

刚刚过去的三月,甘肃天水的麻辣烫在全国火了。这款特色美食不仅让天水的街头巷尾弥漫着诱人的香气,更吸引了全国的食客和游客前来品尝。

为了探寻这一美食现象背后的“流量秘密”,3月28日,三秦都市报全媒体记者来到甘肃天水,从吃、行、游等多个维度,深入感受并挖掘其背后的“流量密码”。

美食+文旅=火爆出圈

“沉浸式”探访甘肃麻辣烫背后的“流量之道”

行

麻辣烫公交专线+免费摆渡 花式“宠”游客

9:41,记者从西安北站出发,1小时47分钟便抵达天水南站。

据不完全统计,从3月11日起,西安前往天水方向的铁路客流量逐日攀升,西安火车站、西安北站3月11日—19日共计发送天水方向旅客1.2万人次,单日客流同比去年增长约42.3%。目前,西安至天水开行的动车组列车有60余趟,二等座票价为92.5元。

在出站口,便能看到设置有甘肃麻辣烫咨询展位,身着蓝色背心的工作人员热情地向往来游客吆喝,展位的桌子上摆着不同景区的纸质版宣传资料。走出出站口,甘肃麻辣烫的招牌随处可见,多家名优特产品的厂家支起台子,现场售卖自家产品。顺着人潮,便能看到青年志愿者服务岗、麻辣烫公交专线引导岗。

“千山万水 就爱天水”“世界那么大 我们吃吃看”“看麦积 吃天水麻辣烫”的宣传展板将氛围感拉满。只要看到有人在拍摄,几名年轻的志愿者马上配合,摆姿势、调角度。一位工作人员告诉记者:“我们从早上8点开始上岗,一直到晚上10点,只要有列车来,我们就不下班。”

在举着“麻辣烫公交专线引导员”牌子的志愿者的带领下,记者搭



游客排队品尝甘肃麻辣烫。

乘电梯来到了位于一层的麻辣烫公交专线乘车点。多名志愿者指引现场需要乘车的人,提前打开乘车码,等待乘车。每辆公交车共有座位40个,有些乘客还拉着行李箱。“现在上车,虽然没有座位,但是麻辣烫能少排半个小时的队。”司机吆喝大家上车。这样的一趟公交车,乘车费为3元。

在车上,大家都在讨论着不同店家的麻辣烫,其中多数为陕西口音。记者沿途观察,有的酒店打出

广告:“住酒店免费送麻辣烫”;天水市总工会旁边的院子门口贴着“可供外地游客停车”。

大约40分钟车程,大巴把大家放到了大众中路上,这里是当地麻辣烫最为集中的地区。返程在相同地点坐车即可。吃完麻辣烫如果还想逛其他地方,怎么办?距离不远处设置有志愿者服务车辆停靠点,外地游客凭借身份证便可免费乘车,行程停靠文庙、古城和伏羲庙。

吃

一家店4个多小时卖出160多单

既然是依靠麻辣烫“出圈”,此行的重点当然就是吃上一碗正宗麻辣烫,于是记者来到了“四合院美食城”。走进这座小院,中间红色帐篷下,摆了两排长桌,两边则分布着六七家麻辣烫店。在这里吃饭,最好采取“团队作战”,有的人负责等座位或者找桌子,有的人负责排队选菜。由于人多,这里多数店家采取叫号制。

这里也设置有志愿者服务岗。一位志愿者告诉记者:“我们是3月

初上岗的,每天采取两班倒,目前西安、宝鸡、兰州来的游客最多。”这名志愿者告诉记者,这个院子里有的店家卖麻辣烫已经十几年了,也有相对较新的店铺。

最终,记者一行选择了其中一家。老板陈先生透露:“从早上9点开始,到下午1点23分已经卖出了160多单。”两个冰柜中,码放着整整齐齐的菜品。无论荤素,一根签子1元。从菜品上看,和西安麻辣烫店的区别不大,“你尝尝这个丸

子,这个是用洋芋做的,是我们这儿的特色。”老板热情推荐。最终,记者一行4人选了满满一筐子的菜,外加饼、土豆粉和饮料,结账显示65元。一会儿工夫,麻辣烫被盛在一次性餐盒中端上来。以往吃到的粉或宽或细,而这里的更粗,类似于平时吃到的棍棍面,入口软糯却筋道。不同于川味麻辣烫的宽汤,甘肃麻辣烫汁水较少,搭配甘谷辣椒和秦安花椒,色泽光亮,辣而不燥。

“网红”

不到下午3点已无号 10余部手机直播

因店内顾客太多,麻辣烫老板表情“痛苦”,甘肃文旅在网上提醒其“注意表情管理”,麻辣烫老板看到之后展露笑颜。这样的一系列互动,让这位“表情包大叔”成为“流量”。“表情包大叔”所在的麻辣烫店也在“四合院”。和隔壁“四合院”不同,这里的“长枪短炮”明显更多。志愿者服务岗的小喇叭反复提醒:打击卖号行为,提高警惕。走到跟前,看到“表情包大叔”正忙碌地制作着一碗又一碗的麻辣烫,店门口架着十几部手机进行直播。正对店面的就餐区域也被前来直播的人占满了。每个人都架着一部手机,一边直播大叔的操作,一边和自己直播间里的观众互动。记者原打算买一碗尝尝,被告知当天的号已经没有了,想吃得等到第二天一大早,而这时

还不到下午3点。

不管是吃饭还是乘车,记者都看到了不少用手机直播的游客。越来越多的网友通过短视频平台分享自己的天水麻辣烫体验,进一步推高了其热度。

在天水南站,记者还“邂逅”了由西安大雁塔文创变身成的“显眼包”——“塔宝”。该玩偶以大雁塔为设计灵感,通过拟人化的处理,搭配上眼神和肢体语言,看上去十分呆萌可爱。“塔宝”及团队成员告诉记者:“最近麻辣烫比较火,我们想借此机会宣传一下大雁塔,向世界分享西安,也让更多来自西安的文创走向全国。”这不,由工作人员扮演的“塔宝”一走出天水南站便吸引了众多目光,大家争着和它合影留念,成功地“反向种草”。

产业

土特产+文旅 让休闲游“升级”

行走在大众中路上,不时能看到有人举着牌子,上面写着“甘肃天水麻辣烫 招收学员”,并附着电话。记者上前询问后得知,甘肃麻辣烫爆火后,有不少人专门来取经,希望能够在其他地区也开一家麻辣烫店。因此,衍生出了这样的产业。“两三天就能学会,学费6800元。”

“你们从哪来?”在一个卖辣条的摊位上,老板询问。当得知记者来自西安时,老板笑着说,“10名游客中8名都来自陕西。”说完,他指着摊子上摆放的一袋袋透明包装辣条面说,“来,你尝尝我们这儿的甘谷辣椒,是不是和你们的不一样。”

行走在游客较集中的天水市秦州区,这样透明塑料袋包着的甘谷辣椒面随处可见。甘谷辣

椒、麦积花椒、定西宽粉、康县黑木耳……这些地理标志农产品是甘肃特色优势农业产业的代表。借助“美食+文旅”这把“火”,让甘肃的农产品加速出圈。一方面可以着力延长农业产业链,对土特产进行精深加工;另一方面,可以将土特产与旅游休闲业态更紧密地结合。

在探寻天水麻辣烫背后的“流量秘密”时,记者深刻感受到,这一美食现象的成功并非偶然。它既是天水地域食材、独特风味的展现,也是当地文化、旅游资源的有效整合。



扫码看视频

文/图 本报记者 石喻涵 张宸豪 余慧敏 实习生 韩静茹 刘雯雯

昨天是国际儿童图书日

你在陪孩子读书还是在刷手机?

“世界上最遥远的距离莫过于我们在一起,你却在玩手机。”这原本是网络上流传的一句玩笑,然而随着如今“低头族”日益壮大,许多人都习惯把时间交给电子产品或者虚拟网络。

“孩子写作业,父母玩手机”的场景已经屡见不鲜,平日下班回到家,你在陪孩子读书还是在刷手机?



扫码看视频

▶ 家长带孩子书店读书。

“珍妮提着一串面包圈,就回家去了。她一面走着,一面向旁边张望着,念着招牌上的字,数着乌

鸦……”4月2日是国际儿童图书日,在钟楼书店三层的儿童书籍区,家长张女士和二年级的女儿各

自拿着一本书,并排坐在台阶上阅读,她的女儿手里捧着一本《七色花》,正在将里面的故事念出来。

张女士告诉记者,阅读是让人终身受益的事情,良好的阅读环境,有助于激发孩子的阅读兴趣,所以每天孩子一放学,都会带她来书店阅读30分钟,这期间自己也会放下手机,跟孩子一起读书。

“箱子——越飞越远,人鱼——游来游去,全城——灯火通明,星星——闪闪发光。”采访中,张女士的女儿读完了《七色花》的故事,将书翻到后面的娱乐小测验部分,现场给记者玩起了故事中词语的“连连看”。她骄傲地表示,自己的记忆力棒棒的,很多东西看一次听一次就记住了。

加女士同样也是一位习惯“陪读”的家长,她每天都会陪孩子一起读书,为孩子上小学打好基础,“每天时间不长大概就15分钟吧,一方面是让她提前认识些字,另一方面她平时有点‘坐不住’,这也是培养她安心坐下学习的习惯。”

“每天下班都会陪孩子读书,孩子也会分享一些书里有趣的知识。”对于陪伴孩子读书的习惯,市民陈先生还有自己的想法,他表示,看一些故事类书籍的时候,他会让孩子读出来,将故事念给家长听,不仅记得更快,也有边读边演的代入感,对故事理解更深。

近年来,有不少教育专家呼吁,父母陪孩子“每天读书半小时”,一

起放下手机、拿出书籍,进行一场“深度阅读”,通过读书建立起一座沟通和进步的桥梁。不过,对于大多数年轻人来说,恐怕更青睐于通勤路上“快餐式”的手机阅读或是睡觉前的“听书”。

“我现在看书基本是在上下班路上用手机看,有时候睡觉前会用APP听书。”市民李静表示,对于自己来说,阅读并不局限于地点和方式,不过对于孩子来说,还是传统的阅读方式更适合,而培养孩子的阅读习惯,需要大人亲身参与,未来也会考虑周末定期举办“家庭读书会”,与孩子一起读书一起成长。

文/本报记者 文晨
图/视频 本报记者 陈昭好