



伴随着宁夏辣糊糊的火热出圈,这一宁夏“土生土长”的美食引起广大网友的围观。

宁夏辣糊糊起源于何时?老店和新店都有哪些特点?食材上有什么讲究?带着这些疑问,3月23日,从十年老店到新晋级的“网红”店,新消息报记者兵分3路,探寻藏在辣糊糊中的故事——

## 宁夏辣糊糊的“诱人秘密”

本报记者 倪会智 陈秀梅/文 韩胜利/摄

最早的记忆是校门口的小吃摊

“记得上小学时,学校门口常有老爷爷老奶奶推着三轮车、支着煤炉子卖串串,主要是土豆片、豆腐皮,一串5分钱、1毛钱。那时候也不怎么讲究,一锅汤要用好久,人们都叫‘脏串串’呢。”

还不到11点,位于银川市金凤区宜居巷的奥斯曼辣糊糊碧水蓝天店已迎来第一波客人。老板李晓龙最早记忆中的辣糊糊,始于小学门口。

上世纪90年代末,银川街面开始出现辣糊糊店。

“等我上初中高中时,银川陆续开了几家辣糊糊小店,比如湖滨街的玉霞、大庙巷的文娜阿婆等。”

李晓龙生于1985年,他的奥斯曼辣糊糊店已有12个年头,在银川市共有4家店。“辣糊糊是我们‘80’后‘90’后记忆中的美味,开一家属于自己的辣糊糊店是我们很多人的梦想。”李晓龙坦言。

在年轻创业者的带领下,宁夏辣糊糊经营进入一个新时期。他们最先做的就是打破辣糊糊不卫生不干净的刻板印象。

“我们首先想到食品安全问题,奥斯曼是最早一批不用回锅汤的辣糊糊店。我们将用过的汤全部倒掉,现做锅底。虽然那时候锅底是免费的,但汤料永远都是新鲜的。”

此举让新生的辣糊糊店一下子抓住了吃客们的胃。

随着客人增多,辣糊糊的食材和吃法也不断丰富起来,能涮火锅的几乎都能涮辣糊糊。如,

奥斯曼的锅底最初使用的也是单锅,现在已丰富到鸳鸯锅,时尚的番茄锅也加入进来,还结合本地人消费特点创新了羊蝎子锅、牛排锅。以前辣糊糊的辅料只有孜然粉、辣椒面,现在根据消费者的需求,增加了蘸料台,各种小料非常齐全。

李晓龙拿起货架上的一包辣糊糊料包说:“开始只是来我们店的客人买,现在我们的料包已实现批量生产,在网上也卖,这两天,都爆单了。目前网络销量能占到1/3。”

银川市的辣糊糊十年老店还真不少,都成了周围一带的老地标。

贺兰县体育巷阿宝辣糊糊店很受当地人欢迎,“阿宝辣糊糊,每天来一趟”是它的经营口号。

下午3点多,店里客人还是满满的,热气腾腾的辣糊糊锅,话痨似的不停地“咕嘟咕嘟”。“这几天基本从上午10点多忙到夜里10点多,昨天服务员忙完都凌晨1点多了。”老板娘闫银燕不停地穿梭在客人中间,十多个服务员也是忙前忙后。他们还没顾上吃午饭呢。

“阿宝辣糊糊”店名来源于闫银燕的丈夫徐海宝。两口子都是“80后”,13年前双双辞去工作开了这家辣糊糊店。“我一个亲戚会做辣糊糊,之前架着煤炉子在学校门口卖,我知道做法后,就和一直想创业的爱人开了这家辣糊糊店。”徐海宝一边给客人做锅底,一边说。

外地游客慕名而来,味道真得很

下午4点多,兴庆区银河巷里飘散出一缕缕清香,“网红”莽叔无油辣糊糊店门上方挂着醒目的热情问候:“莽叔欢迎远道而来的朋友,mia气得很!”进入店中,不仅坐满了人,还有人在排队等候,门外,拍照打卡的人络绎不绝。

“我中午2点来到这家店,没想到还要排队,等了20分钟才吃上。”来自山东的游客艾陆兵吃完后走出店门,摸着微微凸起的肚子,心满意足地说,“不错,不错,这家辣糊糊看着辣,但吃起来不辣还很香。牛肉、大虾等各种菜品都很新鲜。”艾陆兵账单消费96元,打折后81元,店主还赠送一袋由32种香料调配的底料。“我十几年来就来过宁夏,每次来,手抓羊肉必不可少,但这次在飞机上听说宁夏辣糊糊很火,决定尝一尝。通过查阅大众点评,找到了这家。”艾陆兵说。

莽叔无油辣糊糊店是非常年轻的一家店。2023年7月,银川3名“80”后、“90”后创办了这家辣糊糊店,不到1年时间,又相继开了两家分店:北安巷店、新一中店。

石学聪是合伙人之一,生于1997年,创业经验丰富。“我们3人没有上过大学,很早就创业了,摆过地摊,开过酒吧,干过餐饮。为了创办辣糊糊店,我们用3年时间调研宁夏多家辣糊糊店及平罗大辣椒种植等。品尝多家辣糊糊后,决定创办出属于自己独特风格的辣糊糊。”

店名为何叫“莽叔”?石学聪笑着说:“因为创办人之一的杨霖长得高大、壮实,大家戏称为莽叔。将其命名为店名,就是想让全国各地游客来这里,感受西北人的豪放热情。”

虽然名字“豪放”,但是这里的氛围却清新婉约。玻璃门上艺术地呈现一句句暖心的话:将热爱的这里变成家、宁夏独家裏面辣糊糊、贩卖新鲜……每张桌子拐角处都贴有“莽叔温馨提示”——蘸料配方:两勺辣椒、花椒油适量,孜然一勺,打一勺原汤搅拌开,陈醋可以根据口味添加。如果您觉得锅底不够辣,可以告诉我们哦!

还有众多人文元素,共同组成宣传多彩宁夏的窗口。“3个分店的墙面上都会有大大的落日 and 沙漠,想告诉全国各地的游客‘大漠孤烟直,长河落日圆’的美景就在宁夏。”

宁夏独家裏面辣糊糊是他们的“创新菜”。创业之初,莽叔无油辣糊糊专门成立了研发团队,聘请研究新品的大厨,不断推出新品。这两天,他们刚刚完成一项创新:裏面辣糊糊,就是先把面裹上,再炸成金黄色,吃起来更加香脆。

3人开辣糊糊店的初衷是想把宁夏这款美味推向全国,如今实现了,很多区外的游客都来这里尝鲜。石学聪说:“这两天每天接待三四十桌,一开门就有人排队。今天中午还迎来了一桌深圳游客,来这里消费的大多是回头客。”

目前,他们已前往宁夏周边省市区考察对接,准备在西安、兰州、乌海开设分店,让更多消费者吃上新鲜、美味的辣糊糊。



游客在辣糊糊店外拍照打卡。

好味道来自宁夏地道好食材

不少食客会认为,大大小小的辣糊糊店,食材大同小异,无非就是常见的涮火锅的菜品。事实上,每家辣糊糊店都暗藏“心机”,只有常客才能品出其中“奥妙”。

在这几位经营者看来,宁夏辣糊糊能火出圈,和宁夏优质食材密不可分。

辣椒是一锅优质辣糊糊的核心主料。平罗羊角椒甜辣适度,是很多辣糊糊店的首选材料。这种辣椒色泽鲜亮,维生素C含量高。它的辣很温和,回味无穷。将羊角辣椒手工捣制后,筛选出粗细适中的粉末,才能熬制出容易挂浆的底料,将春制好的羊角辣椒,加入各种香料经过二次调和,形成底料的基础配方。

各种配料是激发灵魂美味不可或缺的材料。宁夏的胡麻油是常用食材之一。炒制底料时会用到胡麻油,远比豆油、花生油等更出味儿,而且没有牛油的油腻。蘸料里的油泼辣子,就是用胡麻油烹制的,它散发出了辣椒的香辣灵魂。“孕妇、孩子、老人都吃辣糊糊,因为它的成分是天然健康的。常有孕妇来我这里,后来孩子出生长大,她又带着孩子来吃辣糊糊。”

再者就是地道的菜品。如奥斯曼辣糊糊店里的炸物。进入店里,在出菜口排列着十余种炸物:炸春卷、炸火腿肠、炸茄盒、夹板、丸子……将这些炸过的食品放进辣糊糊汤里,稍

等片刻,便吸足了汤汁,变得更加饱满,再加上蘸料,想想都好吃。原来,李晓龙之前在中餐店干过,他深知油炸食品的吸引力。“肉丸子、炸茄盒都是宁夏的小吃,之前我用的是本地的牛羊肉来做,但是慢慢发现,很多顾客不喜欢太过油腻的,就做成了素的。用当地的新鲜萝卜、韭菜调成素馅,非常受欢迎。”

“宁夏的牛筋面也很不错。牛筋面配辣糊糊简直‘绝绝子’,这还是顾客给我的启发呢。开店之初,时不时有女性顾客带着牛筋面,吃辣糊糊时将其放进去,有人让我把牛筋面也安排上,于是,这种吃法就慢慢流行了起来。”李晓龙笑着说。

在莽叔无油辣糊糊店,六七米长的展示柜中,摆放着80种食材:三叉骨、八爪鱼、香菜牛肉、苦菊牛肉、面肺、豆腐、夹板、大青虾、鸡翅……展示柜上方标有:“串不隔夜 签不重复”“小串八毛 大串三元”。

石学聪说:“我们店辣糊糊的主料,就是本地羊角椒,菜品中宁夏优质的豆腐、土豆、粉条都是上分项目。糖蒜牛肉、菠萝牛肉、豇豆牛肉这些招牌菜,都用鲜嫩的牛肉腌制而成,色香味俱全。再加上无油,主打一个健康。”

来阿宝辣糊糊店必点黄牛肉串。这个牛肉串从选材到制作,非常讲究。

每天徐海宝起床第一件事

就是去肉店买牛肉,他只取牛背上那块最鲜嫩的外脊肉,有20斤左右,买回来切成肉块,用鸡蛋加调料腌制,使肉质更嫩更入味。“我家的牛肉串用的是正宗的宁夏黄牛肉,肉质鲜嫩、瘦肉多、脂肪少,肉表面有一层薄膜,富有弹性。十几年来价格没有变过,一元一串,现在每个月能卖掉5万串,零投诉。”闫银燕在抖音上这样推荐道。

阿宝辣糊糊店的镇店之宝,还有辣糊糊酱料。店里用的是熬制好的酱料,主要成分是辣椒,再配以其他香辛料,熬制3个小时,辣糊糊酱看上去鲜红、黏稠,闻起来清香、香辣。除了做辣糊糊底料,这款酱还用来夹饼子,也是一道特色美食。不少客人来店里只为买这款酱料。

“这几天客流量大,我们每天要熬三四锅酱,差不多三四百斤,店里用一部分,外卖一部分。”闫银燕说,“酱都是老公亲自盯着熬制的。”

不少网友都加她微信购买酱料。

在她看来,酱料的不断改进是维持良好口碑的秘诀。每每熬出酱,徐海宝先自己品尝,再根据不同时节、不同辅料来调整比例,让食材彼此激发出最佳状态。十几年来,他们每天坚持去市场自购蔬菜和肉类,从不用成品。在两口子看来,“良好的品质是创新的根基”。

怎样正确“打开”宁夏辣糊糊?

涮着吃、炒着吃,怎么做都好吃

那么对于第一次品尝辣糊糊的人,如何正确“打开”辣糊糊这道美食呢?几位店老板给出自己的意见。

可以涮着吃。和吃火锅一样,将心仪的菜品放到辣糊糊汤里煮熟即可食用。很多人喜欢先放豆皮、土豆片和牛筋面,这是辣糊糊的“吉祥三宝”,油炸的火腿肠等一定要尝尝,口感爆汁。

也可以用底料来炒菜,味道很不错。对于湿的辣糊糊酱,还能拌面拌年糕、夹饼子,当然做烧烤酱也不错,都能多方面调味蕾。

“宁夏辣糊糊怎么做都好吃。有客人带着料包去青岛旅游涮生蚝等海鲜,也非常美味,我们在考虑是不是多上点海鲜食材呢。”李晓龙说。



辣糊糊店食客爆满。