

一碗来自东北的“黏糊” 咋就把银川人的胃给拿捏了



记者 李尚文/图

这两年间，银川的街头巷尾悄然冒出一批东北老式麻辣烫店。凭借和本地辣糊糊截然不同的浓郁酱香口感，它们迅速抓住了食客的胃，店门口总排着长队。年轻人们端着满满一碗酱色浓稠的食物，筷子一搅，便能拉出绵长的丝。一碗让麻酱浓到挂壁、让面条缠得难分难舍的“黏糊麻辣烫”，就这样席卷了全国。

01 二碗麻辣烫的北上与西行

麻辣烫发源于四川乐山，最初是岷江边船工用竹签串起食材的便捷吃法。传入东北后，它经历了一场彻底的“本土化革命”：减油减辣，加入骨汤，最后浇上一勺浓得化不开的芝麻酱。黏糊麻辣烫由此诞生。

若论及它是如何走向全国的，就绕不开一个来自黑龙江佳木斯桦南县的故事。2005年，刘文祥夫妇在桦南县二中门口开了一家名为“满街香大碗麻辣烫”的小店。附近的学生下课就往里冲，冲的就是那份实惠和独特的黏糊口感。20年后，这家县城路边摊已发展为拥有全国多家门店的连锁品牌。

不过，黏糊麻辣烫与东北人熟悉的另一种麻辣烫——以杨国福、张亮为代表的“汤多派”——有着本质区别。后者讲究汤底奶白醇厚，汤可以直接喝，麻酱仅作为点缀调味，一碗下肚，汤尽菜净；黏糊派则反其道而行，煮好后滤去九成汤底，只留一点底汤，再浇上由大量芝麻酱和花生酱调成的浓稠酱汁，将所有食材紧紧包裹。这两种流派在东北并行不悖，各自拥有一批忠实拥趸。而近年来，随着短视频的传播，黏糊派凭借极强的视觉冲击力，正从东北的地方口味走向全国。

02 一勺浓酱里的青春与较劲

赵力峰是银川一家互联网公司的程序员，老家在黑龙江齐齐哈尔。2023年研究生毕业后，他来到银川工作。聊起黏糊麻辣烫，他的话明显多了起来。

“我高中在齐齐哈尔念的，学校后门那条街上有3家麻辣烫店，其中一家做的就是黏糊麻辣烫。”赵力峰回忆，那时放学铃一响，同学们就往店里冲。店面不大，也就摆得下五六张桌子，小小的屋子里满是麻辣烫的香气。

“每个人进店，先拿个塑料筐选菜。菜是自助的，

论斤称，有土豆片、干豆腐、豆泡、海带结、各种丸子，还有玉米面条、牛筋面、宽粉这些主食。选好了递给老板，往大锅里一倒，煮熟了捞出来，滤掉大部分汤，扣进一个大碗里。每次老板问要多少麻酱，我都得多要点儿。”他说，麻辣烫上桌后，第一件事不是动嘴，是动手。得拿筷子使劲搅，让每一根面条、每一片菜叶都裹满麻酱。搅到碗里看不见一处白茬了，才算合格。“我们那会儿还互相比较劲，看谁搅得又匀又好，能在同学面前露一脸。”



黏糊麻辣烫。



麻酱浓郁到挂壁。

03

黏糊的秘密，全在那勺酱里

在银川金凤区一家东北老式麻辣烫店里，老板刘博正忙着给客人拌麻辣烫。他去年特意去了一趟哈尔滨学做法，今年便开了这家店。

“很多人以为黏糊麻辣烫就是多加芝麻酱，其实远不止这么简单。”刘博说，“我们家的做法，是从我老家一个做了20多年麻辣烫的老师傅那儿学的。第一步是熬骨汤。牛脊骨和鸡架冷水下锅，焯去血沫，重新加水，放葱姜，小火熬4个小时以上。汤要熬到发白、发稠，这是黏糊的底子。”

汤熬上了，就开始调麻酱。纯芝麻酱发苦，不能直接用，最好是掺些花生酱。酱调好了，接着炒底料。锅里少放点油，下葱姜蒜爆香，加火锅底料和郫县豆瓣酱，小火炒出红油。然后倒入熬好的骨汤，大火烧开转小火煮十来分钟，让香料的味充分融入。“这时候有个关键步骤，得倒牛奶。牛奶能让汤底更柔和、更顺滑，还能中和辣味。”

汤底备好，开始烫菜。先下难熟的，比如丸子、土豆片、宽粉。煮几分钟后，再下玉米面条、牛筋面这类主食，最后放蔬菜，烫一下就捞。捞的时候要滤掉大部分汤，碗里只留一点点底汤，不然麻酱会被冲稀，就不黏糊了。

最后一步是浇酱。把调好的麻酱浇在烫好的菜上，再放蒜水、辣椒油、一勺白糖、一勺醋。“上桌之后，客人自己拌匀。这一步必须客人自己来，因为每个人喜欢的黏糊程度不一样。”

04

挂勺与吸汁：黏糊的两道硬门槛

刘博所说的做法里，有两个步骤决定了这碗麻辣烫到底“黏不黏糊”。

第一个是麻酱的调制。“麻酱调不好，整碗就废了。”刘博说，一般用的是二八酱，即八成芝麻酱、两成花生酱。纯芝麻酱太苦太稠，花生酱负责增香和增加顺滑感。调的时候必须少量多次加水，朝一个方向搅。“很多人图省事，一次性把水倒进去，结果酱全懈了，变成一摊稀汤，那就挂不住食材了。”

第二个是食材的选择。“黏糊麻辣烫的主食不是随便选的。牛筋面、玉米面条、土豆粉、宽粉，它们有一个共同特点——吸汁。”他说，牛筋面表层多孔、韧性十足，吸附酱汁的能力极强，每一口都能锁住满满的麻酱；黄面条软糯清甜，自带谷物香气，口感柔软顺滑。这一韧一软、一香一甜的双重搭配，让口感层次更加饱满。两种面食自带的淀粉质会轻微融入汤底，辅助酱汁挂壁，让整碗麻辣烫越拌越香、越拌越浓稠。单一面条很难达到这种平衡的口感，这也是东北老式麻辣烫流传多年的经典搭配。