

# 天水麻辣烫缘何一夜之间晋升“顶流”

■ 吕霞 张文都

一座城市,因一道正宗地道的地方小吃火爆出圈。连日来,网络大V主播和“吃货”们汇聚成一股洪流,浩浩荡荡云集天水古城,只为品尝一碗麻辣烫。

一碗其貌不扬的麻辣烫,缘何一夜之间晋升“顶流”?

**解密天水麻辣烫的“神奇密码”**

今年2月13日,一名网名叫“一杯梁白开”的天水大学生春节假期在自己家吃麻辣烫时,随意拍了一段色泽诱人的麻辣烫短视频,并配文“建议全国普及甘肃麻辣烫”。没想到短短7秒的视频,播放量高达8600万次,由此拉开了大批美食博主前来品尝天水麻辣烫的序幕。

那么,天水麻辣烫到底有着怎样的“魅力”呢?记者采访中发现,天水麻辣烫的精华在于油泼辣子的浓郁咸香,花椒的麻麻清香,还在于粉条挂足汁水的诱人卖相,汇集了天水各地的特产,包括早有盛誉的甘谷辣椒、麦积花椒、武山粉条等。

麦积区元龙镇素有“花椒之乡”的美誉,其生产的花椒粒大粒多,颜色鲜艳,香气扑鼻,味道醇厚。一些老板在出锅调味时,还会在麻辣烫上撒一小把花椒面,在香辣的滋味之上再添一重劲爽。

而作为“灵魂汁子”的“甘谷辣椒”,已有400多年的种植历史,曾作为明清初的宫廷贡品而享誉陇上。甘谷辣椒的辣味够劲却不烧嘴,主要以香为主,细品起来甚至还有些许回甘,味觉体验丰富,是传说中“蘸鞋底子都香”的佐餐神器。

一道色香味俱佳的美食,当然也离不开其他

佐料的“锦上添花”。天水麻辣烫的调味,还有武山的四门贡醋和王坡村食里香醋。四门贡醋古法发酵,去水存精,深洞窖藏,冬不冻,夏不腐,故为天酿。王坡村食里香醋因其纯手工制作不添加任何添加剂,这一传承上百年的民间制作技艺,被列入天水市非物质文化遗产项目。

此外,武山的蔬菜、清水的黑木耳、天水众兴菌业的金针菇……特别是武山粉条以其独特的口感劲道享誉西北,有良好的耐味性,能够更好地吸收汤料,调料的味,其质地细腻爽滑、晶莹剔透、久煮不化,食之香绵可口,是制作火锅、麻辣粉的首选食材。

**是“偶然”也是“必然”**

天水火了!因一碗麻辣烫而“热辣滚烫”!天水人怎么也没有想到,这“泼天的富贵”竟然轮到了自己家。天水之火,离不开当地数十年培育的特色农业产业,更离不开这里深厚悠久的历史积淀。

天水地处陕、甘、川三省之要冲,见证了丝路辉煌、佛教东传,孕育了羲皇故里、厚重人文,是“三皇之首”伏羲诞生地,是中华民族和华夏文明的重要发祥地。

范长江曾在《中国的西北角》一书中说:“甘肃人说到天水,就像江浙人说到苏杭一样自豪,这是一个风景优美、物产富饶、人物秀丽的地方。”从这个意义上讲,天水麻辣烫的出圈,虽有意外,却属必然。

而特色农业产业的快速发展,也为天水麻辣烫火爆出圈提供了支撑。近年来,天水大力实施特色农业“四大工程”,先后培育新型农业经营主体1362家,农产品加工工业企业产值达到475亿元,果品、蔬菜、畜牧、中药材产值分别达到115亿元、104亿元、115亿元、17亿元。秦州区国家农业现

代化示范区、麦积区国家现代农业产业园创建有序推进;武山县建成总占地35.33公顷的蔬菜加工物流园区,一批优势加工企业入驻园区,产业集群效应不断凸显;新建农产品产地冷链设施33座、新增储藏能力3900万千克……

今年,天水又提出了更大的新目标:扎实开展农产品“三品一标”提升行动,着力扩大天水花卉、秦安蜜桃、甘谷辣椒、武山蔬菜等特色农产品知名度,持续提升天水“甘味”品牌市场竞争力,打造一批市场认可、消费者满意的农产品“金字招牌”。

随着天水麻辣烫的持续升温,天水市全方位“秣马厉兵”,开启了多元化保姆式“宠粉”模式,用实际行动努力展示天水的善意和真诚,将流量“留下来”,把口碑“打出去”。比如,天水推出旅游套票、优惠政策,大像山、水帘洞等多个景区免门票、送文创、赠礼品、打折扣;对重点旅游景区、星级酒店、旅行社等文旅企业服务质量提升和环境卫生整治情况开展督查检查等,让游客感受到“微笑天水”的温暖和热情。

**从“天水麻辣烫”到“甘肃麻辣烫”**

天水麻辣烫能火爆出圈,甘肃各地的麻辣烫也完全有理由火爆出圈。

“甘肃麻辣烫真的只有零次和无数次,我真的感觉甘肃的宽粉无人取代!”网络达人橘子往返3500千米,只为品到那一碗诱人的麻辣烫,品尝后她发出了如此感叹。

尽管甘肃各地的麻辣烫做法各不相同,各地的食材也不尽相同,但都代表着甘肃特色,代表着西北人的朴实纯真。

甘肃人的饭桌上不一定顿顿有肉,但顿顿都有土豆,就是它,撑起了甘肃麻辣烫的半边天。定西的宽粉煮熟之后晶莹剔透,薄如蝉翼,加上

各种调料的加持,嗦一口“吸溜”一下,是那种顺滑的美味。娃娃菜作为甘肃高原夏菜的优秀代表,硒元素含量丰富是最关键的优势之一,包裹着麻辣烫的酱汁,卷一叶娃娃菜嚼满整个口腔,同时关照到了味蕾与营养。

甘肃每一种高原夏菜都能搭配各种美食,是当之无愧的动力源泉。此外,陇南康县的黑木耳、平凉的苹果、临夏的牛羊肉、张掖的香菇……陇原大地上“甘味”不胜枚举。

一碗碗看似简单的麻辣烫,却“烫”着整个甘肃各地的“土特产”。其不只是一道混合风味的“碳水盛宴”,更隐藏着甘肃的勃勃生机。

甘肃把牛、羊、菜、果、薯、药确定为六大特色产业,长期以来全力推进,取得了显著成效。2023年,甘肃的牛、羊肉产量比上年分别增长9.5%和12.1%,新建建马铃薯、苹果2个国家级产业集群;蔬菜、园林水果、中药材产量较快增长,特别是蔬菜产量达到295.5亿千克,全产业链产值达990亿元,甘肃已成为我国蔬菜市场上不可缺少“高原夏菜西菜东调”主产区。全省核桃、花椒、油橄榄三年倍增行动计划全面完成,栽培面积分别达40.97万公顷、34万公顷、6.99万公顷。

按照省政府办公厅下发的《关于巩固经济持续向好态势推动高质量发展的若干政策措施》,全省将进一步加快“六大产业”发展。到2025年,“六大产业”全产业链产值达到5300亿元以上。同时,持续放大“甘味”品牌效应,2024年力争“甘味”品牌企业销售额达到290亿元以上。

凭实力火起来的天水麻辣烫,带火了一座城,带动了“甘味”农产品,更带动了相关产业。相信随着各种特色产业的不断发展,“甘肃麻辣烫”一定会更加“有料”,更加“热辣滚烫”。

(据《甘肃经济日报》)

## 民宿“刺客”何其短视

■ 赵童

出门旅游,选个好住处往往是第一关。近年来,一些民宿要么价格实惠,要么装修别有风味,成了不少人的出行首选。但想必不少游客都有过类似体验:预订图片上,几乎每个民宿的内部装修都看着不错;但千里迢迢来到实地,才发现周边环境破败不堪;想安慰自己“金玉其内,败絮其外”吧,又发现民宿内部也空气刺鼻、卫生堪忧——这些“请君入瓮”的网络宣传图,避重就轻、“话”说一半,更像是诱导游客下单的虚假营销。

近年来,消费者受网上虚假宣传误导,被某些民宿蒙骗的事情常有。有实际地址与预订地址对不上号的“幽灵”民宿;有拆迁楼里缺乏资质的黑民宿;还有某些民宿,消费者以为是贵点儿能换来品质保证,结果只是落入了价格虚高的陷阱……如此乱象,伤害的不只是消费者,更是城市形象和当地旅游市场。

说到底,“宰一个是一个”的做法终究只会自食其果。市场有监管,平台有审核,消费者也能利用评价机制“避雷”。把生意做成“一锤子买卖”,这种短视行为只能“以身试法”。想要生意不“烂尾”,还是该以诚信为本,把服务做到实处。(据《广州日报》)

## 让预付式消费维权不再困难

■ 默达

预付式消费在生活中再常见不过:餐饮储值、美发会员、体育健身、少儿辅导……重复性消费为主的市场,大多都会提供“办卡”服务。然而,这也是侵权的重灾区。日前,中国消费者协会发布《2023年预付式消费领域消费者权益保护报告》,将存在的主要问题概括为违规办卡、拒绝开具消费凭证、退费难、经营者跑路等六大类。

商家为日常运营和规模扩张筹集了流动资金,培养了消费习惯和顾客群体;消费者享受了折扣优惠,消费过程更加便捷……用好预付式消费,本可以实现消费者和商家的“双赢”,但其特点和性质也为商家的侵权行为留下了可乘之机。

目前,已有多地针对预付式消费领域的突出问题加强监管,主要集中在事前治理和事后追溯两个维度,其中深圳的做法值得关注。除了落实常态化监管,定期抽查,严肃追责之外,深圳试点扩大数字人民币应用场景,利用智能合约等方式建设预付式消费监管长效机制。预付款项在实际消费后才会被划拨至经营者,每笔付款都可查可追溯,从技术层面断绝了预付资金被挪用及经营者卷款跑路的可能。

一个混乱的预付式消费市场,必然会影响消费者的消费意愿和消费信心。期待法律保护、行政监管和技术手段并举,把好的经验做法推广开来,让无良商家“无路可跑”。

(据《南方日报》)

## 食品药品生产日期不应和消费者“躲猫猫”

■ 苑广阔

近日,有读者反映,很多食品、药品包装上的生产日期不好找,老人看起来更费劲。其一,一些商品虽然标注生产日期“见瓶身”“见封口”“见包装”,但等你真想找时,却难上加难。因为这些生产日期的标注,不是字体太小,就是采用和包装差不多的颜色,形同虚设。其二,很多商品的生产日期,采用的是喷墨方式打印上去的,而这种字体很容易被抹掉、擦掉,消费者自然难找到。

尤其需要注意的是,如果一些商品的生产日期很容易被涂掉,也就意味着其很容易被不法分子钻空子。一些人对商品的生产日期进行篡改,导致把临期或已经过期的商品卖给消费者。蒙在鼓里的消费者很可能因为食用了过期食品、药品而危害身体健康和生命安全。

其实,对食品、药品的生产日期标注,早有明确法律规定。食品安全法和预包装食品标签通则等有关法律和标准都对食品生产日期进行了明确规定。但落实却不尽如人意,因此,要想终结部分食品、药品在生产日期标注方面的乱象,需要食品企业严格遵守有关法律法规和食品安全标准,保障消费者的知情权和选择权。同时,国家有关部门也要加大监督检查力度,督促食品企业诚信经营,依法依规标注食品、药品生产日期信息,而不能继续“犹抱琵琶半遮面”。

(据《新京报》)

## 麻辣烫“出圈”给予我们什么启示

■ 胡欣红

近日,甘肃天水麻辣烫在社交媒体平台火爆出圈,吸引了不少游客前来打卡。

一碗“麻辣烫”之所以一跃成为火爆全网的“顶流”,看似偶然,实则有其底层逻辑。每个人的潜意识里都存在着有关食物的原始记忆,只要能成功勾起食客的味蕾,公众自然会奔走相告。更何况麻辣烫之类的“小食材”,向来是年轻人的最爱,作为互联网传播的主力军,其所产生的传播效果可想而知。

在不少打卡视频里,大多数人提到几个关键食材:辣子、宽粉、土豆,可谓是甘肃麻辣烫的“三绝”。天水麻辣烫中的辣子,辣味并不刁钻,以香为主;天水的定西被誉为“中国马铃薯之乡”,定西土豆淀粉含量高、黏性足,加工而成的手擀宽粉可以说是甘肃独家美食;此外还有秦安豆腐、康县木耳、陇南花椒、会宁胡麻油……源于天水独有物候条件下所生产的地道食材所组成的配方,正是天水麻辣烫“出圈”的底气所在,共同撑起了这道舌尖上的美味。

一碗麻辣烫带火一座城,幸运之余,小食材走红还需继续“加料”做好“大配方”。

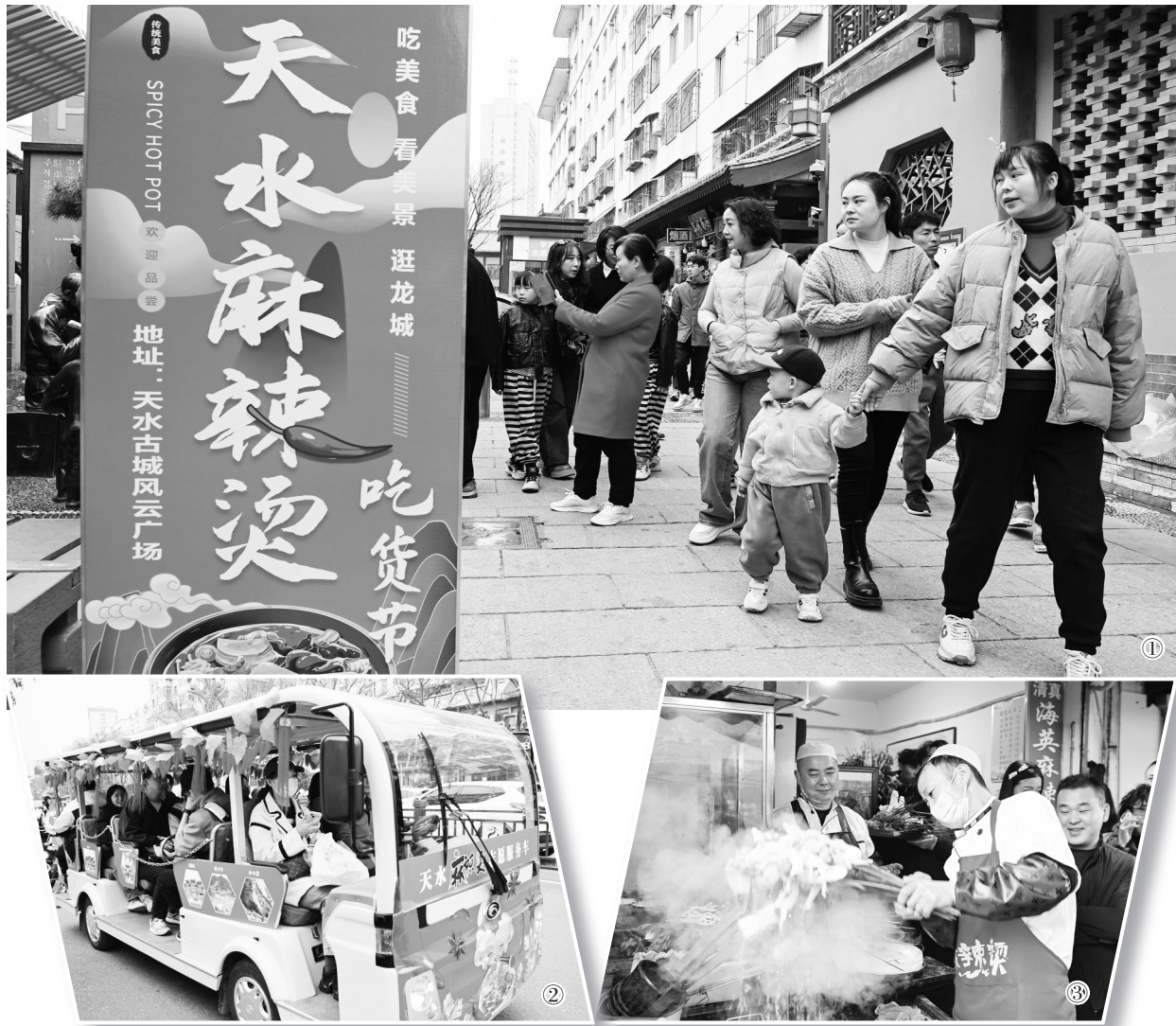
拼食材之后还需“拼服务”。有样学样,天水借助前辈“网红城市”积累下来的经验,整座城市迅速行动开启了“宠粉模式”:天水义通客运公司开通了两条“麻辣烫公交线路”;天水市民自组织爱心车队到火车站、机场免费接送游客去吃麻辣烫;

专门绘制麻辣烫地图,帮助游客找到最佳美食点;因店内顾客太多有麻辣烫店的老板忙出了“痛苦面具”,甘肃文旅赶紧在网上喊话“注意表情管理”,麻辣烫大叔看到之后展露笑颜……不遗余力地“宠粉”,竭尽所能服务八方食客,让公众感受到了这座西北小城的满满诚意。

麻辣烫虽好,但想让游客住得下、有得游、有得玩,形成持续的吸引力,还需要以此作为“导火索”,充分发掘打造更为丰富的旅游产品。

值得一提的是,天水的文旅禀赋其实很不错。虽然地处大西北,但拥有高铁、飞机场,在对外交通上具有一定优势。天水的历史底蕴也十分深厚,是关陇世家和隋唐皇帝、李白、李广等人的故乡,秦人发源于天水地区,大地湾文化有8000年历史,甘肃彩陶与放马滩秦简,还有世界上最早的纸均在这里,拥有以伏羲文化、大地湾文化、秦早期文化、麦积山石窟文化和三国古战场文化为代表的“五大文化”,截至2024年3月,共有A级旅游景区42处……放眼甘肃,历史文化悠久厚重,自然景观丰富独特,曾被《孤独星球》评为亚洲最佳旅游目的地,发展文旅产业具有得天独厚的优势和潜力。

综合上述条件,这次因麻辣烫引发的“意外”出圈,只要整合得当,趁势发力,完全可能打造出一所“长红”城市。从山东淄博的烧烤,到黑龙江哈尔滨的冰雪体验,再到甘肃天水的麻辣烫,在各地掀起这种“现象级”消费行为,也为各地文旅产业的发展提供了借鉴参考,值得引以为鉴深思。(据《北京青年报》)



图①:3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。图②:3月16日,在天水市秦州区,游客乘坐免费的“天水麻辣烫志愿服务车”前往景区。图③:3月16日,在天水市秦州区的天水名优小吃城一麻辣烫店,商家为游客加工麻辣烫。 新华社记者 范培坤摄

## 让乡亲们过上更好的日子

■ 郁静娴

脱贫攻坚战取得全面胜利后,党中央决定设立5年过渡期,推动巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接。当前,5年过渡期已过3年,如何有效化解返贫风险,夯实脱贫基础?如何进一步增强脱贫户和脱贫地区的内生发展动力,实现从“输血”到“造血”的实质性转变?记者深入脱贫地区进行了采访。

**守底线,健全防止返贫监测帮扶机制**

陇原春日,在甘肃省康县长坝镇花桥村,早起做饭、洗澡,安顿好家里,50岁的李雪英来到镇上的一家超市,开始一天的工作。

李雪英夫妻俩原本在外务工。2023年,她的丈夫富山查出癌症,家里两个孩子,老大刚结婚,老二在读高中,正是用钱的时候。看着住院治疗的丈夫,李雪英通过“甘肃一键脱贫”系统进行了自主申报。

村干部上门核查后,不到两周,李雪英一家正式被认定为因病返贫监测对象。当地第一时间为全家4口落实了医保资助600元,并购买防贫保险。经过镇村协调,李雪英在周边超市当上了理货员,加上本村公益性岗位的工资,家庭收入有了保障。“有政策兜底,心里踏实了。”李雪英说,丈夫住院治疗的医疗费通过大病保险等报销了九成,其余部分还在县里得到了二次报销。

今年中央一号文件就确保不发生规

模性返贫进行了重点部署,强调“落实防止返贫监测帮扶机制”。近3年来,中西部22个省份已全部建立监测帮扶机制,发现识别时间从初期的平均2个多月减少到现在的15天以内,且每户落实了精准帮扶措施。

应当看到,疾病、自然灾害等各类返贫致贫风险因素仍将长期存在。今年中央一号文件提出,研究推动防止返贫帮扶政策和农村低收入人口常态化帮扶政策衔接并轨。

“总的思路是,应该由政策兜底帮扶的脱贫人口,要逐步同通过正常帮扶有能力稳定脱贫的人口分开,实行分类管理。”在前不久召开的巩固拓展脱贫攻坚成果工作会上,农业农村部副部长唐仁健介绍,初步考虑,坚持开发式帮扶与兜底性保障相结合,对于没有劳动能力的脱贫人口,及时纳入现有社会保障体系。

**增动力,特色产业升级发展、就业岗位拓展提质**

陕西安康,曾经的秦巴山区集中连片特困地区,如今已搭建起毛织玩具产业链条。位于城关镇四海逸家社区的生产车间里,一个个色彩鲜艳、憨态可掬的玩偶正在加紧生产。“风靡春晚的‘龙辰

辰’,就是我们生产制作的!”脱贫户屈先丽言语间透出自豪。工作几年,她已成为一名车间组长,月薪超过3000元。

安康市人社局副局长李万华介绍,为加快推动毛织玩具文创产业发展,市里设立了1亿元产业发展专项资金,对达到稳定用工门槛的企业实行一次性奖补,对就业人员实施6个月“以工代训”技能培训等。伴随一系列扶持政策落地见效,全市已形成从创意设计、原辅料生产、产品加工、贸易销售为一体的毛织玩具全产业链。

2023年,全国脱贫劳动力务工规模达到3396.9万人,工资性收入占脱贫人口总收入六成以上。记者从农业农村部分获悉,聚焦产业就业这两个关键,今年要把工作重心转向增强内生发展动力上来,持续增加脱贫群众收入。在政策设计上,更加注重探索建立多干多补、少干少补、不干不补的机制,引导各地把更多资源、精力投向提升发展能力。在支持重点上,产业帮扶要突出基础设施和全产业链开发,补上技术、设施、营销、人才等方面的短板弱项,健全联农带农益农机制,实实在在地把产业提质增效搞上去;就业帮扶要突出稳定岗位、提高质量,发展县域经济增加就近就业岗位,促进人岗适配,收入增长。

**促发展,持续推进重点区域补短板强弱项**

当前,160个国家乡村振兴重点帮扶县、易地扶贫搬迁集中安置区和革命老区县,依然是巩固拓展脱贫攻坚成果的重点区域。如何持续推进这些区域补短板强弱项?

“自打6年前搬下山,生活方便了许多,乡政府每年免费发放花椒苗和肥料,帮着联系销售渠道。”定居在安置点的崇山村村民李羊来成给树苗松土回来,边洗手边说,“今年是花椒苗栽下的第五年,产量应该还能再高一截。”2023年,他和爱人采收了500千克干花椒,每斤卖到40元左右。

据介绍,今年农业农村部将组织开展重点帮扶县发展成效监测评价,上下联动优化完善政策,真正帮到点上、扶到根上。针对部分易地扶贫搬迁家庭住房面积不够、就业容量不足等情况,将配合发展改革委等部门,协调解决好搬迁群众生产生活实际问题,确保他们稳得住、能融入、逐步能致富。

促进长效巩固拓展脱贫攻坚成果,需要融合各方面力量。目前,农业农村部已整合东西部协作、中央单位定点帮扶、驻村帮扶、社会力量帮扶等职能,进一步凝聚各方合力,提升协作帮扶成效。

走进广西忻城县茧丝绸产业园区里的织绸车间,成组的自动化生产设备有序运转,卷绕好的桑蚕丝线飞快穿梭,形成一匹匹纹理细腻的丝绸布。

忻城县发展了1.73万公顷桑园,过去由于缺乏精深加工,大部分鲜茧只能外销。2020年,当地引进深圳茧丝绸龙头企业,共建粤桂协作广西忻城茧丝绸产业园。

“从一片桑叶、一枚蚕茧到一缕丝线、一片绸缎,我们重点在延链补链强链上做文章。”深圳同益新中控实业有限公司、广西同益国丝发展有限公司总经理刘建云说。立足一产资源优势,协作补齐了当地在织绸、漂白、数码印花、丝绸、服装等产业环节空白,培育新型桑蚕乡村人才200多人。通过构建农业产业化联合体,带动60个村集体经济发展和4万多脱贫人口受益。

广东省农业农村厅扶贫协作与老区建设处有关负责人说,今年将借助粤桂东西部协作平台,进一步放大区域优势互补效能,强化在国内统一大市场中的分工合作,破解协作地区特色产业集群在基础配套、营商环境、金融服务等方面的短板,不断壮大县域经济。(据《人民日报》)