

# “怀才不遇”的天水， 如何靠一碗麻辣烫实现“多向奔赴”

秦岭下，渭水畔，许久未见如此沸腾的烟火气，满怀好奇的客人从天南地北涌来，排队、打卡，品鉴一碗冲上“顶流”的麻辣。甘肃天水，一颗因“天河注水”得名的遗珠，正映亮更多人的眼睛。

没时间犹豫，受宠若惊的小城快马加鞭，在不断发酵的热度中接受考察和检验。这是一场网络助推、文化支撑、服务加持的流量进阶，天水走上文旅游转型的赛道，任重道远，未来可期。



## 麻辣烫里窥见灵动激昂的西北大地

挤进位于天水闹市区的麻辣烫“打卡点”，会有一种春来踏青的错觉。长龙般的队伍一口气从四合院甩到大街上，新鲜的“花束”、扑面而来的蒸汽和窜进鼻子的农家辣，将冬日残余的寒气一扫而空。

天水地处陕、甘、川交界地带，跨黄河、长江两大流域，地域文化兼容博采。20世纪90年代起，川蜀的“麻辣烫”席卷这座小城，大批本地人做起麻辣烫生意，逐步从地摊、排档发展为店面。

“开了26年店，来的都是从小吃到的本地人，像现在这样一天接待七八百位外地客人还是破天荒。”海英麻辣烫老板娘哈海英说，年后，顾客量开始呈三四倍增长，队伍从清晨6点排到晚上9点，她动员全家人帮忙，自己也

像被绑在店里，“累并快乐着”。

“为什么会火？”这是哈海英最近被问到最多的问题。“好吃、便宜。”她说，一碗麻辣烫人均十几元，爆火后也没涨价，“口味上，双椒带来底气，也给了每家店改良配方、创造发挥的余地。”

甘谷辣椒、麦积花椒，土生土长的风物，为一碗并非地方特有的麻辣烫赋予“灵魂”。追溯往昔，花椒在天水已有超过千年的种植历史。“华夏第一县”甘谷，更是我国辣椒栽培最早的县之一。

色红粒大、鲜香悠长的花椒，质肥肉厚、香而不辣的辣椒，从历史中走来，伴随现代农业的发展强劲生长。如今，甘肃的陇南、陇东南、陇中和甘南等地均已形成花椒主要优势产区，甘谷辣椒有20多个系列产品畅销全国及韩、日、美等20多个国家和地区。

地道的还有食材。30年前，虎小玉和丈夫开了麻辣烫夫妻店，店名“伊甸园”象征两人的爱情。“我是土生土长的天水人，麻辣烫主打亲手做的洋芋丸子和手擀粉，这是老一辈传下来的手艺。”她说。

甘肃是洋芋大省，定西作为全国最大的脱毒种薯繁育基地、重要商品薯生产基地和薯制品加工基地，一直在洋芋口感上做文章，表现在虎小玉店里，就是以洋芋为原料加工制成的丸子、粉条成为必点的脱销单品。

这些年，天水麻辣烫不只围着洋芋转，可供挑选的菜品也日益丰富。让店家们底气十足的是，如今，甘肃是全国的“菜篮子”，天水武山是西北重要的蔬菜集散地，高原夏菜、菌菇应有尽有，新鲜实惠。



## 网上寻味成就跨时跨地的文旅联动

提到天水，很少有外地人能一口气说出它昔日的辉煌。

这里是“羲里娲乡”，孕育了中国新石器时代目前发现最早的遗址大地湾。秦人在此放马、建都，蜀魏在此拉锯争雄，东西文明在此交汇，被工匠凿刻在风景秀美的麦积山、水帘洞等石窟长廊上。

它是《诗经》里的“蒹葭苍苍，白露为霜”，是“但使龙城飞将在，不教胡马度阴

山”中汉代名将李广的故乡，也是杜甫在入蜀前游历了3个多月，写下“露从今夜白，月是故乡明”的秦州。

当四面八方的人潮顺着网线寻来，本地人那句“上次天水来这么多人，还是诸葛亮收服姜维的时候”，既有“怀才不遇”的辛酸，又有“明珠始识”的意外和欣喜。

追根溯源，天水麻辣烫的爆火，最早似乎与一位女孩在社交平台上分享

的美食视频有关。细节虽难考究，但网络“放大镜”的一次次催化、发酵，确是这座小城破茧出圈的直接推手。

“您是怎么知道天水麻辣烫的？”所有回答几乎都指向网络。2月以来，“天水麻辣烫”的网络搜索量不断攀升，截至目前，某短视频平台相关点击量超10.5亿次，小红书相关笔记超3万篇。

网络流量一浪叠一浪，将天水和外

界紧紧联结。在天水麻辣烫“打卡点”，高举的手机和“捧花”一样醒目，品鉴美食、分享现场、介绍甘肃农产品和景点的嘶喊，汇成粗糙却热烈的线上狂欢。

越来越多的人涌向天水、感知天水，美团数据显示，3月以来，天水景区门票相关订单量同比增速216.8%，麦积山石窟、伏羲庙、麦积山温泉均成热门景点，陕西、河南、江苏等地的订单排名靠前。



## 老城新意 用真诚和思考接棒突围

在信息共享腾飞和理念快速迭代的今天，天水的爆火并非个例。

从一位“不倒翁小姐姐”的笑容带火大唐不夜城的西安，一曲《唐宫夜宴》冲上热搜的河南；到和大学生“双向奔赴”后掀起“进淄赶烤”热潮的淄博，全城实力宠粉、打造现象级冰雪热的哈尔滨，越来越多默默耕耘的城市，在网络助推之下迎来文旅的春天。

流量之风横冲直撞，无差别地拂过锦绣中国的各个角落，让碍于现实局限的城市有机会打一场翻身仗。网络助

推的“火星”，或许是一碗美食、一处美景、一句承诺，形成燎原之势的，却是依托地方文化特色推陈出新的巧思，和针对游客需求倾尽全力的真诚。

如今，许多老牌旅游城市在网友的喊话下，转变了过去的“厅局风”宣传模式，学习用网感、俏皮的手法展现自己。天水出圈后，当地文旅官方账号下聚集了一大批年轻人，他们言辞恳切、各出奇招，催促着“赶紧让‘00后’接管账号”。

天水，也正肉眼可见地变成年轻的“阿水”，继“溜溜有味”“滨滨有礼”后扛起“天天向上”的大旗。大家似乎听到了它打破刻板印象、固有思维开门迎客的脚步声和心跳声，节奏或许仓促、笨拙，却无比坚定有力。

爆火后，天水市政府在车站设置服务台，推出麻辣烫公交专线、爱心车队“保姆式”接送服务。街道上，修路、刷墙、扫街的工人们昼夜忙碌；打卡点，无关的摊点让道了，遮雨棚搭起来，常年布设的栏杆因游客一句“绕道上厕所不方便”立即拆除；闹市区，行李存放点、外地车辆停靠点及时布设，政府敞开大院，停车、公厕、茶水统统免费。过年才有的社火“限定返场”，用最高礼仪招待八方来客。

近日，天水各大景区延长开放时间、推出优惠政策，甚至免费开放。政府在天水古城景区开展“吃货节”，不仅把麻辣烫体验、展销一条龙服务搬到古色古香的广场上，还为五县两区的特色美食、旅游专线、非遗、文创布设展台，放出真正

诱人的文化“大招”。

春风正盛，更多城市加入“梦幻联动”。在天水，甘肃省陇南市白马藏族传统祭祀舞蹈“池哥昼”、发源于平凉市崆峒山的中国武术五大流派之一崆峒武术等轮番上演。

相比一线城市，火速上马的天水在基础设施、服务能力、容纳空间等方面仍有差距，不少网友提出针对性的建议，并鼓励道：“只要虚心、上进，什么时候开始都不晚。”

这座西北小城踏“网”前行的足迹，也将给予更多小城“我也可以的”自信和“未雨绸缪”的干劲。

据新华社

