

天水麻辣烫 热辣滚烫的背后

■本报综合报道

2024年2月13日,有天水网友在短视频平台发布一段自拍的麻辣烫视频,色泽诱人的麻辣烫在短时间里得到100万点赞,此后,多位博主打卡天水麻辣烫,使得天水麻辣烫成为网络追捧的美食。

有平台数据显示,近一个月(2月12日至3月12日),关于天水旅游、天水麻辣烫相关攻略的内容激增,目的地为甘肃天水的整体旅游订单量同比增长超两成。媒体报道,有网友跨越2700公里去吃天水麻辣烫。

但是,在天水人眼里,这些都是浮云。因为他们知道的天水麻辣烫,远比这些要“热辣滚烫”。

带动当地特产销量激增

一份成功的美食,离不开高品质的原料,天水麻辣烫也是如此。

辣子、宽粉、土豆被称为天水麻辣烫的“三绝”。辣子用的是天水甘谷的辣椒,辣味不刁钻,主打一个“香”,细品还有回甘。甘肃省甘谷县文旅局局长近期在短视频平台推介甘谷辣椒时称,“甘谷辣椒是天水麻辣烫的灵魂,甘谷的辣椒色泽红亮、辣中带香。”

天水定西土豆是当地地理标志农产品,定西也被称为“中国的马铃薯之乡”,这里的土豆淀粉含量高、黏性足,生产的手擀粉和宽粉嚼劲足,广受赞誉。此外,还有陇南花椒、康县木耳等当地知名农产品,这些地道食材成为天水麻辣烫出圈的底气。

随着天水麻辣烫的持续火热,甘谷辣椒、定西土豆等原材料的销量也在上涨。甘谷县售卖辣椒的商家“蒋记优质辣椒”工作人员称,自家店铺主要经营甘谷辣椒面、辣椒段等,近期甘谷辣椒销量上涨明显,是以前的1倍—2倍。“不只是老顾客,还有新的采购商来购买。”有报道显示,天水麻辣烫走热带动了甘谷辣椒寄件量暴增5倍。

开元麻辣烫店主透露,店内的土豆、宽粉、叶菜等原料采购量一直在增加,尤其是调料,以往每天会采购16斤左右的甘谷辣椒,但近期日采购量是45斤左右。“部分蔬菜都断货了,尤其是娃娃菜,供不应求。”

随着销量激增,原料价格也水涨船高。天水多家麻辣烫商家反映,与麻辣烫相关的蔬菜近期出现明显上涨趋势,尤其是叶类菜涨幅尤为显著,但土豆和宽粉的涨幅较小,而甘谷辣椒等调味料的涨幅也不大。“麻辣烫的价格没有变,但蔬菜在涨价,娃娃菜的整体价格涨了一块多,大蒜涨了两块多。”

天水麻辣烫爆火的同时,行业参与者也爆发式增长,多位甘肃天水麻辣烫行业人士透露,近期当地连续新开了多家麻辣烫店,“有不少以前是干服装、五金等其他行业的,看到麻辣烫火了,也加入进来了。”

铁路部门加大运力

为应对客流高峰,满足旅客出行需求,兰州铁路局加开兰州西至西安北D4064次动车组列车、西安北至兰州西的D4063次动车组列车、兰州西至天水南D9802次动车组列车、天水南至兰州西D9801次动车组列车,周末对前往天水方向的1对动车组列车实施重联运行,进一步提升运力保障,方便旅客打卡旅游。天水车站大力实施“畅通工程”,推出“向前一公里”和“向后一公里”延伸服务,主动加强与列车、地方公交部门联系,互通客流到发信息,遇大客流、团体旅客时及时加开公交班次和车站进站安检通道,全面提升旅客接驳效率。

此外,天水南站还在优质服务、特色服务上下功夫,组织志愿者向旅客发放服务卡片,主动推介天水历史人文、旅游景点、特色美食,在候车室增设麻辣烫原料售卖专柜,甘谷辣椒、定西宽粉等地方特产在这里应有尽有,即将踏上返程的游客,可以在这里为家人朋友捎去一份当地的特色。

海底捞有了“甘肃味”

一碗“天水麻辣烫”,“种草”了亿万网友。天水麻辣烫的灵魂,正是碗底的定西宽粉。还没来得及赶上当地的美食爱好者,在甘肃兰州、陕西西安、宁夏银川等13个城市的40家海底捞也能体验这道宽厚豪气的甘肃风味。



3月16日,游客在天水市天水古城举办的“天水麻辣烫吃货节”现场参观游览



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



免费摆渡车



外地旅游车辆临时停靠点



学生志愿者帮助游客购买门票



志愿者给游客发放饮用水

“我们店里推出区域新品‘定西宽粉’,非常受当地顾客和外地游客的欢迎,几乎成为大家‘必点单品’,海底捞甘肃兰州国芳百货店的店经理黄庆忠介绍道。他表示,“天水麻辣烫”火了之后,近期店里的游客数量明显增加,“上周末,店里客流比去年同期增长约20%,每天接待顾客超过1500人次。我们会为游客介绍甘肃小吃‘流汁宽粉’的调料攻略,使用小料台上的麻酱、香菜、蒜蓉等调料,也能调出正宗的‘甘肃味道’。”

甘肃定西出产的优质马铃薯,瓷实饱满、干物质含量高。好薯出好粉,定西宽粉具有“滑、劲、透、香、爽”等特点,是近年来当地大力发展的现代化农业项目之一。海底捞产品管理部和质量安全管理中心深入当地企业,对定西宽粉的生产管理、食品安全等关键环节进行重点帮扶。自2023年下半年,海底捞在甘肃、陕西、宁夏等省份的部分门店,陆续上架了具有国家地理标志的定西宽粉,广受消费者欢迎。“定西宽粉是这些门店的‘明星产品’,月均销量共计20吨左右。”海底捞产品部相关负责人表示。

天水麻辣烫的另一个点睛之笔,则是色红油重、麻香四溢的花椒。甘肃“武都花椒”也是海底捞2023年冬季新品“纯纯牛油锅底”中必不可少的一款香料。这款全新辣味锅底以精心调配的香料,配以纯牛油,越煮越香,带来多重味蕾体验。据统计,自2023年冬季上线以来,“纯纯牛油锅底”已累计销售约1000万份。

伴随着淄博烧烤出圈,“味蕾游”成为餐饮文旅消费新趋势。2023年以来,海底捞适度放开了产品上下架权限,店长和区域教练可根据本地化需求进行适度区域化创新,探索更符合消费者偏好的产品和服务。这一举措使得海底捞的“区域宝藏新品”层出不穷。逛宝藏景点、吃当地风情美食,海底捞给“味蕾游”带来更多惊喜。

近年来,海底捞不断推陈出新,坚持产品和服务高标准的同时,根据消费者偏好不断进行区域化创新探索。在重庆及周边区域,十余家海底捞门店上线了“千人千味”的定制锅底,其中重庆专享版“纯纯牛油锅”的整锅油脂采用纯牛油制作,有“标准辣”“中度辣”“重度辣”“变态辣”四种辣度值可供选择,“耙耙”冒节子、“汪实”大刀腰片、“耿直”鲜鹅肠等8道区域风味菜品,道道都是本地火锅老饕的心头好;在上海,部分海底捞门店推出了芸豆蹄花锅,吃火锅之前先来一碗蹄花汤暖意融融;在湖北,部分海底捞门店则推出了蜂蜜炸蛋,在番茄锅中涮煮后吸饱汤汁,香软蓬松;河南地区的胡辣汤、北京地区的糖葫芦和酸菜白肉火锅、苏州地区的小龙虾炒饭、广东区域的火锅生蚝等产品,均受到好评。

多所高校食堂纷纷紧跟潮流

甘肃天水的麻辣烫近期热度持续攀升,吸引了众多热爱美食的食客们纷纷不远万里前来品尝。这股风潮甚至波及了多所高校的食堂,它们纷纷紧跟潮流,推出了天水麻辣烫。

据了解,截至3月19日,已有西北师范大学、北京理工大学、北京科技大学等众多高校食堂加入了推出甘肃天水麻辣烫的行列。这些食堂推出的麻辣烫不仅口味正宗,而且价格亲民,深受学生们的喜爱。天水麻辣烫以其独特的麻辣口感和丰富的配料赢得了食客们的广泛好评。无论是鲜嫩多汁的肉类,还是口感爽滑的蔬菜,都能在麻辣烫的汤汁中完美融合,让人回味无穷。

味无穷。这一美食热潮的兴起,不仅展示了甘肃天水麻辣烫的魅力,也反映了人们对于美食文化的热爱和追求。无论是校园里的学生,还是城市中的食客,都能在这场美食盛宴中找到属于自己的味蕾盛宴。

北京科技大学食堂特别推出甘肃天水麻辣烫窗口,吸引了不少师生前往排队“打卡”。

据悉,天水麻辣烫的“灵魂”在于甘谷辣椒和秦安花椒。而北京科技大学此次上新的麻辣烫,正好汇集了两地的食材,努力以最大限度保留秦安花椒“鲜麻相交”的地道风味。

北京科技大学相关负责人介绍,2012年,学校与甘肃秦安县建立定点帮扶关系,每年采购800—900斤秦安花椒。此外,今年学校又新添了土豆粉采购项目,食堂师傅更是专门去当地调研学习,全力给大家带来更好的用餐体验。

北大现有1名教师在甘肃省天水市秦安县挂职副县长,1人任驻村第一书记,7名研究生在当地支教。此外,该校在当地成立了临时党支部,组织师生党员定期开展志愿服务活动。

理发店连夜“爆改”麻辣烫店

“理发店连夜改成麻辣烫店。”近日,甘肃天水一网友发布视频称,看到一理发店连夜改造成了麻辣烫店。

3月18日,潇湘晨报记者与理发店股东罗先生取得联系,罗老板证实确有此事,“改造已经有3天了,现在已经改造得差不多了,等相关证件办下来就可以营业了。”

罗先生介绍,美发店是连锁店,在天水共有10家店,其中一家所在地为四合院美食城,“麻辣烫火了之后,四合院现在是游客,我们顾客往这个院子里走都走不进来,这段时间店里的顾客也比较少,我正好有个朋友是开麻辣烫店的,看到我们这里是流量中心,我们就商量了一下,把这家店改成了麻辣烫店。”

罗先生表示,目前在天水当地,四合院十分受游客欢迎,“现在麻辣烫很火,考虑到实际情况,想着不如改成麻辣烫店。我们也经常看到游客站着吃麻辣烫,我们店有50平方米左右,到时候也能让部分游客有地方坐。”

罗先生的朋友原本在天水经营着一家麻辣烫店,“我们这个地方火了他就打算搬到这边,也是为了吸引游客。”

通过对官方统计数据(来源于巨量算数)、主要火爆视频及其评论的综合分析,以及私下询问相关商家和当地朋友,有网友尝试着勾勒这些奔赴者以及预计将要奔赴者的人物画像。

一是美食达人与正宗吃货。“民以食为天”,美食是马斯洛需求理论的最基本需求,同时,抖音生态曾经大力推动美食类团购业务,滋生了一大批美食探店达人,据说数量高达数百万。他们的粉丝数量往往就是吃货群体,数据更是庞大,且来自五湖四海。

二是年轻群体。巨量算数的统计显示,参与这些话题的年龄分布特点非常明显,几乎都是18—40岁的年轻人,其中24—30岁的占比最高,而18—23岁偏好度最高。笔者从当地朋友得到的消息,这次过去天水的主要是年轻人,比如大学

之后罗先生打算和朋友一起经营麻辣烫店,“他主技术,我们负责以后店内的招待等。”对于有没有考虑过之后麻辣烫可能没有这么火的情况出现,罗先生说,“我们做的是老式的口味,我们尽量以后把最好的口味做出来,做成地道的天水本地口味。到时候看情况,要是我们做得好,做出口碑的话,会一直坚持下去。”

此视频在网上引发网友热议,有网友表示,“热度过去之后该怎么办呢”,也有网友表示,“老板可能是为了外地来的小伙伴们,怕他们吃不到麻辣烫,把理发店让出来改成麻辣烫店”。

甘肃官方:迎接“泼天的富贵”

全国旅客对天水麻辣烫的青睐也第一时间引起当地党委、政府重视。3月16日,天水市委书记冯文戈主持召开“天水麻辣烫”服务保障工作推进会,市长王国先出席。

根据“天水发布”公号消息,上述推进会指出,天水麻辣烫火爆“出圈”,既是扩大城市知名度的难得机遇,更是考验服务水平和保障能力的实践实战。全市上下要把把握机遇、乘势而上、全员行动,拿出十足诚意,下足精细功夫,周密安排、精心准备,全力做好各项服务保障工作,努力实现“一碗麻辣烫推动天水大发展”。

会议强调,坚持游客至上,以游客需求为出发点,以游客的满意度、体验感为最高追求,让“小资源”持续释放“大效应”。要抓牢抓实抓细安全生产工作,坚决遏制各类旅游安全事故发生。要加强对麻辣烫店等重点场所的环境卫生整治,以优美环境迎接各方宾客。要进一步加大监管力度,规范旅游市场秩序,积极回应游客诉求,赢得广大游客的满意认可。要认真做好应急预案,全力做好“大客流”应对准备。

会议还要求,建立“市级统筹、两区为主、五县助力、部门协同”工作机制,科学有序引流分流,最大限度将“流量”变为“留量”。“举全市之力无微不至做好各环节全方位服务保障工作。”

针对天水麻辣烫的走红,甘肃省委书记胡昌升也进行了批示。

“天水发布”公号披露,上述推进会,传达了胡昌升有关批示要求,安排部署服务保障等各项工作。

3月18日,甘肃省文化和旅游厅回复网友留言称,“1—2月,全省接待游客4450万人次,初步测算实现旅游综合收

链接

什么人这么拼

生群体。

三是女性同胞。这个不难理解,女性同胞占据了美食探店达人的大半壁江山,更是吃货群体的核心成分,更何况麻辣烫这种美食品种。巨量算数的统计也印证了笔者的推断。在笔者的匿名调查中,当地商家也印证,前往消费的女性群体占比更大。

四是时尚人群。在抖音生态的“用户兴趣”分类中,时尚、美食是相对独立的存在(当然,人群可能有些重叠)。从这方面来看,时尚人群是甘肃麻辣烫相关话题的最热衷群体。除此以外,还有美食、旅行、运动、文化等几类“兴趣”人群。

最后说一下地域分布。从人群分布

人300亿元,分别较2023年同期增长33.8%和56%。省文旅厅及早谋划,精心组织实施多项文旅活动,多措并举迎接“泼天的富贵”。

针对“甘肃麻辣烫”热度不断提升的良好态势,甘肃省文旅厅迅速调动各方资源,全面跟进宣传报道,正确引导舆论方向。

一是组织人民网、新华网、新甘肃等多家媒体,以及省内外网红达人共约100人,于3月14日开始分批次深入麦积山石窟、天水古城、伏羲庙等景区景点,开展为期3天的采风创作,通过撰写图文稿件、拍摄制作短视频、直播等形式,全方位、多角度、深层次宣传推介天水及全省文旅资源和产品,打响甘肃文旅品牌。

二是提出了“甘肃麻辣烫”为什么好吃、好吃的不止麻辣烫、甘肃群众的朴实厚道与热情、甘肃深厚的文化底蕴和丰富的旅游资源等10个方面的创作方向,通过线上建议和线下安排,引导正确舆论方向。

三是通过“如意甘肃”和“微游甘肃”视频号,累计发布甘肃麻辣烫相关视频110条,累计播放量超过5200万次。

目前,当地对赴天水品尝麻辣烫的游客已推出针对性创新举措。

“3月初就发现天水麻辣烫火了,还是挺受宠若惊的,既然有这样一个机会,肯定会好好准备。市里区里都会采取行动,提升旅游服务,不然游客来了接待不周就不好了。”据湖北经视报道,天水市文旅局一名工作人员说,天水市上下都在努力,希望能抓住这个机会。

人民网披露,天水机场设置免费大巴车,接送外地游客往返机场和麻辣烫摊位。

新华社报道称,针对不断上涨的客流,天水当地政府部门创新拓展“天水麻辣烫+”多元服务模式,开通麻辣烫公交专线,设置外地旅游车辆临时停靠点、举办麻辣烫“吃货节”等。

此外,3月13日,天水市麦积区市场监督管理局发布《关于规范全区“麻辣烫”等餐饮服务经营者的告知书》,要求辖区“麻辣烫”店、农家乐、地方特色食品等餐饮服务经营者,要做到亮证亮照经营,加强从业人员管理和环境卫生整治;要有冷冻冷藏、消毒等硬件设施,建立进货台账并记录完整,同时留存好相关票据;要充分保障食品安全,规范明码标价,保证餐饮器具清洁;同时提高服务水平,做到微笑服务,最大限度满足消费者的合理建议及要求。

天水市文明办发出倡议,运营车辆要站好第一班岗,留好“第一印象”,礼貌待客、文明安全行车,车容车貌整洁,不违规拉客、不绕路宰客、不强行拼客,让广大游客坐得舒心;

执法部门要文明执法、柔性执法,全力保“价”护航,让广大游客吃得放心;沿街门店要热情服务、亮证亮照经营,落实“门前四包”,宾馆饭店要守法经营、优质服务,让广大游客住得安心;旅游行业要大力宣传推介文化旅游产业,营造良好旅游环境,让广大游客玩得舒心;党政机关、企事业单位要应开尽开,免费向广大游客开放停车场、卫生间;广大志愿者要积极参与,宣传引导、文明劝导,当好迎宾员、联络员和服务员;广大市民要热情好客、文明友善,爱护环境卫生,维护公共秩序,讲普通话,低碳出行,为外地游客让出停车位、让出出行路线,让出游览空间,让广大游客来天水“烫”不虚此行、过得开心。

图片及资料提供:每日甘肃网、天水市文旅局