



强强麻辣烫： 34年不变的“家乡味儿”



老板娘秦廷英正在烫菜。 奔流新闻·兰州晨报记者 赵鑫远 摄

1990年，一桌一凳一炉子，一小盆穿好的串串，一元钱8串的价格，秦廷英夫妻俩靠麻辣烫支撑起了全家人的生活。

34年后，流动摊位变成了40平方米的店铺，七张桌子摆放整齐，新鲜蔬菜、特色的秘制牛肉等菜品丰富……流逝的岁月已在老板秦廷英的眼角留下痕迹，但不变的是那口麻辣烫的味道，强强麻辣烫也成了西固区五一菜市场内出了名的本土美食。

34年的小店 流逝的是岁月

1988年秦廷英和丈夫从成都市资阳市安岳县来到兰州，以卖菜为生。“娃儿他爸手艺好，两年后，我们商量着摆个小摊，一边卖麻辣烫一边卖菜，当时只有我们一家卖麻辣烫的，一元钱八串。”秦廷英说。

2008年，为了让儿子李强有一技傍身，秦廷英开始教儿子学做麻辣烫。正在调制麻辣烫的李强告诉记者：“我光是穿串儿就串了2年多，现在还在学习中。”食客多的时候，李强只有涮菜的资格，“我妈是店里的主力，为了保证麻辣烫的味道，人多的时候还得我妈亲自动手。”

“最近明显感觉忙起来了，天水麻辣烫也带动兰州麻辣烫的生意，来店里的顾客络绎不绝，营业额最少翻了一倍。”李强说，“能够留住老顾客，吸引新顾客的秘诀不光是诚信经营，更重要的是食材和味道。”

34年的经营 不变的是味道

每天早上7时，秦廷英都准时去市场挑选食材，然后开始熬制汤底。汤底选用猪大骨和整鸡搭配，至少要熬

几个小时，熬好的汤底撇去浮油，看似清淡，实则鲜香入味。

辣椒、花椒、生姜等香辛调料经过配比调制，形成了一种独特的麻辣口感。满满当当的保鲜柜里，几十种新鲜食材令人垂涎，秦廷英亲手腌制的秘制牛肉和里脊肉，也是店里必点的招牌。

中午时分，几张桌子已经坐满顾客。卞卓君和几位食客拼桌落座，秘制牛肉、土豆、宽粉等各种食材在滚烫的汤底中翻滚，随后，舀一勺汤底，再浇上几勺油泼辣子、一勺酸萝卜，一碗麻辣烫的香味便飘散开来……

“很多顾客都是吃着我家的麻辣烫长大的，有的人已在上海、北京、大连、深圳等地工作定居，还是忘不了这口麻辣烫的味儿。”李强自豪地说：“这不，一位广东的顾客刚在微信上给我转账，让我给他寄点辣椒、秘制牛肉和调料。”

34年来秦廷英以匠心坚守，“熬成”一碗人间烟火美味。正如卞卓君所说，这口麻辣烫不仅仅是满足味蕾、填饱肚子，更是一种情怀，一种走到哪里都忘不了的家乡味儿。

奔流新闻·兰州晨报记者 玄丝雨

索菲娅麻辣烫： “干拌大三样”接地气

近期，天水麻辣烫红遍了大江南北，这突如其来的“泼天富贵”也落到了甘肃各地的麻辣烫上，兰州同样充满了“热辣滚烫”的气息，大街小巷的麻辣烫店生意红火。

“西固俱乐部索菲娅麻辣烫开了不少年头，味道不错，一直保持着传统的老式麻辣烫口味。”这家店的辣椒香、味道好，还有好多花生米，老板娘服务态度也很热情，非常喜欢来这里吃麻辣烫。”老食客们说起这家麻辣烫话题不少。

索菲娅麻辣烫店面不大，装修简单，冷藏柜里菜品丰富、荤素搭配，出餐口旁的柜子里摆放着各种饮料，另一侧的冰箱内分类装着提前切好的牛肉和各种需要冷藏的食材。店里看上去与兰州市大街小巷的麻辣烫店并无太大差别，但是论起做麻辣烫的年头，已经有27年了。从刚开始摆马路摊、两张长条桌上摆放着各种竹签串菜的小摊贩，到现在扎根西固俱乐部美食城20平方米左右的店面，老板夫妻两人将“一碗

麻辣烫”做得风生水起，如今在西固俱乐部一带已经小有名气。

“我们店里的菜品有五十多种，其中定西的土豆、宽粉、红薯粉吃的人最多。现在的客人们都爱素食，茼蒿、生菜、笋尖、白菜等新鲜时蔬也很受欢迎。我们店里的特色是宽粉、土豆、豆皮的‘干拌大三样’，经济实惠，卖得特别好。很多人都喜欢我们家炸的辣椒，说闻起来香吃起来更香。其实也没啥诀窍，炸辣椒，油很重要，我们用的一直都是最好的菜籽油，27年始终如一。”老板娘马巧英一边忙着烫菜一边与记者聊着。

索菲娅麻辣烫注重口感，根据客人挑选的菜品多少和对口味的要求，将搅拌均匀的“灵魂汁子”渗透到每一样菜品中，充分满足食客们舌尖和味蕾的要求。

一家小店，一碗麻辣烫，接着地气，冒着热气，溢满香气，也充满了浓浓的烟火气。 文/图 奔流新闻 兰州晨报记者 王丽霞



27年一直保持着传统的老式麻辣烫口味。

伴随着天水麻辣烫的爆火，很多“吃货”走街串巷到各麻辣烫店打卡。近日，记者跟随网络视频溢出屏幕的香气来到位于兰州市城关区大砂坪五一路口的家珍麻辣烫。

家珍麻辣烫： 烫面饼+麻辣烫，解辣过瘾



好多客人都是回头客和附近的居民。

伴随着天水麻辣烫的爆火，很多“吃货”走街串巷到各麻辣烫店打卡。近日，记者跟随网络视频溢出屏幕的香气来到位于兰州市城关区大砂坪五一路口的家珍麻辣烫。

一走进店里就听到一对小情侣边吃边聊：“真好吃，原来我们身边就有这么好吃的麻辣烫！”看着食客们碗里流汁的宽粉、红红的辣椒油，就已经把人的味蕾充分地调动起来了。

店里源源不断有客人进来，老板一边忙着烫菜，一边热情招呼着进店的食客，“吃点啥自己挑！”说着递给每位顾客一个盛菜的篮子。

在等候的间隙，记者跟老板闲聊得知，这位老板是兰州本地人。“我们夫妻俩开这家店已经15年了，好多客人都是回头客和附近的居民。餐饮是个良心活，这是我珍藏在心里的一句

话。所以，我们一直坚持用上好的食材，汤底要用鸡汤跟大棒骨熬煮4个多小时……”老板说，他每天一大早就来店里熬汤，准备当天的食材。

烫面饼是店里的一大特色，也是麻辣烫的“灵魂伴侣”。切成菱形的一块块金黄色的烫面饼，让人看着就食欲大增，一碗麻辣烫搭配一份烫面饼，解辣，过瘾！“今天这顿麻辣烫吃得真过瘾，尽享美味与惬意。”一位刚吃完麻辣烫的食客说。

一碗麻辣鲜香、口齿留香的麻辣烫，也承载了甘肃人民的热情厚道。店老板告诉记者，这一波“热辣滚烫”的天水麻辣烫，让他的小店也顾客陡增，最近每天都要准备更多的食材，熬制更多骨汤才够用。

文/图 奔流新闻·兰州晨报记者 沙金萍 李晓刚