



财经观察

二七塔“邂逅”玉兰花 人气爆棚带火周边经济
一树花为何火爆一座城

3月24日,郑州连续两天迎来了久违的春雨,早在3月中旬就已经在二七塔下绽放的玉兰花,在雨中又迎来了新一批“忠实粉丝”。一片又一片撑开的雨伞下,是游客“风雨无阻”、势必要在当夜完成二七塔与玉兰花合影的“心愿”。二七塔与玉兰花爆火背后的原因是什么?记者连日来进行了探访。



二七塔与玉兰花交相辉映吸引市民争相打卡拍照

主动性:用户生产内容的自驱力

“二七塔下的玉兰花开了。”3月16日,随着网友“冬瓜不瓜”的夜空玉兰与二七塔合影的视频爆火,75万的点赞量让其一度成为郑州城市热榜的“顶流”,接踵而至的便是更多的市民参与到了这场拍摄与发布的实践中。

据记者了解,互联网平台与媒介技术的发展,使得“技术赋权”予更多的人民群众,在拍摄硬件、剪辑调色软件更加普及的今天,

“文字+图片+视频”的内容生产已经成为人们活跃在社交网站的“必备技能”。

在这样的时代背景下,专业生产内容(PGC)逐渐走向了用户生产内容(UGC),用户本身与内容生产者在平台上完成了“角色重叠”。一方面作为用户,他们可以享受到作品点赞、涨粉、浏览量提升带来的社会认同感;另一方面,作为内容生产者,他们也将会有

更大的主观能动性去完成内容的制作,这种循环的“自驱力”,促成了雨夜的摩肩接踵与“朵朵雨伞开”。

此外,在更具现实意义的层面,从事多年自媒体工作的史女士告诉记者,平台会根据热点进行推流,如果拍摄者能赶上推流的高峰,产出优质的“玉兰花与二七塔”作品,这对账号的“养成”,甚至是个人经济收入都有一定的帮助。

限定性:时间与稀缺属性的价值力

“二七塔虽然每天都在矗立,但是玉兰花很少在这里绽放,这或许是爆火的原因吧。”3月21日,记者采访到了在二七塔附近录制视频的郑州青年徐新场,他告诉记者,自己19日在看到二七塔旁的玉兰花爆火之后,就赶忙来到现场,因为他知道,玉兰花的花期很短,如果错过了会十分可惜。

在此期间,郑州二七纪念馆也在3月20日下午发布了《限时开启|春赏玉兰花 夜游二七塔》夜游活动;

两天后的3月22日晚,郑州二七纪念馆联合亚细亚以“冬去春来,玉兰花开”为主题,在二七塔下举办了一场“快闪”活动,参与活动的黄河科技学院的大三学生张梦婷感叹道,自己被二七塔和玉兰花的照片刷屏了,想赶快来感受一下现场的氛围。

“花期短”“限时”“快闪”“赶快”显示出二七塔与玉兰花这场“限定之约”的紧迫感,一条不时不待、机不可失的时间轴,让这场打卡的狂欢显得更加弥

足珍贵。

据记者了解,郑州春季赏花打卡的地点并不少,兴华街上的玉兰花开,西流湖公园的梅花绽放、郑州植物园的绿植迎春、人民公园的排排郁金香和樱花如约而至。更多旅游资源和繁盛华族并没有迎来现象级的火热,这也在深层映射了“城市地标”所具有的号召力,而对“地标建筑”“知名资源”二次唤醒的稀缺,恰恰成为人们想要给二七塔留下独特纪念的动力。

互动性:后真相情绪感染的传播力

后真相,往往指人们在事实发生后不追求真相本身,而是被情绪、情感带动。一幅幅被摄影师、专业拍客或是群众精心记录的照片,再经过滤镜与调色,超越美景本身的二七塔与玉兰花合照瞬间调动了人们点赞、转发、讨论的情绪。

然而,在另一层面,也正是市民们对先前作品的

兴趣热爱,才能亲身前往现场,拍摄出一幅幅来源于生活却超越生活本身的佳作。无论是色调一致的粉还是晴夜一朵的白,有的让月亮高悬于黄金分割点,有的让玉兰花化作相框的边……群众被精美作品吸引,又再次引发新的传播链条。“大众拍摄、内容创新”成为这场“春粉限定”的

出圈密码,引来越来越多的人到场参与。

或许,二七塔与玉兰花组合爆火的原因还有其他,但在互联网时代,捕捉游客对更丰富文旅产品的需求、为市民提供更多元化的文化产品,将是引领行业发展的核心力量。

正观新闻·郑州晚报记者李居正/文 唐强/图

鲤跃九省 豫菜向新

沿黄九省(区)餐饮大咖齐聚郑州
共商豫菜高质量发展大计

本报讯(正观新闻·郑州晚报记者 成燕 安欣欣)以鲤鱼为媒,共话豫菜高质量发展。3月25日,豫菜高质量发展暨黄河鲤鱼文化论坛在郑州举办,吸引海内外数百位餐饮行业高层、专家学者齐聚绿城,共同探讨豫菜高质量发展大计。

本次论坛由世界餐饮业联合会、郑州市商务局支持,中国烹饪协会、郑州文化旅游和体育集团有限公司、河南省餐饮与住宿行业协会、郑州市餐饮与饭店行业协会主办,中国烹饪协会正餐专业委员会、河南阿五餐饮管理有限公司承办。此次论坛通过多种形式开启一场豫菜文化盛宴,打造豫菜文化名片,进一步扩大豫菜影响力,让豫菜从河南走向全国和全世界。

中国烹饪协会会长杨柳在致辞时表示,过去的一年,我国餐饮市场表现“热辣滚烫”,餐饮企业从环境、服务、菜品、营销等多方面发力,餐饮业逐渐迈入高质量发展新阶段,全国各地菜系呈现百花齐放的态势,豫菜在其中的作用不容忽视。

中国烹饪协会副会长、郑州市餐饮与饭店行业协会终身荣誉会长、阿五品牌创始人樊胜武表示,新豫菜在迈向高质量发展的过程中,要重视品牌打造,提升企业竞争力,餐饮企业要专注聚焦,拿出自己的“招牌菜”,突出自身特色,传承不守旧,创新不离宗;餐饮企业追求高品质的同时,应注重提升客户体验,企业要构建

命运共同体,共创餐饮新时代。

美团点评在现场发布《豫菜发展报告》。数据显示,全国豫菜收录商户数从2014年的9360家增长到2023年的18744家。郑州2023年最新具体豫菜菜品日均搜索指数中,黄河鲤鱼搜索指数遥遥领先,占比达37%,黄河鲤鱼已成为豫菜甚至郑州的新名片。

在2024黄河流域鲤鱼文化论坛期间,黄河流域九省(区)餐饮行业协会负责人首次齐聚郑州,共话鲤鱼文化。针对如何打好黄河鲤鱼文化牌,大家普遍认为,应通过大力弘扬宣传黄河鲤鱼文化,将其打造成为黄河流域地方饮食名片,进而推动当地餐饮业实现高质量发展。

郑州市餐饮与饭店行业协会负责人表示,作为河南餐饮人,要讲好黄河故事、河南故事和鲤鱼文化故事;餐饮业同仁要加强学习,让消费者在吃鲤鱼、吃豫菜的过程中留下深刻记忆,感受精神上的愉悦。

山西省烹饪餐饮饭店行业协会负责人表示,沿黄九省(区)餐饮协会应积极联动,围绕“鲤鱼”专门开展研讨活动,进一步推动鲤鱼产业发展,弘扬黄河鲤鱼文化。业内携手积极为弘扬豫菜文化、推出豫菜精品、打造豫菜品牌、提升豫菜的市值建言献策。

“新豫菜 新未来”。众多嘉宾碰撞出的睿智火花将为豫菜的破局谋变、高质量发展书写全新篇章。

第三届郑州食博会将于8月启幕

本报讯(正观新闻·郑州晚报记者 成燕 安欣欣)记者昨日从省商务部门获悉,第三届郑州食品博览会筹备工作已正式启动。该博览会将于8月上旬在郑州国际会展中心举办。

据了解,本届郑州食博会规划展览面积达3.3万平方米,以“安全、创新、融合、发展”为主题,拟设置食品工业主题展、食品流通主题展和综合主题展三大主题展区,展览展示范围涵盖食品加工、食品生产、食品流通等环节,形成一条完整的食品产业链群。食品工业主题展将邀请安立、百越达等头部品牌企业参展参会,食品流通主题展

将邀请双汇、思念、三全、千味央厨、好想你等知名品牌企业参展。届时,展会现场将会有涵盖健康食品原料及配料、预制菜、食品智能制造、冷链物流等十大类别近万件展品集中展示。此外,展会还将同期举行8场专项产品产销对接会。

据悉,该博览会将集中食品行业优势资源,全力打造成为国内具有权威性和影响力的食品产业交流合作平台,通过平台构建完善的食品产业链群,形成以行业龙头带动供应链上下游企业联动模式,助力食品企业技术和产品迭代升级,从而推动食品产业高质量和可持续发展。