,我们200多人加班发货,就是为了让广大网友尽快享用到宁夏的“热辣滚烫”。”郝娟介绍。3月18日,宁夏网络达人@旅途(宁夏牧飒)一家人自制辣糊糊的视频吸引了全国的粉丝,“今天就要吃上宁夏辣糊糊”“建议宁夏辣糊糊普及全国”等话题纷纷登上短视频平台热搜。随后,宁夏宁杨食品有限公司推出的无油辣糊糊调料也迎来了一波销售高峰,占据抖音辣椒调味料爆款榜

自治区市场监管厅:为游客安心放心游玩保驾护航

本报讯(记者 陶涛)近日,宁夏辣糊糊以其独特魅力在全网出圈,吸引全国各地游客前来,品尝美食。3月23日,记者从自治区市场监督管理厅了解到,为切实营造放心消费的市场

置还标注着“三不收”的字眼:不收蘸料费、不收餐具费、不收纸巾费。“希望大家能从爱上辣糊糊开始爱上宁夏。”李翔说。另一边,文娟阿姨串串香辣糊糊店门口,顾客也是络绎不绝,文娟阿姨第三代传人薛高伟忙而不乱。“我们是本地人从小吃到的老字号。”他说,这次火爆是意料之外,也是情理之中,纯粹的口感是他们三代人不忘初心的坚守。老店在岁月中沉淀出了属于自己的独家味道,新店别具匠心创新出彩,宁夏辣糊糊正在为全国游客“熬制”一份专属美食爱好者的清单,用实力圈粉、留客有道。

第九名。记者在线上平台看到,于小仙、文娟阿姨、忆雨坊等多家宁夏食品公司纷纷发力,积极直播宣传宁夏辣糊糊,不少商家从单纯的直播带货,转为通过直播推广宁夏美食美景,变身宁夏“推荐官”。“这两天,很多来我们店里品尝辣糊糊的外地游客都会打包一些调料带回去送给亲友,也有一些本地人主动联系我购买调料邮寄。”伍伍无油辣糊糊民族街店负责人说,他们打算借势改进升级辣糊糊调料品牌包装,让“散装”变“精装”,让“宁夏味道”走向全国。

环境,连日来,该厅指导属地市场监管局对全区特别是银川市69家经营辣糊糊餐厅进行重点检查,对进货查验、索证索票、人员健康证、食品调味料、食品添加剂、环境卫生、人员着装等进行严格规范,加大食材抽检力度,严厉打击展销经营不合格食品等违法违规行为,为游客“舌尖上的安全”保驾护航。

自治区市场监管厅围绕“吃、住、行、游、购、娱”等重点消费领域,指导银川市市场监管局通过发放提醒告诫函、召开行约谈会、签订承诺书等形式对经营者提醒告诫,要求经营者依法诚信经营,加强价格自律。加大对辣糊糊、酿皮、羊杂、蒿子面等宁夏小吃经营单位的巡查检查力度,严格执行明码标价制度,对价格欺诈、串通涨价等价格违法行为将严查严惩,及时曝光典型案例,推动经营主体用守法诚信经营擦亮安全放心的“宁夏辣糊糊”品牌。同时,畅通消费投诉举报渠道,依托全国12315平台,为消费者同时提供12315热线电话、互联网平台、微信小程序、公众号、支付宝小程序、App、百度小程序、来函、来人等方式,全方位、全时段、全覆盖受理消费者投诉举报,推行投诉快接快办快回复,不断延伸消费维权触角,提升化解矛盾纠纷成效,确保消费者权益保护工作全天候、不打烊。

漫说宁夏

开栏的话

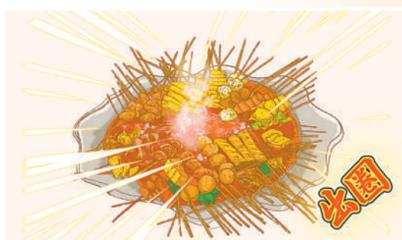
作为一种简笔而注重意义的绘画,漫画是能让新闻事件“跃然纸上”的一种表达。与时代共振,与发展同频,“漫说宁夏”聚焦我区时下热点话题,以漫画形式呈现解读,在融媒体时代,试以“分镜头”般的叙事,为读者新建一处悦读窗口。

宁夏辣糊糊靠什么出圈

本报记者 毛雪皎



热辣滚烫的辣糊糊,是宁夏人从小吃到的街头美食。



从街头到店面,从底料零售到冷链,辣糊糊也在“进化”。



多产深藏功与名,一朝“热辣天下知”,一大碗美食正在路上。



手绘 石琪慧

什么是去一个地方最好的“导航”?答案可能是心之所向。不要忽视美食的力量,不要低估吃货的消费力。3月22日起,银川火车站开行银川至天水南动车组列车一对——开行的初心,可能还是高速赶到天水吃麻辣烫,但一夜之间,宁夏辣糊糊出圈,我们的始发地可能成为了别人的目的地,无辣不欢,双向奔赴。

从短视频刷屏节奏快得跟不上,到记者探店排队吃不上,辣糊糊上火。从淄博烧烤,到天水麻辣烫,文旅热门目的地的公式里,离不开爆款美食的触发和牵引。这些美食各有特色,但似乎都更容易和普通人共情,价格亲民,热辣解压,夜里和兄弟叙旧的烧烤摊,姐妹聚会聊八卦的麻辣烫店,还有不知道吃什么时,想起来永远有食欲的辣糊糊。

从小时候学校门口一角钱一串的小吃,到如今升级为无油锅底的平价美食,从只能到店品尝,到线上出售辣糊糊底料,化解了天南海北宁夏人的乡愁。区别于各种同质化美食品类的“千人一面”,辣糊糊具有宁夏的原创“基因”,具有深厚的食客基础,它一夜出圈或许是偶然,但市井“长红”可谓必然。

“流量”的背后,往往考量的是稳稳接住“流量”的能力;“网红”的身后,离不开文旅市场、城市管理、消费环境等日复一日的付出和优化。辣糊糊是一个引子,塞上江南更多的好物美景期待“解锁”,宁夏以开放之心,在热度之下,愿为更多人留下有温度的陪伴、有深度的回忆。



从淄博烧烤到天水麻辣烫,再到宁夏辣糊糊,因为一种食物火了一个城市的盛景,有其必然性。

一串烧烤、一碗麻辣烫、一锅辣糊糊……游客们满怀期待奔赴一个地方,与其说是专程去吃一种美食,倒不如说在肆意享受生活中的获得感、幸福感、安全感。

为什么会是宁夏?美好从来都是双向奔赴的结果,宁夏虽小,但包容性很强,这种包容涵盖在政治、经济、文化、社会等方方面面,美食也不例外。大江南北的各种美食,在宁夏几乎都能吃到,而经过历史沉淀的“宁夏味道”,别的地方未必有。

辣糊糊出圈,只是必然中的偶然,因为今天火的是辣糊糊,谁敢保证,明天火的就不是手抓肉、蒿子面、十大碗呢?

辣糊糊出圈,必然中的偶然

陈郁



平罗羊角辣椒是宁夏辣糊糊的“灵魂”。