



新甘肃·甘肃日报记者 苏家英

3月15日早晨,天水南站,人群熙攘。人们出站后,入眼便是三种颜色:黄色、蓝色、红色——天水南站广场上,10名身着明黄色汉服的演员两侧排开。待乐声响起,她们舞姿生风、袅袅娜娜,以一支迎宾舞礼迎四海宾朋。“除了车站,我们还会去部分景区表演。”天水市歌舞艺术研究中心舞蹈演员买艳茹说。

天水南站的出站口设置了品天水麻辣烫乘公交专线服务台,这是身穿宝蓝色外套的王雯的工作阵地。她一遍又一遍告知游客:“坐公交专线吃麻辣烫的游客,请直走,坐电梯下一楼。”遇到前来问询的游客,无论是美食推荐还是景区介绍,她热情对答。王雯是天水羲通公共交通(集团)有限责任公司的员工,在天水南站一楼,还有她的许多同事忙碌地指引游客搭乘前往各自目的地的公交车。

红色的横幅、红色的指示牌、红色的“志愿者”马甲……一个个志愿者在天水南站出站口迎接游客。“街道上人和车多了,家门口的麻辣烫店排起了长队,家乡的人气越来越旺,心里特别高兴。”志愿者王晶是地道的“天水娃”,举指示牌、发宣传单、引导游客,她满脸笑容,乐此不疲。

“有朋自远方来,不亦乐乎”。热情、温暖、厚道,是天水这座“宝藏”城市给各地宾朋的第一印象。

莫道春寒尚料峭,“陇上江南”正火爆。最近,每天早晨10点以后,天水各大景区人流大增。因天水麻辣烫的热度赶赴这里的游客,不仅馋那一口热辣流油的麻辣烫,更想品味天水古城的历史文化之美。

3月15日,陕西宝鸡市民刘泽华和姐姐、外甥坐了一个半小时的高铁,专程来天水度周末。“在抖音、小红书这些平台‘刷’到天水麻辣烫,大人和孩子都馋。宝鸡和天水距离不远,我们就买票过来了。”

不管店大店小,天水的麻辣烫店大都爆满。位于天水市麦积区的一家30年的串串火锅、麻辣烫、手擀粉老店,下午4点已经排起长队,店内香味扑鼻。“最近一周,店里来了许多来自吉林、辽宁、陕西、四川、广西等地的顾客,数量比往常多了好几倍。”店长马玉林说,“我们又补充了一些人手,确保每份麻辣烫用两三分种煮熟出锅,拌好料汁。同时,外地顾客只要凭车票在店里用餐,可以获赠一碗手擀粉、一罐胡萝卜汁。”

兰州市民苏倩追求的“热辣滚烫”,包括麦积山温泉和天水麻辣烫,“我和几个朋友自驾来到天水,直奔麦积山温泉,解了‘春困’。今天又去吃了‘网红’麻辣烫,麻辣鲜香的一盘菜和弹滑挂汁的一碗粉下肚,身心舒畅,我们心满意足准备返回兰州了。”

来自浙江的大学生郭紫薇第一次来天水,她最想去看看麦积山石窟,“这几天,天水在各网络平台热度很高,我开始了解这座城市的人文魅力,麦积山石窟是我这趟最想去的。”抵达天水的当天下午,郭紫薇便登上了麦积山石窟栈道最高处。

麦积山石窟的凌空栈道上,游客们上上下下、往来不停。高处,阵阵清风穿过紧挨崖壁的竹林,葱葱翠翠,和着游客的声声赞叹。“为了给游客提供良好的景区旅游环境,春节后麦积山大景区管委会开展了环境综合整治行动,加大日常安全巡查力度,全面提升麦积山大景区环境卫生、基础设施、服务质量等,并以‘热辣滚烫·畅游山水’为主题开展了宣传推介活动,让每一位宾客都乘兴而来、满意而归。”麦积山大景区管委会旅游发展局副局长王雯霞介绍。

“天水麻辣烫‘香晕’了,但我们不只有麻辣烫。借这一碗麻辣烫,让越来越多的外地游客走进天水街巷景区,走近天水特色人文风貌。”天水市麦积区文体广电和旅游局副局长王丽娜说,“我们计划继续与麦积山大景区联合推出系列优惠活动,诚邀大家来天水品美食、游景点,共享‘诗和远方’。持续推动文旅部门与市场监管、交通应急部门,以及企业、社会团体等齐心协力做好旅游服务保障工作,让大家感受到我们的真诚,感受到天水的美。”

滚烫的流量 深厚的底蕴

苏家英

记者手记

一碗热乎乎鲜香的麻辣烫,让四海宾朋走进天水这座热情好客的城市。

天水如何“火”了?带着这个问题,记者奔走于天水的商区、景区,细细探寻答案。

行走于天水的街道,探访天水的一家“宝藏”店铺,踏足满载厚重历史文化的景区,真切地感受到了富有魅力的天水之美。

麻辣烫、呱呱、肚丝汤、浆水面、猪油盒、炒麻食等美食“馋哭”你;伏羲文化、轩辕文化、大地湾文化、先秦文化、石窟文化等历史积淀震撼你;麦积山、伏羲庙、南郭寺、玉泉观等著名景点“美晕”你;开通“天水麻辣烫”公交专线,连夜翻新街道刷新墙面,送门票、送特产,一项项硬核举措、暖心服务打动你……这里融合了南北,揉合着豪迈和秀气;这里融合了古今,传统文化和现代文明交相辉映。

——热辣滚烫的流量背后是深厚的底蕴和内涵,接住这“泼天的富贵”的必然是高质量的文旅供给。

天水“火”了,是偶然更是必然,厚积薄发是最好的答案。



3月15日,游客正在天水市麦积区的一家餐馆内品尝麻辣烫。本版摄影:新甘肃·甘肃日报记者 冯乐凯

天水麻辣烫“吃货节”启动

吃美食 看美景 品文化

本报天水讯(新甘肃·甘肃日报记者白永萍 苏家英)为了让广大游客更好地品尝天水麻辣烫,感受到天水人民的热情好客,持续打响“千山万水·就爱天水”文旅品牌,3月16日,天水麻辣烫“吃货节”在天水古城风云广场启动。

天水麻辣烫“吃货节”由天水市文化和旅游局、天水市商务局、天水市市场监督管理局、秦州区人民政府主办,秦州区文体广电和旅游局、秦州区商务局等承办。

欢腾的美食盛宴

——天水麻辣烫“吃货节”侧记

新甘肃·甘肃日报记者 苏家英 白永萍

3月16日清晨,天水开启了崭新的一天。距离天水麻辣烫“吃货节”开幕还有3个多小时,此刻,诱人的香味先从周边的巷子里飘散开来。

距离天水古城不远,是坐拥众多美味早点的秦州区育生巷历史文化街区。美食“排队”等出锅,人们排队等美食:杏仁茶熬煮得丝滑香甜,一颗颗荷包蛋在沸水里散成朵朵白花,猪油盒压着热油滋滋作响……

天水市民谢铁凝是典型的天水“白娃娃”,吃完一碗天水呱呱脸颊白里透红,“我现在在西安工作,这个周末专门回来参加天水麻辣烫‘吃货节’。吃麻辣烫之前,先来一碗香辣绵软的天水呱呱唤醒味蕾。”

兰州市民刘瑛和丈夫、孩子分头扎进人群里去买杏仁茶、猪油盒、黄馍、豆腐脑等,想多尝几样心仪的美食。“这一趟我们目的明确,想好好探索这座城市的独特味道。”刘瑛说,一会全家还要去天水麻辣烫“吃货节”继续进行深度“扫描”。

人间烟火气,让这座城市不断升温。来自全国各地的游客相聚于此,因一碗麻辣烫的热度,更因天水这座城市的温度。一场美食盛宴即将开幕,人们热切地期待着!

当天上午10时,天水古城风云广场红色的棚子云集,每个棚子内“别有洞天”:麻辣烫、米线、面皮、罐罐茶、手工挂面、辣皮子……麻辣烫美食展示体验区、名优农产品展示展销区分类设置,品种丰富,吸引到越来越多的游客,广场中间的椅子上坐满了人,空余场地也站满了人。

当11个麻辣烫美食展示体验区开始起锅架灶,11个名优农产品展示展销区布置得琳琅满目时,广场的舞台上乐声同步响起,舞蹈《盛世欢歌》、男女声四重唱《一个叫龙城的地方》、秦州小曲《赞伏羲》等节目轮番上演。美食热气腾腾、香气浓郁,农产品各有特色、物美价廉,歌舞欢快热烈,点燃了天水麻辣烫“吃货节”的火热氛围。

据介绍,活动从3月16日开始,持续至3月23日,共有麻辣烫美食展销、特色产品展销、美食体验、麻辣烫美食大赛、精品旅游线路推介、天水特产赠送、文艺演出、“千山万水·就爱天水”地方特色文艺展演等8项活动。其间,天水市各县区将围绕各自的特色美食、景区景点、精品线路、文创产品等进行宣传展销。

连日来,天水麻辣烫火爆各大平台,久居排行榜前十,抖音平台统计数据,关于“天水麻辣烫”“甘肃麻辣烫”的话题播放量持续走高,累计已突破15亿,并呈现继续快速上涨趋势。

为了让每一位游客乘兴而来、满意而归,天水热情开启“宠客模式”,各大景区纷纷推出联票优惠,在机场组织专车服务、在高铁站开通“麻辣烫专线”,对全市A级景区、星级酒店、旅行社、旅游车辆、文化娱乐场所进行大检查,对一线服务人员进行培训。此外,进一步加大食品安全监督检查力度,守护好食品安全底线,让广大游客在天水吃得安心、游得舒心。

场盛宴的主角。现场,来自天水市各县区的11家麻辣烫店各显身手,端出一盆盆自家的手擀粉,加紧调配着“秘制调料”“灵魂汁子”,吸引着一拨又一拨游客大快朵颐。

“老板,免费吃吗?”“是,快去挑菜,我给你烫熟,你自己拌!”一众棚子里,最受欢迎的是“麻辣烫体验区”,在这里,大家可以DIY一份适合自己口味的麻辣烫。

来自青海西宁的游客王梅专程赶来参加天水麻辣烫“吃货节”。在“麻辣烫体验区”的一个棚内,她拌出一碗色香味俱佳的麻辣烫,并热情地邀请身边排队的游客一起品尝。“昨天到天水后,我吃了擀面皮、酸辣里脊等特色菜,但还没品尝火爆全网的天水麻辣烫,专门留着今天和来自五湖四海的朋友们一起畅意品尝。”

给罢一碗热辣鲜香的麻辣烫,不少食客选择再来一份爽口的擀面皮。“陕西人大大爱吃面食,来到天水这两天,每天除了尝试不同店里的麻辣烫,我们还喜欢吃这边的擀面皮,味道美得很。”陕西渭南市民郝少迪

作为“新晋网红”,天水麻辣烫是这

天水是一座历史文化名城,有2700多年的建城史。天水坐拥伏羲文化、大地湾文化、秦早期文化、三国古战场文化、石窟文化等为代表的“五大文化”,构成了丰富多彩、独具魅力的历史文化旅游资源,不仅有麦积山、伏羲庙、南郭寺、大地湾、水帘洞、大像山等著名旅游景点,还有呱呱、扁食、面鱼、肚丝汤、暖锅等特色美食。天水将乘势而上,进一步打响“千山万水·就爱天水”文旅品牌,成为八方来客“常来常往、常来常想、常来常新”的旅游胜地。

和家人、朋友一行11人,自驾至天水赴美食节,他们尽情享受天水的美景美味。

“我们家的面皮店在秦安县开了43年,父亲年纪大了就把店交给我了。为参加这次‘吃货节’,父亲今天起了个大早,亲自调配了220份调料包。此外,天水秦安县一家“老字号”面皮店的老板崔文艳说,为方便大家食用,将调料包和面皮、擀面皮、荞粉等分开装入餐盒,“没多长时间,我带来的220份面皮、擀面皮、荞粉全部卖完了。”

11个名优农产品展示展销区人头攒动,金丝皇菊、沙棘汁、马铃薯淀粉、甘谷辣椒、中药材花茶……游客们纷纷驻足,询问、购买特色产品。

“武山县是‘蔬菜之乡’,我们今早从武山县城关镇池村蔬菜大棚割下新鲜的头刀韭菜,还带来了清池村的木耳和西红柿,以及城关镇君山村的水萝卜。”武山县城关镇农业农村综合服务中心主任任碧清和同事带来了新鲜蔬菜,他们专门将个大味甜的水萝卜和多汁鲜甜的西红柿切块摆盘,供往来游客共享。“这几天,我们还将带来更多特色农产品。”任碧清说。

天水麻辣烫“吃货节”活动相关负责人介绍,活动从3月16日持续到3月23日,共有麻辣烫美食展销、特色产品展销、麻辣烫美食大赛、精品旅游线路推介、“千山万水·就爱天水”地方特色文艺展演等8项活动,让全国各地游客共享天水文旅“大餐”。



- ① 3月15日,天水市麦积区的一家麻辣烫店内,商家为游客加工麻辣烫。
- ② 天水麻辣烫手擀粉惹人馋。
- ③ 3月16日,天水麻辣烫“吃货节”在天水古城风云广场举办。
- ④ 3月16日,天水市举办麻辣烫“吃货节”,顾客现场品尝。



从天水麻辣烫看甘肃地理标志的土特产

新甘肃·甘肃日报记者 蔡文正

近日,甘肃天水麻辣烫火了,它成功“抓住”了全国各地网友的味蕾,还让很多人踏上了“说走就走”的寻味之旅,捧着一把把“蔬菜花束”排队等待美味。

天水为什么能凭借一碗麻辣烫火爆出圈?答案就藏在“麻”“辣”“烫”三个字里。

国家地理标志产品保护示范区所产的甘谷辣椒和地理标志保护产品秦安花椒是天水麻辣烫的“灵魂”。

天水市甘谷县有着400多年的辣椒种植历史。由于当地独特的土壤、气候等自然条件,甘谷的辣椒肉厚油多,芳香物质沉淀丰富。甘谷辣椒的辣味够劲却不烧嘴,而是以香为主,细品起来甚至还有些许回甘,味觉体验丰富,是佐餐“神器”。

目前,甘谷县辣椒种植面积5.6万亩,花椒面积在18万亩以上,发展加工企业100多家,辣椒品类由原来单一的鲜辣椒发展到现在的面、丝、丁、片、油、酱以及油泼辣面等七大系列60多个品种。

甘谷辣椒还通过线上电商平台大力宣传推介产品,电商交易额累计达40多亿元。在兰州、西安、郑州、成都、重庆等省内外20多个城市设立了直销直供和信息窗口。

天水麻辣烫底味的精彩不仅有油泼辣子的浓郁鲜香,也在于麻辣烫中各种食材挂足汁水的诱人卖相。定西马铃薯、康县黑木耳、民乐紫皮大蒜……诸多甘肃地理标志“土”“特”“产”融合在一起,组成一碗碗飘香四溢的天水麻辣烫。

花椒是甘肃栽培面积仅次于苹果和核桃的经济树种。2009年,秦安花椒成

为国家地理标志保护产品,目前,秦安花椒区域品牌价值达75.91亿元。秦安县花椒种植面积20万亩,总产量达9900多吨,产值达10多亿元,许多农民依靠种植花椒走上了致富路。

天水麻辣烫的诱人之处,既在于油泼辣子的浓郁鲜香,也在于麻辣烫中各种食材挂足汁水的诱人卖相。定西马铃薯、康县黑木耳、民乐紫皮大蒜……诸多甘肃地理标志“土”“特”“产”融合在一起,组成一碗碗飘香四溢的天水麻辣烫。快来甘肃肃口尝尝吧!