

这几天,以“麻辣”饮食著称的各地有点懵圈:名不见经传的“天水麻辣烫”突然火爆出圈、出尽风头。不少网友辗转多趟列车、不远千里专程打卡甘肃天水,只为一尝这道和川渝不一样的新晋美食。

天水麻辣烫掀起了继淄博烧烤、“尔滨”冰雪之后的新一波“泼天流量”。不少网友隔屏喊话,和当地文旅部门花式互动,为这个欠发达地区的破圈出彩出谋划策、鼓劲加油。

因“天河注水”而得名的天水市,一如这道爆红之前的麻辣烫,文脉深厚却久藏深闺。当泼“天”富贵、如“水”流量重新赋予“天水”新的含义时,能否接住接稳、如何接牢接久这波“富贵流量”,对深居西北内陆的天水市,既是个老话题,又是个新课题。

01

天水麻辣烫突然破圈,看似偶然,实则必然。

涮过天水麻辣烫的人都知道,土豆片和宽粉皮是不可或缺的主角和灵魂。你知道这两样食材出自哪里吗?——“中国薯都”定西!定西天水一带的砂黄土,最适宜马铃薯生长,出产的土豆沙脆相济,手擀的土豆粉皮柔韧爽滑,是麻辣烫当仁不让的“明星食材”。

陇中天水一带,雨水少、光照足、温差大,出产的调料口感好、品质佳。像甘谷辣椒,含油量高,辣而不尖;秦安花椒红的像火,绿的像菜,麻味醇厚。这些作料,配上甘肃宁夏一带出产的胡麻调味油,成就了天水麻辣烫的独一无二——丰富

的口感、独特的风味和诱人的品相。

“前调是辣椒的香味,中间是菜的品味,尾调是麻的调味”,网友总结说,再加上那层“油泼辣子”的“红油滤镜”,就是天水麻辣烫最大的缺点——外地没有。

网友说:“30元一大盆,这辣椒是不要钱吗?”“拿着一百块钱去天水吃美食,钱没花一半,肚子就能够撑一天啦!”

天水麻辣烫就是这样,一直以高品质的状态藏在深巷里,直到被这波流量唤醒,才给了世人一个惊艳。

不是特色,却胜过特色;不借虚名,用真材实料,做最好的自己。这样的“语出惊人”,是麻辣烫独有的魅力。

02

馋翻全网的天水麻辣烫,持续占据各大社交平台热榜。旅游平台数据显示,前往天水寻味“麻辣烫”的网友数量陡增。天水火车站的人流,从日常约八千人猛增到约一万二千人。

本地人调侃:“上次天水来这么多人,大概还是诸葛亮北伐收服姜维的时候!”

面对这突如其来的“泼天富贵”,天水市动员调度各界力量共同参与服务工作,拿出全部家底来“宠”从全国各地奔赴而来的“麻辣烫宝宝”。

天水市各家麻辣烫店面食客络绎不绝,有家门店的大叔因人多忙到笑容消失;有老板娘从上午开工忙到晚上,十天瘦了八斤……

政府部门开通了麻辣烫公交

专线;组织热心市民结成车队,迎接各方来客;提供“保姆式”接送服务;在麻辣烫店门前搭建雨棚长廊,提升接待能力;延长景区开放时间,甚至连夜刷墙扫街提升市容……

这些行动,是一个深居西北内陆的中小城市,对出彩破圈的热切期待和接到流量的满心欢喜,以及面对“泼天富贵”时的一丝不安。

毕竟,街可以临时扫,墙可以突击刷,但基础设施、接待能力、形象展示等硬件和软件,不太可能一夜之间大幅提升。能不能让这波如水的“流量”,变成长久的“留量”,考验着老城天水的智慧。

但是,无论如何,使出十八般武艺,掏出全部家底,不遗余力地去接这波流量,这种执着与努力,是对待“流量机会”的正确态度。

03

天水面对的这波“泼天富贵”才刚刚开始。当地如何应对,很多人都在观察。

有人说,面对这波流量,天水正在“抄作业”,比如抄哈尔滨开启“全城宠客”模式,抄淄博开通消费专线;还有人说,模仿会丢掉自身的特色,变成千篇一律的“网红脸”……

我们共情天水人的兴奋,也理解天水人面对这些“风凉话”时的不安。我们想说,没有一

个人生下来就会走路,对于自己尚不熟悉的“流量机会”,“拿来主义”的“抄作业”没有什么不好,哪怕抄得还不到位,还有些牵强。

但是,你努力的样子,就是最美的!这也是最重要的!

天水迎接这波“泼天富贵”的表现,相信会随着与广大网民的良性互动得到改善,趋向完善。其实,多些鼓励与期许,一起努力成就一座城市的梦想与美好,本身就是一种更好的滋味。

泼天富贵如水来 天水麻辣烫是如何接住的?

泼天

富贵如水来

天水麻辣烫是如何接住的?

■3月16日,在天水市秦州区的天水名优小吃城一麻辣烫店,商家为游客加工麻辣烫。 新华社发

【天水麻辣烫的出圈密码】

火

说到麻辣烫,很多人第一反应就是四川和东北,四川的麻辣烫麻辣鲜香,东北的麻辣烫黏糊香浓,都让人难忘。可最近这几天,天水麻辣烫却占据了各大网络平台热榜,成为新晋“顶流”。

今年2月13日,一位天水网友在短视频平台发布一

段自拍的麻辣烫视频,短时间内被169万网友分享。3月13日至14日,以“天水麻辣烫”为关键词的百度搜索指数迎来指数级增长。“一碗手擀粉+一盘麻辣菜”的“灵魂吃法”,不仅令众多网友欲罢不能,不远千里奔赴天水去品尝,更让天水晋升为网红城市。

麻

天水位于甘肃省东南部,东接陕西宝鸡,西临定西,北依平凉,南靠陇南,域内以山地、丘陵、河谷为主。

在甘肃,花椒是排名前三的经济作物,特殊的地理气候条件造就了超高品质的花椒,秦安县和麦积区是名副其实的“花椒之乡”,这里的花椒个

头大,色泽艳、香味足、麻味浓。北魏农学家贾思勰在《齐民要术》中记载:蜀椒出武都,秦椒出天水。麦积区元龙镇素有“花椒之乡”的美誉,其生产的花椒比其他地方穗大粒多,颜色鲜艳,椒子外壳非常厚实饱满,香气扑鼻,味道醇厚,为火辣的天水麻辣烫注入灵魂。

辣

天水麻辣烫的精华在于,油泼辣子的浓郁咸香,天水油泼辣子外表强烈,但辣味却并不刁钻,以香为主。说到辣中带香,香里泛辣,还要数甘谷辣椒。

甘谷辣椒已有至少400多年的种植历史,甘谷辣椒色泽光亮、肉厚油多、角条细

长、皱褶均匀、辣味香浓,有开胃健脾、养颜明目等多种功效。

甘谷辣椒色泽鲜艳,香味浓郁,成为辣椒产品中的佼佼者,受到国际市场的青睐。

以线椒为主的60多个品种,出口20多个国家和地区。甘谷辣椒成为了全国辣椒生产基地之一。

底蕴

火爆背后的“流量密码”除了食材优质、味道可口,还与天水历史人文以及当地政府的努力密不可分。

天水是人文始祖伏羲和女娲的故里,是国家历史文化名城,是古丝绸之路的商埠重镇。良好的自然环境加上厚重的历史文化和人文内

涵,孕育了一大批独具特色的地方风味小吃,历经千年经久不衰。

天水麻辣烫火爆“出圈”后,当地人自发组织车队免费接送游客,连夜清扫城市、刷新墙面、翻新道路,还开通“麻辣烫专线”、举办麻辣烫“吃货节”等。为进一步规范餐饮服务,当地发布关于规范全区“麻辣烫”等餐饮服务经营者的告知书,对食品安全、价格、服务等进行规范。

同时,天水当地政府也在积极挖掘本土美食所蕴含的文化内涵,推动麻辣烫文化的传播普及。

天水麻辣烫之所以大放异彩,背后凝聚了地道食材、烟火人情和互联网加持等多方面力量的交相呼应。它不仅是一碗美味,更是天水这座城市的一张独特名片。

■3月16日,在天水市秦州区的天水名优小吃城,游客排队等待品尝麻辣烫。 新华社发

(综合新华社、中国网、央广网) 整理/佛山市新闻传媒中心记者 陈为彬

【网评】 打造文旅热度 一碗麻辣烫 还远远不够

又见一道美食带火一座城。近来甘肃天水麻辣烫全网爆红,各大社交平台相关话题高达上百个,视频播放量近10亿;旅游平台上,近一个月内目的地为甘肃天水的订单量同比增长超两成。

去年以来,从音乐节到烧烤季,再到冰雪季,文旅业的热度可谓一波接一波。如何将“流量”变“留量”,是摆在各地面前的一道考题。回顾经验教训,美食也好,摇滚也好,一座图书馆乃至一座冰城也好,承接流量的关键在于能否立足本地特色,做好服务细节,并持续创新,才有持续长红的可能。

就甘肃天水而言,把哪里都有的麻辣烫这个国民小吃整出圈,流量密码在于别处难以复制的特色:甘谷辣椒、麦积花椒、武山粉条和极具地域辨识度的土豆。实际上,麻辣烫不过是一个“引流”的前菜。地跨长江黄河两大流域、拥有数千年文明史的丝路古镇甘肃天水,其实有很多引以为傲的旅游资源。譬如以伏羲文化、大地湾文化、秦早期文化、麦积山石窟文化和三国古战场文化为代表的“五大文化”,共有大大小小的A级旅游景区42处。因此,打造和维持旅游城市热度,靠一碗麻辣烫远远不够,如何用底蕴深厚的旅游资源招揽和留住更多游客,以平民美食为支点带动社会经济大发展,还需要当地文旅部门乃至全社会的联动努力。

旅游业是个厚积薄发的行业,看似偶然的流量光顾,如果没有底蕴积淀和持续深耕,终将会昙花一现甚至为流量所累。眼下正是春回大地,清明、“五一”小长假在即,各地如何把握去年以来的文旅热度并乘势而上,共同创造文旅行业的春天,令人充满期待。

分类信息

刊登热线: 86224851 13726677228

▲佛山市绿发家具有限公司(法定代表人:刘烈鹏)遗失行政章、财务专用章、发票专用章各一枚,现声明作废。
▲户代表梁全汉遗失佛山市南海区股份合作经济组织户内股权及成员证,集体经济组织名称:佛山市南海区西樵镇崇南社区涌口股份经济合作社,证号:60553003009-0042,现声明作废。
▲佛山市禅城区兴宝门窗科技有限公司(法定代表人:胡颖申)遗失财务专用章及胡颖申私章各一枚,现声明作废。
▲佛山市乐德汽车咨询服务有限公司遗失粤B51521车辆于2021年3月19日发放的道路运输证IC卡,卡号:440600035607,现声明作废。
▲股权户代表潘卓源遗失佛山市南海区股份合作经济组织的户内股权及成员证,股权户编号:060552015010-0021,现声明作废。
▲俞其慧遗失佛山市矿盛房地产开发有限公司开具的位于佛山市禅城区景平路22号一座402房房款收据,收据编号分别为:02305964、02305968、02305985、02306008、02306062、02306265,金额分别为:10000元、10000元、80000元、140000元、10000元、230000元,现声明作废。