



天水麻辣烫

天水海英麻辣烫店主哈海英和家人太忙了！从早晨6点半到店准备食材，到晚上10点钟收拾打烊，一天十六七个小时，忙得午饭吃不上、喝水都要挤时间。

“天水麻辣烫这波流量是我的店带起来的，我们必须要把住。”哈海英告诉记者，“我经营这家店30年了，从来没想到一碗麻辣烫也能这么火。”

一碗麻辣烫，火了一座城！

从3月初开始，天水麻辣烫火爆出圈，目前在抖音、微博、小红书、朋友圈等社交媒体的播放量已超过13.9亿，网友们说“隔着屏幕都能勾得人流口水”。天水彻底打开了它的流量新世界，全国各地的麻辣烫爱好者、美食博主纷纷涌向了天水，千里奔赴，只为一个目标——吃一碗甘肃麻辣烫。

为什么是天水麻辣烫？



排队吃麻辣烫。

海英麻辣烫位于天水市秦州区大众路四合院内，是一间20多平方米的小店，对于意外走红，哈海英说“是偶然也是必然”。

哈海英记得，2月13日，博主“一杯梁白开”来店里吃了麻辣烫后说：“这麻辣烫太好吃了，我要让全国人民吃上甘肃的麻辣烫。”

“当时也没在意，我开了30年店，生意一直不错，口碑也好，觉得人家夸夸也是正常的。”让哈海英没想到的是，该博主发布的一条“建议全国普及甘肃麻辣烫”的短视频，点赞量达128.8万，转发量超过百万，此后各社交平台“甘肃麻辣烫”的话题频繁冲上热搜，麻辣烫店迎来一

1

灵魂调味 意外出圈

波接一波的博主来直播，从线上到线下，这个小小的四合院成了热度的“哨站”，新晋成天水最热的打卡点。

早上10点半开始，海英麻辣烫店门外的食客队伍已排了十几米长，有志愿者在维持秩序。“这样的情景从3月7日开始，每天都是如此。一般排队要等接近两个小时。”哈海英粗略估算，每天排队吃麻辣烫的人数在1000人以上，“收入比以前翻了两三番。”目前，海英麻辣烫将“哈海英麻辣烫”申请了商标注册。

这个四合院内聚集着多家餐饮店，多以面食为主，麻辣烫店除海英

外，还有伊甸园和开元，这两家生意同样火爆。

60岁的伊甸园老板虎小玉很有经济头脑，“我们天水麻辣烫好吃，主要是底料和拌料，也就是大家说的麻辣烫的‘灵魂’，这些‘灵魂’取材都是天水本地食材，甘谷辣椒、麦积的花椒、手擀粉……我已经开始带徒弟炒底料，要把天水麻辣烫的精华推出去。”虎小玉的第一个徒弟是山西太原网红刘英子，“我教他如何配料，如何炒底料，他的生意很好，一个月的底料三天就卖完了。”

如今，刘英子学有所成，在太原当地开了家“英子甘肃麻辣烫”，生意也不错。

2

流量加持 天水寻味

作为一个西北城市，麻辣烫又是一个非常普遍的大众餐饮，能够在短短一个月时间实现爆火，天水麻辣烫的出圈确实算是一个奇迹。

“我已经第五次来天水拍美食了，天水美食是让人吃了又想吃，不吃又很想念的那种。”3月13日，广东美食博主“大眼吃遍天”再次来到天水，为天水麻辣烫打call，“作为一座历史悠久的城市，天水拥有丰富的传统文化，麻辣烫作为当地的特色美食，已融入了天水本地的风土人情和民间文化，使其具有浓厚的地方特色，受到了人们的关注和喜爱。”他在排队2个小时后吃上了海英麻辣烫，直呼“太好吃”。

“实惠是天水麻辣烫的一大优势，”从宁夏赶来的小伙张虎也是一位美食博主，他和四个同伴特意到

天水吃麻辣烫，“这里的麻辣烫店菜品通常一两元一串，价格公道实惠，一个人选一大把也就十多元或几十元，可加汤也可以选干拌，可香辣也可麻辣，口味多，选择性强。当各式食材在滚烫的汤底中烫熟一番，放进盘里，舀上原汤，再浇上两勺特制的油泼辣子，一碗色泽诱人、热辣滚烫的麻辣烫简直太诱人了。”

正是这令人垂涎欲滴的诱惑，让许多网友“说走就走”，毫不犹豫地踏上了天水寻味之旅。

从3月10日开始，秦州区市场监管局副局长王大伟每天在水泄不通的四合院执勤，暴增的人流量让他忙碌不已，“除了加强麻辣烫市场监管，稳定价格外，维持现场秩序，遇到人多、店主忙不过来时，也帮着端盘子擦桌子，一天下来累得

双腿发酸，但心里高兴。现在已经不是一个店面的事，这是整个天水的大事。”

一碗麻辣烫，让天水市瞬间成了“网红城市”，来自携程数据显示，携程社区中关于天水旅游、天水麻辣烫相关攻略的内容激增，从2月13日至3月13日，目的地为甘肃天水的整体旅游订单量同比增长超2成，其中酒店订单同比增长超4成，门票订单同比增长超4倍。天水的搜索量较去年同期增长超1倍。

天水市博物馆社会服务部副主任彭玉婷告诉记者，近期来伏羲庙的游客比去年同期增加了一倍，“原本是淡季，今年参观游览的游客却很多，麻辣烫的引流起了一定作用。”

3

双向奔赴 花式宠客

如何把网络流量变成“留量”，把“一时现象”打造成“一市品牌”？天水市打出了系列“组合拳”，以一座城市的热情开启了“宠客模式”。

自3月11日起，天水羲通客运公司开通1路、6路两条“麻辣烫公交专线”；火车站出站口拉起横幅、举着牌子，专门迎接来天水吃麻辣烫的外地游客；“去天水南站、火车站、高速路口……免费接送”；餐具统一换成一次性餐具，桌凳也全都换新，守护食客的饮食卫生安全；吃麻辣烫，送矿泉水、送兰花、送文创产品、送当地特产……

“拿不动、根本拿不动！”一位来自西安的游客说，“我就吃了碗麻辣烫，他们就给我送了苹果汁、酒、花椒、景区门票等等，天水人太热情了，给你们点赞！”

“欢迎大家来天水吃麻辣烫，畅游秦州胜景，可以带朋友和家人到秦州的各个景点游玩。”在四合院，天水市秦州区文旅局副局长杨智如向游客们发出了邀请，伏羲庙、玉泉观、南山三景区推出联票优惠活动，游客只需购买一张45元的联票，便可游览上述三个景区，优惠活动将一直持续到5月10日。

同时，借助麻辣烫爆火这波热度，天水开启了向全市文旅产业引流的大动作。为了进一步提升天水古城、伏羲庙、麦积山石窟等景点的知名度和吸引力，天水市将在3月16日—3月23日举办“天水麻辣烫吃货节”活动，持续打响“千山万水就爱天水”文旅品牌。

“人间烟火气，最抚凡人心”，诱人胃口、使人味蕾大开的麻辣烫，热情好客的天水市民以及各种优化的旅游项目和服务，都是要让游客感受到这座城市的真诚和热情好客。

4

留住流量 网红“长”红

天水麻辣烫走红后，天水师范学院商学院经济学教授王建强也关注到了这一现象。

“天水是一座历史文化名城，是全球华人寻根祭祖的圣地，这里有中国四大石窟之一的麦积山石窟，有三千年的农耕文明史。天水人的饮食非常讲究，不仅麻辣烫好吃，其他好吃的饮食比比皆是，天水杂烩、常记呱呱、王月亮、李圈圈、伊味思牛肉等不胜枚举。天水麻辣烫的爆火，只是凸显了一个点。”王建强说，优越的地理环境和悠久的饮食文化历史，造就了天水人对吃的要求高，“在食材、礼仪等方面都非常讲究。”

天水麻辣烫精选的辣椒是甘谷

辣椒。甘谷辣椒久负盛名、享誉中外，早在明清时期就是宫廷贡品，不是最辣的，却是辣椒王国中最香的一种。天水麻辣烫精选的花椒是麦积地产花椒，精选的淀粉优质价廉，“这些上好的食材和配料成就了天水麻辣烫绝佳的口味。”

天水饮食服务协会会长雷鸿亮也认为，红而不辣的甘谷辣椒，椒麻清香的麦积花椒，这些“天水元素”给天水麻辣烫这道大众小吃注入了独有的“天水味道”，价格亲民是吸引本地市民的因素，而独有的“天水味道”才是吸引外地食客的关键。“要把这种吸引力长期保持下去，稳定的价格和相对统一的口味标准非

常重要，就像兰州的牛肉面一样，口味会有些许差别，但吃了就是兰州的味道，让外地食客在天水市任意一家麻辣烫店都能吃到天水味道，为这道全国的大众小吃贴上区域美食的标签。”

王建强建议，天水可以深耕文化底蕴，提炼城市IP核心，持续创新，组合出拳，不断更新文旅产品服务，将麻辣烫“特色点”串成“产品线”，塑造能够打动游客的城市文化内涵，学会讲好天水故事，把天水的老故事讲给全国人民听，让网红变“长红”。

文/图 奔流新闻·兰州晨报记者 欧阳海杰 张秀芸