

# “江西小炒”在瑞安有多火？ 至少有56家，比兰州拉面多

■记者 贾洁楠/文 谢明汝/制图

开年后，瑞安网友因江西小炒未开门营业而发视频喊话老板快回来，意外刷爆浙江各地热榜，这句呼唤不仅喊出上班族心声，也让江西小炒站上新年C位。

截至2026年3月1日，“江西小炒”话题在抖音和小红书的阅读量分别飙升至58.9亿次和1.4亿次，上了抖音全国热榜第五名。而这股席卷社交媒体的热度，其源头，正是瑞安。

瑞安范围共有  
56家含“江西小炒”的门店



## 遍地开花 瑞安门店数超兰州拉面

江西小炒在瑞安到底有多火？瑞安一共有多少家江西小炒？一个最直观的答案是：它比我们熟知的兰州拉面还要多。

市市场监管局登记注册分局的工作人员坦言，由于市场主体的注册名要有唯一性，看起来每家江西小炒门头招牌都一样，但他们的注册名则可能与招牌毫无关系。因此想从后台精确统计江西小炒的数量是个难题。但通过第三方地图搜索，数据给出了最直白的答案：在百度地图上搜索“江西小炒”，结果显示瑞安范围内共有56家门店，而同期“兰州拉面”的数量为45家。这意味着，在瑞安的快餐版图上，江西小炒已悄然完成了对“国民快餐”兰州拉面的“超车”。

不仅在实体店，在线上平台，江西小炒同样攻势凶猛。美团外卖有51家门店入驻，淘宝闪购有63家入驻，大众点评收录超过50家相关餐厅。

### 最受瑞安人青睐的3道江西小炒菜



外卖平台上，月销超1000单的江西小炒餐饮店超20家，其中人气最高的江西小炒餐饮店月销超过5000单，日均订单超160单，足见其受欢迎程度。而辣椒小炒肉、爆炒鸡爪、烟笋炒腊肉，这三道招牌菜，也凭借其浓郁的锅气和家常风味，稳居瑞安人的最爱榜单。

## 跟人气走 从打工人食堂到主城共生

在瑞安，哪里有人气，哪里就有江西小炒的烟火气。

网友@邓走走喊话的那家小店，位于飞云街道大桥南路。这一带厂房密集、周边聚集了大量外来务工人员。对于他们而言，十几元管饱、几分钟出餐的江西小炒，是抚慰一天辛劳最实在的打工人食堂。

但今天的江西小炒，早已不只在城乡

结合部“闷声发大财”。它正在大踏步地走进城市核心区。

百度地图显示，瑞安主城区是江西小炒分布最密集的区域，安阳街道有11家，莘塍街道有9家。

在这里，江西小炒呈现出一种奇妙的“共生”格局：一边是像小江溪·江西小炒这样全国门店超160家的连锁品牌，装修更时尚，出品更稳定；另一边是烟火气十

足的苍蝇小馆，靠着一份人情味和稳定的口味，牢牢拴住老街坊的胃。

这种“品牌连锁+草根小店”的双轮驱动，让江西小炒在瑞安完成了一场漂亮的“进城运动”。紧随其后的是瑞安知名工业镇街——仙降街道和飞云街道，而中西部乡镇的门店数量则显著减少，清晰地勾勒出一条跟着人气走的商业曲线。

## 热度始燃 温州位列江西小炒第四城

这股开年第一波热度，从瑞安点燃，并非偶然。

红餐网《江西小炒发展报告2025》披露，全国超八成的江西小炒门店集中在华东地区。除江西省外，浙江省的门店数量遥遥领先。

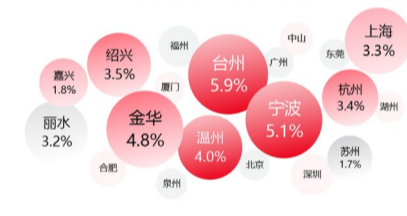
从城市分布来看，江西小炒在下沉市场具备强劲的渗透力，二线城市的门店数量占比最高，达到26.5%。在“江西省外

江西小炒门店数TOP20城市”的榜单中，温州位列第四。作为温州下辖的活力之城，瑞安自然成为这场餐饮浪潮中一个极具代表性的样本。

网友的喊话，看似是对一道菜的急切期盼，实则是在快节奏的城市生活中，人们对那份“热气腾腾、锅气十足”的人间烟火的深深眷恋。它不仅是打工人便捷实惠的“第二食堂”，更是街头巷尾最

抚凡人心的温暖慰藉。

2025年江西省外江西小炒门店数TOP20城市



瑞安范围共有

56家

江西小炒

兰州拉面

45家



# 瑞安的江西小炒迎“流”而上

### 有的日接百单忙不停，有的连夜装修接流量



扫一扫看详情

■记者 黄丽云/文 孙凇/图

“江西小炒老板，快回来上班啊！再不开门，我都不知道吃什么了。”开年后，瑞安网友@邓走走的一条喊话视频，带着几分急切与俏皮，意外刷爆浙江各地热榜，也让藏在瑞安街头巷尾的江西小炒，一夜之间跻身“美食顶流”。

近日，记者走访瑞安多家江西小炒店，探寻这股“小炒热”背后的烟火故事，看看哪些门店已率先开门迎客，解锁这份藏在市井里的美味。

## 莘塍街道民莘西路

### 老店升级焕新，只为接住这波流量

3月2日14时许，在莘塍街道民莘西路的江西修水饭店里，老板邱在明正带着家人做开业前最后的清扫，抹布擦拭过崭新的桌椅。这家在当地经营了几十年的老店，承载着不少老食客的味觉记忆，趁着江西小炒爆火的东风，老板特意提前返瑞，赶在开业前完成了门店升级。

“刷到瑞安网友催江西小炒老板开业的视频，我们立马就收拾东西赶回来了，就想早点开门，不让大家等太久。”邱在明一边擦着包厢的桌椅，一边笑着说。这家门店新增了3个独立包厢，虽无窗户，却特意安装了换风机。“小炒辣度足，猛火快炒后热气大，装个换风机，能让大家吃得更舒服。”他说。

这家小店计划于农历正月十六正式营业，去年每月营业额稳定



老板开业前打扫卫生

在八九万元。谈及这波热度，邱在明眼中满是期待：“既有流量加持，又有环境升级，希望营业额能再创新高，也让更多瑞安人爱上江西小炒的味道。”

## 莘塍街道富民北路

### 正月初九抢先开业，每晚客人爆满

“不好意思，你们没吃上的江西小炒，我们先吃上了！”在莘塍街道富民北路上有一家赣人江西小炒店，前几天该店的抖音账号里，老板胡天兰发布的一条短视频，瞬间勾起无数网友的食欲——镜头里，黄豆鸡爪软烂脱骨、招牌鸭三件色泽红亮、纸包鱼香气扑鼻，每一道菜都裹着浓郁的酱汁，尽显江西小炒的鲜辣本色。

来自江西景德镇的胡天兰爱拍视频、爱分享日常，江西小炒在瑞安爆火，也为她送来了一些流量。

“我们农历正月初九就开门了，



老板展示抖音账号

没想到一开业就挺火的，每晚都爆满。”胡天兰笑着说。不少网友刷到她的视频后专程找来，她也大方喊话：“嘴馋的朋友别着急，来我家，保证让你吃到地道江西味！”

## 安阳街道周江路

### 被老客催着开业，上班族的“暖胃食堂”

在安阳街道周江路周家桥小区旁，一家江西小炒店的后厨已飘出阵阵香气，来自江西上饶的老板郑光辉正在备菜，案板上的青椒、腊肉、茄子等摆放整齐，都是为晚餐的客流提前备好的食材。

这家店在农历正月十二正式营业，客源大多是周边的住户和上班族，也是被老客们“催着”开门的。

“农历正月初八、初九就不断有老客户打电话来问我什么时候开业，想吃我家的小炒了。”郑光辉手

上的动作不停，语气里满是暖意，“在家也没什么事，吃完家里的酒席，农历正月十一就赶来了，第二天凌晨5时许就去菜场挑新鲜食材，中午就正式开门迎客了。”

他说，不同于其他门店晚上客流旺，自己的店因为靠近市区写字楼，中午的上班族格外多。他还说：“我们特意准备了微辣、中辣、特辣三种辣度，适配不同人的口味，有意思的是，现在越来越多的瑞安本地人，也能吃辣了。不少人一来就点中辣，吃得特别过瘾。”

## 安阳街道周家桥路

### 一家四口齐上阵 日接百单忙不停

3月2日17时许，安阳街道周家桥路上的一家江西小炒店已是一片忙碌景象。还未走进店内，一股辣椒的香气便扑面而来，混杂着猛火快炒的锅气，瞬间唤醒味蕾。店内空间不大，却充满烟火气：老板丁先生守在前台，手不停地接单、打饭、打包；一旁，他的妻子和儿媳忙着洗菜、切菜、配菜，动作娴熟利落；后厨里，儿子作为主厨，手握锅铲，在灶台前快速翻炒，火光映着他的脸庞，一道道热气腾腾的小炒接连出锅。

这家以外卖为主、可堂食的小店，如今平台日订单量稳定在100单左右。“一到饭点就忙得脚不沾地，四个人连喝水的工夫都没有。”丁先生擦了擦额头的汗水，笑着说道，“我们也刷到了江西小炒爆火的视频，不过一家人心态都很平和，现在的订单量已经够我们忙的了，只求把每一道菜都做好，不辜负大家的喜欢。”



老板展示食材