



周日雜誌

「這家的油潑辣子聞着就讓人流口水，剛剛那一家的手擀粉看着就好吃，快看快看，前面那一家排那麼長的隊……」3月16日，周末和閩密一起從西安乘高鐵慕名而來的西安90後青年王靜，一來到甘肅天水市麻辣燙「吃貨節」，便被眼前各色麻辣燙店前的排隊大軍所震撼，隨即便陷入到幸福的選擇「煩惱」中。「家家都熱情，家家都排隊，家家都有特色，家家也都想吃。」王靜笑着告訴記者，從來都是以主人身份熱情招待外地遊客的西安人，這一次在天水着實體驗了一次被「寵粉」感覺。「吃了美味的麻辣燙，坐了一站式的公交專車，收了免費的景區門票，還被『硬塞』了特產花椒，真是簡直要被『寵』上天了。」

大公報記者 李陽波

色澤紅艷的花椒，鮮香的油潑辣子，葷素搭配的食材，再經過簡單的烹製，一碗瞬間讓味蕾跳動的美食——麻辣燙，便新鮮出鍋了。最近，天水麻辣燙火了，這座位於西北的小城，用熱情和真材實料將麻辣燙這種國民小吃發揮到了極致，隔着屏幕不僅勾起全國網友的味蕾，更讓很多人不遠千里踏上了「說走就走」的尋味之旅。面對蜂擁而至的遊客，天水幾乎是全城行動，迅速將麻辣燙的「熱辣滾燙」從味蕾拓展到待客的方方面面。

本地風物成就獨特風味

擁有8000多年文化史、3000多年文字記載史、2700多年建城史的天水，是人文始祖伏羲和女媧故里，華夏文明重要發源地。著名記者范長江在《中國的西北角》中曾寫到：「甘肅人說到天水，就像江浙人說到蘇杭一樣自豪，這是一個風景優美、物產富饒、人物秀麗的地方」。

「天水絕對值得一來，伏羲廟的莊嚴雄偉，古城特色古民居，鮮香欲滴的麻辣燙，都讓人記憶深刻。」資深「吃貨」王靜，對於美食的挑剔可以說是「吹毛求疵」，然而在一碗天水麻辣燙前，她除了停不下的筷子，再也沒有一句多餘的話。「賣相首先就很喜人，吃一口，鮮香的滋味中有一種恰到好處的麻和辣，然後在食材本味的交融下，又煥發出另一種獨特的滋味，讓人根本停不下來。」王靜和閩密兩人當天一共吃了兩大盆，如果不是因為等座的人太多，她說還能再吃一盆。

從小在水長大馬先生，5年前開了一家麻辣燙小店。「天水麻辣燙在本地一直就都很受歡迎，只是這次受到了全國人民的青睞。」馬先生表示，天水麻辣燙的精華和靈魂，全都是天水本地的風物所成就的，甘谷的辣椒、麥積的花椒、武山的粉條和蔬菜，還有獨特的飲食文化，缺一不可。

「一碗正宗的天水麻辣燙首先一定離不開花椒和油潑辣子的佐料調配，我們本地產的麥積花椒穗大粒多、顏色鮮艷、香氣撲鼻、味道醇厚。而用甘谷辣椒製成的油潑辣子看似『爆辣』，但辣味卻並不刁鑽，以香為主、辣中帶香、香裏泛辣。它們都是靈魂。」而作為人人必點的手擀粉，馬先生則更是重點推介。「我們的手擀粉種類繁多，寬粉、韭葉、細粉。」馬先生說，天水麻辣燙手擀粉，講究的是耐煮又易嚼，從碗裏夾出，晶瑩剔透的粉包裹着色香濃郁的辣椒，嗦進口中滑入喉嚨，前味是鋪滿口腔的熱辣，後味伴隨着土豆粉軟糯的口感和鮮香，搭配着花椒的酥麻，一口下去無人不誇。



3月16日，麻辣燙店商家為遊客加工麻辣燙。

誠信經營

16日，天水麻辣燙「吃貨節」正式啟動，吸引了眾多遠道而來的遊客和本地市民，為「火出圈」的天水地道麻辣燙再添「一把火」。「我和愛人、孩子專程從西安過來，就是為了吃一口天水麻辣燙。昨天吃了四合院的，今天再來品嚐下水天各縣區的麻辣燙，味道很不錯。」遊客陳玉潔說，她特別喜歡麻辣燙「吃貨節」

近日，甘肅天水麻辣燙繼續博燒烤、「兩濱」凍梨後火爆出圈。圖為14日，天水商家正在製作麻辣燙。 中新社



天水麻辣燙到底什麼味？

靈魂辣子

甘肅麻辣燙多以串形形式呈現，種類繁多，調料形式不拘小節，大碗的花椒粉、辣椒油，肆意蘸染，麻辣鹹爽！甘肅麻辣燙靈魂在於那一勺「靈魂辣子」，色澤紅潤、辣中帶香。天水產的辣椒肉厚油多，香辣又不燒嘴，是「蘸鞋底子都香」的佐餐神器。

熱辣CP

「麻辣燙+手擀粉」的熱辣CP也是一大特點。店家用土豆澱粉和麵、切條現製而成，極致的綿軟爽滑。作為甘肅飲食的「頂樑柱」，洋芋片、洋芋丸子，也是碗裏必不可少。

資料來源：上海科協

寶藏美食

甘肅文藝發文表示，甘肅還有很多寶藏美食如蘭州牛肉麵、手抓羊肉、甜胚子……另外，天水作為國家歷史文化名城，還有伏羲廟、麥積山、仙人崖；還有花牛蘋果、秦州大櫻桃等地方特產……這樣的天水，你想去嗎？

粉，講究

的是耐煮又

易嚼，從碗裏夾

出，晶瑩剔透的粉包

裹着色香濃郁的辣椒，

嗦進口中滑入喉嚨，前味是鋪

滿口腔的熱辣，後味伴隨着土豆粉軟

糯的口感和鮮香，搭配着花椒的酥

麻，一口下去無人不誇。

旅遊火爆 酒店門票訂單激增

攜程數據顯示，近一個月來，該平台上關於天水旅遊、天水麻辣燙相關攻略的內容激增。其中目的地為甘肅天水的整體旅遊訂單量同比增長超2成，其中酒店訂單同比增長超4成，門票訂單同比增長超4倍，天水的搜索量較去年同期增長1倍，而這種熱度還在持續快速增長。



掃一掃有片睇

天水主打「寵粉」

政府「聽勸」

硬件鞏固
連夜刷牆、修路，鞏固「硬件」，工作人員甚至連磚縫之間的土都填上了，生怕遊客高跟鞋卡住

開設專車

在機場組織了專車服務，開通了「麻辣燙專線」，直接將外地遊客送往麻辣燙店鋪就餐

保證食安

市監局也加緊對各個店鋪進行檢查，保證食品和服务品質

英文宣傳片

天水還推出了一部全英文宣傳片，還整上了吃播給外國觀眾看

大公報整理

市民熱情

店家送水

有些店家看遊客排隊時間太長，不僅提供小板凳，還送水、送餅

自發接送

天水市民自發組織車輛到火車站接送外地遊客

留出座位

主動打包麻辣燙帶回家，把座位留給外地遊客



天水推出了麻辣燙英文宣傳片。 網絡圖片



▲天水開通麻辣燙公交專線。 受訪者供圖

接待周到

「你只管來吃麻辣燙，剩下的交給天水。」如今在甘肅天水，這句話不僅體現在每一家麻辣燙店裏，更體現在城市管理機構和每一位市民的具體行動上。開通「麻辣燙專線」、免費贈送景區門票、舉辦麻辣燙「吃貨節」……天水開啟了全城「保姆級」寵粉模式。

甘肅天水市文旅局工作人員表示，今年3月初就發現天水麻辣燙火了，挺受寵若驚的。現在，天水上上下下都在努力，提升旅遊服務，希望能抓住這個機會，不然遊客來了接待不周就不好了。

3月11日，天水義通客運公司開通了兩條從天水火車站和高鐵站直達市中心蘭天城市廣場的麻辣燙公交專線，為遊客提供一站式接送服務。而在水南車站、天水火車站出站口，當地旅遊、交通部門拉起橫幅，舉着牌子，跳起舞蹈，夾道歡迎遊客。

當地相關部門連夜整治市容市貌，連夜刷牆修路。為切實保障飲食安全，當地市場監管部門加大巡查檢查力度，並下發《關於規範全區「麻辣燙」等餐飲服務經營者的告知書》，希望通過交叉錯峰帶溫式的監管，全面保障所有來天水吃麻辣燙的遊客舌尖上的安全和就餐感受。

吃完麻辣燙，再登麥積山。連日來，天水各景區景點、星級旅遊飯店、賓館、旅行社、鄉鎮也紛紛主動出擊，為吃麻辣燙的外地遊客送上景區門票、文創產品、住宿優惠及當地特產。

遊客領進門 更大「富貴」在後頭

短評

從「臨滄燒烤熱」到「兩濱熱」，再到「天水麻辣燙熱」，爆火的風終於吹到了樸實的西北大地。在經歷了最初的受寵若驚之後，如何讓天水麻辣燙持續「熱辣滾燙」下去，如今成了擺在天水全市人民面前的一道大考題。在如今個性化消費正在崛起的時代，為更好的「設計」買單這一理念，被越來越多消費者接受，成為重要消費趨勢。正因如此，有些網紅城市曇花一現，熱鬧過後就是一地雞毛，而有的網紅城市因為不斷出新，還有持之以恆的用心，能不斷的出圈再出圈。很多甘肅民眾，都希望天水成為全省的一個新品牌。甚至有天水市民在朋友圈發文稱，以後天水的孩子出

去讀書，可以自豪地說出：我的家鄉是甘肅天水，一個好吃好玩的寶藏城市。誠然，這樣的期待除了對於家鄉的無比熱愛，還有就是天水本身獨特價值和底蘊的強力支撐。

天水歷史悠久，人傑地靈，有古蹟有新景，有美食有現代產業，還有熱情善良的市民，此次走紅既是偶然，也是必然。麻辣燙或許只是一個開始，因為縱觀全天水，麻辣燙只是能接住「潑天的富貴」的一小部分，天水的資源還有很多。藉此契機，如果天水能繼續拿出十二分的熱情，持續提升服務質量，翻着花樣將「家」裏的好東西輪番端出來待客，用心待客，用情留人，相信天水應該還會持續「熱辣滾燙」，在「潑天的富貴」之後還會接住更大的「富貴」。