



地方民俗文化展演为“麻辣烫”助力。 新甘肃·甘肃日报记者 丁凯

新甘肃·甘肃日报记者 彭雯 白永萍 苏家英

有人问：这个春天，最红火的地方在哪里？

答曰：在甘肃，在天水。

一早，天水城区数家麻辣烫店还未开门，门口早已排起长龙，三月早晨的些许春寒，难抵远道而来的游客寻味一碗麻辣烫、寻访一座城的热情。近期，随着“甘肃天水麻辣烫”登上各大网络平台热搜榜单，越来越多的游客正在走进天水、走进甘肃，3月1日至22日，天水市累计接待游客276万人次，实现旅游综合收入16亿元。

春日的水天，活力无限。有着“天河注水”传说的陇右名城，用地道美食、秀丽风光、灿烂文化和暖心服务，承载起了“火辣滚烫”的人气流量，谱写了一曲以食兴旅、以食兴城的水与火之歌。



游客品尝天水特色小吃。

陇右名城 热潮涌动

——天水麻辣烫火爆出圈纪实



天水古城游人如织。



天水麻辣烫带动甘肃辣椒等“甘味”农产品加工、销售。 本组图片除署名外均由新甘肃·甘肃日报记者冯乐凯拍摄

火辣滚烫 风从何处来

“真是太香了，闻着香味排队，我的饥饿指数直线飙升。”游客刘晓笑从陕西来，她小心翼翼地端着刚拌好的麻辣烫，穿过拥挤的人群找到座位，与几个闺蜜一起迫不及待地品尝起来。

“我是从四川过来的，吃惯了四川麻辣烫，也来尝尝甘肃麻辣烫！”四川游客吴嘉宇乘坐高铁到达天水后，直奔城区四合院的麻辣烫店，虽然需要排长队，但对美食的执着仍让他乐此不疲。

近期，天水的麻辣烫店大多爆满。如果说起初游客们的热情让当地人有些措手不及，但是很快天水人就给予了全力以赴的回应。

位于天水市麦积区的一家经营了30年的串串火锅店、麻辣烫、手擀粉老店，游客排起长队，店内香味扑鼻。“最近两周，来了许多来自全国各地的顾客，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钟烫熟出锅，拌好料汁，让顾客少等、吃好。我们还会给外地顾客赠送手擀粉、胡萝卜汁等。”

一碗麻辣烫，带火一座城，也带火了这碗麻辣烫的“周边”。在天水市秦州区绿色市场的一家辣椒面生产

加工摊位前，人声鼎沸、顾客盈门。在走访中，记者了解到，随着天水麻辣烫的火爆全网，麻辣烫的原材料供给也持续“升温”，销量暴涨，各经销商增加员工、多方调运、加班加点，全力保障市场供应。

“最近麻辣烫专用辣椒订单量激增，销量从之前的每天100多斤增加到了600多斤，而且还在持续增长。”在绿色市场经营辣椒店的丁江芹告诉记者，“天水麻辣烫的火爆，既是机遇，也是挑战，我们坚决不涨价、不掺假，一定保质保量供应。”

另一味灵魂佐料——花椒也备受青睐。在秦州区绿色市场的一家调料店内，有不少顾客前来询问花椒的品种、价位，店主县志雄热情地介绍：“最近花椒销售量特别好，比平时多出10倍不止，每天都要加班加点赶制。”县志雄说。

目前，经营天水市麻辣烫上下游链条产品的超市、店铺等货足价稳，呈现出加工销售两头旺的火爆场景。

蜂拥而至的游客，日益高涨的话题讨论度，烫不完的麻辣烫，买不完的农特产，看不够的文旅演出……天水麻辣烫，火了！数据显示，截至3月22日17时，全网涉及“甘肃天水麻辣烫”的相关短视频和信息总点击播放量达101.3亿次，点赞量达9.6亿次，互动评论量达到6.7亿次。

寻味天水麻辣烫，这风从哪里来？

对天水麻辣烫火爆出圈的记忆，要追溯到今年2月13日，一位网名为“一杯梨白开”的女大学生吃了“鲜香麻辣”的天水麻辣烫后，拍摄了“建议全国普及甘肃麻辣烫”的短视频。自此，天水，乃至整个甘肃一夜之间晋升“顶流”。

火的第一时间，天水市各部门迅速行动，通过举办天水麻辣烫“吃货节”和打造“麻辣烫一条街”等举措，让麻辣烫的热度持续升温。

“在中国文化的深层结构中，食文化居于重要位置，从‘民以食为天’到‘游以食为天’，反映了游客和市场对目的地效用和价值的需求逻辑，天水顺应了这个逻辑。”西北师范大学二级教授把多勋在《天水“出圈”的流量密码与发展策略》一文中谈到。

食材地道 碗中有乾坤

一方水土，育一方物产，养一方人，一碗值得千里奔赴的天水麻辣烫，正是这一方物产之精华的浓缩。

麻而不涩、香而不辣，是前来打卡天水麻辣烫的食客给出的最多评价，其独特的口感正是源自天水的“双椒”——麦积花椒和甘谷辣椒。

天水市麦积区花椒栽培历史悠久，全区花椒主要分布在元龙、五龙、三岔、琥珀等位于黄土高原沟壑区和高山冷凉区的乡镇，栽培的品种主要有早熟的大红袍、中晚熟的油椒以及少量晚熟的白椒。

走进麦积区元龙镇，随处可见生产和销售花椒的企业、合作社。李念祖的天水梅花椒商贸有限公司就是其中之一。这是当地一家集花椒和农副产品收购、加工、销售为一体的综合性民营龙头企业，其花椒品牌曾荣获第二十一届中国绿博会金奖。

记者见到李念祖时，他正在车间忙着准备一批发往徐州的货，工人操控选刺机将花椒筛选干净，他俯身捡起一粒花椒置入口中咀嚼味道。“习惯了，尝一尝才知道自己的花椒好不好。我们收购的是花椒中的伏椒，也称大红袍，色红肉厚、麻味香醇、没有苦味道，保味时间长。”李念祖告诉记者。

谈及最近天水麻辣烫以及天水花椒等农特产品的火爆，种植和收购了半辈子花椒的李念祖表示：“肩上的担子更重了！游客喜欢我们的花椒，我们更应该坚持保证花椒品质，不能坏了麦积花椒这一金字招牌。”

位于元龙镇天水麦积花椒产业园的甘肃龙椒食品集团有限公司是去年引进的花椒链主企业。在天水麻辣烫火爆出圈后，该公司生产的花椒等产品销售量显著增加。“我们目前24小时满负荷生产，每天线上线下的订单量为2000件左右。”生产经理曹春明介绍说。

龙椒公司生产的“龙椒”牌花椒有良好市场口碑，长期供应绝味鸭脖、老干妈等国内食品行业知名品牌，去年7月至9月花椒采摘季销售花椒850吨左右，签订订单750吨，销售额达1.4亿元。

截至目前，麦积区花椒种植面积达12万亩，产量0.8万吨，产值近6亿元。发展花椒企业、合作社70家，其中，种植企业、合作社28家，营销企业、合作社34家，花椒加工企业、合作社8家。全区从事花椒生产种植的农户有3万户14万人，户均年纯收入近2万元，花椒已经成为当地农民致富增收的支柱产业。

与麦积花椒一样，早已名声在外的甘谷辣椒，化身天水麻辣烫的“灵魂汁子”——油泼辣子，再次名动四方。

甘谷县是国家级辣椒标准化示范县，素有“全国辣椒之乡”的美誉，已有至少400多年的种植历史。其地处亚热带向暖温带过渡的边缘带，是典型的大陆性季风气候，光照充足，土壤肥沃，温差较大，为辣椒种植提供了优越的生长条件。这里出产的辣椒，色泽光亮、肉厚油多，角条细长、辣味香浓。

近年来，甘谷县注重打造辣椒全产业链，推动甘谷辣椒品质变口碑、口碑变品牌、品牌变效益，目前全县辣椒种植面积达5.6万亩，分布在14个乡镇80余村，种植辣椒的农民专业合作社有22家，有辣椒生产、加工、经营、销售的企业和专业合作社50余家，引进先进生产加工设备7套，年收购能力1.2万吨，烘干加工能力1.3万吨，总产量13万余吨，总产值3.69亿元，开发了辣椒面、丝、片、丁、油、酱以及油泼辣子等7大系列60多个品种。

除此之外，在天水凭借一碗麻辣烫晋升现象级“爆款”城市的背后，土豆、手擀粉、大樱桃、苹果等丰饶的地道物产也功不可没，共同展现了一幅乡村振兴的美丽新图景。

游客至上 古城绽芳华

良弓在手，贵在速发。依托这一碗低价、实惠、味浓的麻辣烫，天水迅速深挖文旅资源并加大优质服务供给，连点成线、连线成面，让游客在品尝完美味之后，以新方式感受天水风格迥异的自然环境和厚重悠久的人文内涵。

连日来，天水市各大景区景点旅游持续火热。在麦积山景区，来自陕西的游客赵鑫欣正和朋友们合影留念。他告诉记者，虽然是被麻辣烫吸引过来的，但是打卡的第一站却是麦积山。

“我们一到天水，就遇上了麦积山景区的免费专线，便直接过来了。”赵鑫欣开心地说，“天水人民太热情了，景区服务也很赞，遇到问题，随时随地都有民警、志愿者和景区工作人员为我们解决。”

“这是一次难得的机遇，我们要第一时间将线上流量转化为线下‘留量’”。天水市麦积山大景区管委会副主任张辉说，景区不断加大宣传力度，组织开展实景演出，在天水南站、西关古城等地向外地游客赠送景区门票，还开通了天水南站到景区的专线直达车，联动景区农家乐开展优惠让利促消费。

与此同时，天水市秦州区南山景区服务中心也倾力打造了“天水麻辣烫+”多元服务模式，保安全、保畅通、优服务、强推介，不断创新工作形式，持续提升游客的幸福感、满意度。南山景区的核心景区南郭寺自3月17日起开始实行免门票政策，景区周边的停车场也对外全部免费开放。据统计，3月15日以来，南山景区每日接待人数和往年同期相比上涨了近5倍。

为了让游客从到达天水的那一刻开始，就能感受到这座城市的温度，感受到当地群众的热情与友好，天水各单位纷纷组织开展招募志愿者开展志愿服务活动，高校、商家、企业、民间组织和个人也主动加入其中。

在麦积山石窟的凌空栈道上，游客们上上下下、往来不停。“为了给游客提供良好的景区旅游环境，我们开展了环境综合整治行动，加大日常安全巡查力度，全面提升景区环境卫生、基础设施和各类服务质量，让每一位宾客都乘兴而来、满意而归。”天水市麦积山大景区管委会主任谢晓睿介绍说。

据统计，3月1日至3月24日，麦积山大景区共接待国内外游客12.95万人次，实现旅游收入837.38万元，比去年同期分别增长174.32%和115.86%。

“景区怎样买票，有无优惠？”“哪里可以品尝到天水麻辣烫和其他特色小吃？”针对游客们的一系列问题，头戴太阳帽、身穿红色马甲的天水师范学院的学生志愿者们，分散在天水城区的各个游客聚集地，耐心细致地为外地游客答疑解惑。

“我们的学生利用课余时间积极参与志愿服务活动，参与人数在300人左右，大家穿梭于城区各个街巷，向游客提供道路指引、秩序维护、应急帮助等服务。”天水师范学院校团委副书记周彤燕说。

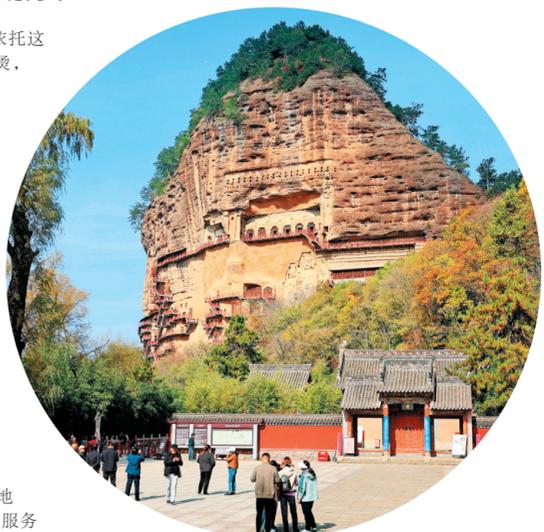
游客至上，是天水端稳端好这碗麻辣烫的初心与姿态。

连夜刷墙、修路，巩固“硬件”，加快建设夜市；“量身定制”天水麻辣烫公安专线；各景区纷纷推出联票优惠和免费接送服务……一切只为将流量变“留量”，让游客开心更安心。

来自陇南市文县铁楼乡的“池哥昼”表演团队，在天水麻辣烫“吃货节”上载歌载舞，赢得游客阵阵喝彩和掌声；一场甘南民族风文艺演出为游客们带来了草原最美的歌声，让观众仿佛置身九色甘南；定西宽粉、兰州高原夏菜、靖远羊羔肉等“甘味”农产品纷纷“出战”，让游客大饱眼福、吃得“满嘴香”；全省A级旅游景区推出免门票或门票半价等多种优惠措施。

“网友说，‘溜溜’有味，‘滨滨’有礼，‘天天’有心。这几座城市的相继走红，不仅是因为美食，更与城市的整体形象密不可分。这次旅行中，我吃得、玩得、睡得美，舒服到心坎里了！”来自山东的游客杜祥评价道。

在这座千年古城里，热辣的美食诱惑还在持续，热情的双向奔赴也在继续。让“大客流”享受“优服务”，让“小资源”释放“大效应”，甘肃天水在行动。



游客在麦积山游览。(资料图) 新甘肃·甘肃日报通讯员 黄培军