



天水古城
裏品嘗麻辣
燙的遊客。



滾燙鮮
香的天水
麻辣燙。

甘肅天水麻辣燙出圈 西北小城迎高光時刻

「這位小姐姐，您要辣子多一點還是……」「多一點。」「好嘞，您稍等。」接過隊伍最前邊一位愛吃辣的年輕女孩遞來的一大捧「蔬菜花」，天水古城維新堂麻辣燙店主王娟沒有回頭，便熟練地將食材下了鍋，剛一抬頭，又一大捧「蔬菜花」出現在眼前。「前兩天，我們『天水麻辣燙店主忙出痛苦表情』上了熱搜，大家覺得挺有趣，但說心裏話，最近我們是真忙。」雖然家裏的麻辣燙老店已經開了30年了，但王娟坦言，還是第一次看到這麼多人。「滿城都是遊客，每天只要一一站到這裏，就開啟了連『涮』模式，根本停不下來。」

◆文：香港文匯報記者 李陽波、郭濤 甘肅天水報道 圖：香港文匯報記者 郭濤

葷素搭配的新鮮食材，各有特色的秘製底料，火紅鮮香的油潑辣子，再經過簡單的烹製，一碗讓人瞬間食慾大開的麻辣燙，便新鮮出鍋了。連日來，一碗麻辣燙帶來的「潑天富貴」，在讓西北小城甘肅天水全城歡欣鼓舞的同時，也吸引著越來越多全國各地的遊客，不斷踏上「說走就走」的尋味之旅。歷經數千年歲月洗禮依舊熠熠生輝的天水，在一碗麻辣燙的帶動下，又一次迎來了自己的「高光」時刻。



▲王娟和愛人周志鳴，接收顧客遞上的「蔬菜花束」。

王娟是一位地地道道的天水姑娘，自打她記事起，看到、聽到、接觸到的，除了巍峨高聳的麥積山和古樸典雅的古城，那就是麻辣燙了。「天水人對於麻辣燙的愛，那是刻在骨子裏的。」從小就穿梭在自家麻辣燙店裏的王娟，笑稱自己差不多是聞著麻辣燙的香、嘗著麻辣燙的汁、數著麻辣燙的籤長大的。時至今日，已經單獨開店了她，幾乎閉着眼睛就能調配出傳承了30年的家族秘製底料，燙出一碗最正宗的天水麻辣燙。

麻辣燙除了鮮香還有西北人的熱情

「俗話說，十里不同風，百里不同俗，一方水土養一方人。天水本地風物成就了天水麻辣燙獨特風味，離開天水那種味道就很難再被複製。」王娟的店裏，採用的幾乎都是本地食材和調料。「我們當地的麥積花椒據說已經有幾千年的歷史了，香氣撲鼻，味道醇厚。甘谷辣椒辣中帶香，香裏泛辣，回味無窮。還有我們的蔬菜，那都是和供港蔬菜基地一個標準，綠色生態。」在王娟看來，天水麻辣燙除了優質的食材和「熱辣滾燙」鮮香的味道，更包含着西北人的豪爽、熱情和淳樸好客。

最近幾天，王娟的店門前總是會排起長長的隊伍，為了讓大家少排一會隊，王娟和店員都會不由自主地加快配餐的速度。除了加快速度，店裏還盡可能多地為顧客提供一些便利。「我們會提供茶水等，以前收費的餐盒也都免費了，還有就是絕不漲價。」王娟說，西北人都實誠、熱情好客，不能因為眼前生意火了，就起了歪心。「我們天水麻辣燙，不僅要讓顧客吃得開心、吃得滿意，還能吃出感情，吃出回頭客。」

待客周到「下回不來都不好意思」

上個周末，天水的旅遊消費提前預訂量同比增長約18倍，遠遠高於全國大盤。面對如潮水般湧來的遊客，天水迅速開啟了全城「保姆級」寵粉模式，不僅開通了公交「麻辣燙專線」、免費贈送景區門票、舉辦麻辣燙「吃貨節」，更喊出了「你只管來吃麻辣燙，剩下的交給天水」的口號。

天水麻辣燙的獨特風味，還有經營者和全城市民的這份熱情，讓第一次來天水的西安遊客張詠感觸頗多。「味道驚艷，服務一流，接待熱情似火啊。」當地的待客之道，讓張詠倍感親切。「停車不收費，手機免費充電，還收到了大禮包。」張詠說，吃了這碗麻辣燙，讓自己下回不來都不好意思了。

市民邀港澳友人做客古城

「看着這一勺辣椒澆上去，隔着屏幕似乎都能聞到那種香味，真想嘗一嘗。」近日，一位香港網友在內地社交媒體平台天水麻辣燙視頻後的留言，獲得了眾多內地網友的點讚，更有天水網友隔空發出邀請：歡迎港澳朋友們到天水品嘗麻辣燙、暢遊麥積山、感受伏羲文化，天水一定不會讓您失望。

天水地處秦嶺西段、渭水中遊，擁有8,000多年文化史、3,000多年文字記載史和2,700多年建城史，是人文始祖伏羲和女媧的故里，華夏文明和中華民族的重要發源地。

「雖然這裏的食物口味不一定適合所有香港人，但我相信只要來一趟，很多人都會喜歡上這裏。」海外旅遊集團（香港）總經理吳敏英趁近日參加甘肅康養旅遊資源對接大會的機會，專門到天水古城感受了麻辣燙的火爆。她亦希望能將天水的文旅信息帶回香港，分享給更多的香港朋友。

天水麻辣燙店經營者李先生希望通過香港文匯報邀約香港朋友到天水做客，體驗西北的飲食文化，到時他一定會親手給香港的朋友烹製一碗最美味、最正宗的天水麻辣燙。



▲慕名而來的遊客正在排隊品嘗天水麻辣燙。

數說天水麻辣燙

- ◆短視頻和信息總點擊播放量達101.3億次，點讚量達9.6億次
- ◆天水市累計接待遊客276萬人次（3月1日-22日）
- ◆清明節假期旅遊訂單量同比增長21倍
- ◆一周旅遊搜索熱度上漲186%
- ◆天水的旅遊消費提前預訂量同比增長約18倍，遠遠高於全國大盤
- ◆甘肅天水麻辣燙京東上搜索量環比增長4.8倍
- ◆甘谷乾辣椒成交額增長超10倍
- ◆天水麻辣燙在抖音平台訂單環比上漲近180%
- ◆美團平台堂食訂單量較前兩月同期增長超140%
- ◆天水市農特產品的寄遞量整體漲幅在35%以上
- ◆麻辣燙相關的農特產品銷量較上年同期增長近3倍，出單量達120萬件（15天）

探索「麻辣燙+」為流量「保鮮」

微觀點

一碗麻辣燙，帶火一座城。在流量狂歡的時代背景下，天水麻辣燙火了之後的路如何走，成為很多人關注的焦點。蘭州大學經濟學院副教授陳南旭認為，在全力以赴承接這波流量的同時，天水更應該盡快開啓「麻辣燙+」的新探索模式，依據天水現有的文旅資源，做好文化景點與天水麻辣燙熱度的承接邏輯關聯，讓短期的「麻辣燙熱」最終轉換成長期的「天水熱」。

「或許可以這樣說，正是因為短視頻引流帶來了很大的流量，推動了天水麻辣燙短期的這種活躍度。」在陳南旭看來，天水麻辣燙的火爆出圈，首先說明其自身本來就有特色。不管是甘谷辣椒麻辣鮮香的口感，還是背靠着天水深厚的地域文化，都很吸引人。另一方面，也說明現在廣大的老百姓對於文旅產業的需求是巨大的，但目前文旅產業，特別是接地氣、富含地方特色和文化的文旅產品，在全國範圍的供給上其實是缺乏的。

陳南旭認為，與淄博、哈爾濱一樣，天水麻辣燙的這種熱度往往是短期的，代表着當地要承接這波流量，就需要全力以赴。可以看到天水市政府做了很大的努力和工作，這需要很大的決心和投入。當地其實更希望看到，短期的火熱，能夠

帶來長期的一個經濟增長點，特別是文旅產業的增長點。當地的目標，也絕不是短期內增加GDP，更多的是希望通過麻辣燙熱，成為全國具有比較高知名度的這樣的一個區域。

融合發展打造產業鏈

對於麻辣燙給天水帶來的這種標籤和熱度，如何長期「保鮮」，如何得到長效獲益，陳南旭表示，現在做任何的經濟類產品，已經不僅是一個單一的產品，承載的更是當地的文化。首先，要不斷打造獨特的文化旅遊產品，彌補需求和供給之間的不匹配。其次，應當把天水麻辣燙做一個品牌化的設計或者構想，來充分釋放它對經濟增長和文旅產業高質量發展的一個促進作用。

陳南旭建議天水當地能借鑒工業化的發展途徑，通過麻辣燙之熱，形成產業鏈。「比如說麻辣燙的靈魂甘谷的辣椒，以及其他食材，通過創新分別打造成不同的產業鏈。」陳南旭告訴香港文匯報記者，如果能夠把產業鏈打造起來，然後通過產業鏈再帶動體驗旅遊，帶動餐飲服務業，甚至通過原材料帶動農業，這才是真正的一二三產的融合發展，才能讓短期的熱度變成長期的效益。



◆王國義的甘谷辣椒專賣店生意火爆。



◆天水麻辣燙的熱度帶動了甘肅土特產品的銷售。



◆麻辣燙市集上售賣的各種當地土特產品。

特產「爆單」企業股價上漲

火的不僅是餐飲

「自從天水麻辣燙火了之後，我們店每天都能賣一萬多塊錢（人民幣，下同），說實話到現在我還有點懵。」從西安大唐不夜城火出天際的「盛唐密盒」到「臨淄燒烤熱」，再到「爾濱熱」，在甘肅天水古城經營著一家甘谷辣椒專賣店的王國義，不僅一直密切關注，更時常羨慕那些處在流量中心的商家。然而這一次，當爆火的風終於吹到自己所在的城市時，王國義一時卻顯得有點不敢相信。

這幾天，和王國義一樣忙得不可開交的還有天水眾多的快遞員。「這是辣椒、花椒，都是密封包裝。三天之內，您的親朋好友就能收到這份『熱辣滾燙』的心意。」在天水秦州區光明巷，

天水市郵政分公司快遞員鄧濤一邊忙碌著收包裹，一邊不停地回應著遊客的諮詢。他表示，最近連續四五天郵寄最多的都是和麻辣燙相關的食材，有時一天能寄出上千斤，其中80%都是辣椒和花椒，現在日均單量比之前漲了四五倍。而順豐速運快遞員羅文波亦表示，以前基本每天郵寄100單左右，現在最少一天也要400多單。

麻辣燙帶火一座城的同時，也推動天水當地消費概念股接連大漲。3月15日，眾興菌業（002772）（天水本地企業）小幅開盤後封住漲停板，截至下午收盤，報收8.75元每股，漲幅10.06%。在眾興菌業受到二級市場資金熱捧之後，甘肅冰塊其他消費個股股價也迎來大漲。