



# “热辣”风吹到绿城 郑州版“顶流”麻辣烫上线

## 如何接住这“泼天富贵”？专家：郑州要围绕地域特色打造网红饮食

前有进“溜”赶“烤”的盛夏，后有“尔滨”冰雪的燃冬，春暖花开之际，甘肃天水凭借一碗麻辣烫带火一座城。筋道的粉、对味的麻、上头的辣都是让“天水麻辣烫”独具魅力的关键所在，天南海北的游客被吸引前去，品鉴一碗冲上“顶流”的热辣。如何把握住这“泼天的富贵”，放大“麻辣烫+”的效应？天水正在努力给出满意的答卷，这股“热辣”风也已吹至全国。



麻辣烫制作中

### 从天水麻辣烫 看新晋顶流的出圈秘籍

2月13日，一条时长7秒的“甘肃麻辣烫”短视频在网络上走红，随后自媒体和主流媒体陆续跟进，一碗麻辣烫带动甘肃天水成为春节后第一颗“文旅紫薇星”。这碗“热辣滚烫”，原本是甘肃人味蕾的隐秘快乐，如今已成为全网追逐的“国民小吃”，其热度也向全国辐射，郑州、杭州、武汉、成都等地均出现了甘肃麻辣烫的身影。

质胜于华，行胜于言。面对这泼天的流量，当地也迅速做出应对，开启全城“保姆式”宠粉模式：组织工人连夜粉刷墙壁、开通麻辣烫专线，绘制“麻辣烫地图”、举办麻辣烫“吃货节”、加大巡检力度、免费赠送景区门票、市民自发免费接送游客……热情好客的天水，成功锁住了首波“流量”，真诚、热情、温暖……这些形容词成为游客对当地的评价。

营销城市需要厚积薄发，看似偶然的流量光顾，如果没有底蕴积淀和持续深耕，终将会昙花一现甚至为流量所累。长远看来，用美食吸引客流只是第一步，想要赢得“长红”，就需要当地持续在完善基础设施、提升城市吸引力和社会治理水平等方面下足功夫，只有修炼“内功”，为游客创造良好的旅行体验，才能为城市长久发展打下坚实基础。

### “特种兵”拥入小城 流量效应助推当地产业融合

数据显示，截至3月25日，全网涉及“甘肃天水麻辣烫”的相关短视频和信息总点击播放量达150.9亿次。

受天水麻辣烫走红网络的带动，当地市场跟上了火热的节奏。携程数据显示，截至3月20日，今年清明假期天水市旅游订单量已同比增长超21倍，其中00后游客占比近一半，游客主要来自西安、兰州、咸阳和北京；美团、大众点评数据显示，3月22日至24日，甘肃天水的旅游消费订单（含酒店民宿、景点门票、交通等）较去年同期增长300%。多平台数据显示，天水旅游客源一直以兰州、西安、宝鸡等周边地区为主，而近期有不少北京、上海、山东、山西、河南等地旅客前往。

天水麻辣烫爆火后，作为甘肃麻辣烫“灵魂伴侣”的甘谷辣椒、定西宽粉、花椒等“甘味”农产品顺势而为。当地商务部门通过举办农特产品展示展销会，牵线搭桥，让各县区的农特产品搭上天水麻辣烫的火劲儿，“破圈”出彩。麻辣烫的爆火，无疑为天水的果、菜等产业发展注入了一股新动力。

赵卫红建议，郑州要想打造天水麻辣烫、淄博烧烤这样的网红饮食，一定要在地域特色

### 绿城版“甘肃麻辣烫”火爆上线

甘肃麻辣烫的美食风潮不仅墙内开花，墙外也同样香飘四地。近日，记者走访了解到，我市已掀起“甘肃麻辣烫”开业潮，火锅店主原地“换赛道”，也有店家正紧锣密鼓地筹备开业中。

“这里没人吧？拼个桌你们不介意吧？”“快坐快坐，这有啥好介意的。”3月26日中午，位于高新区白杨路上的甘妹妹甘肃麻辣烫店内外人潮

如织，不断有食客进店“打卡”，高峰时段一座难求，素不相识的各路食客成了临时“饭搭子”。甘肃天水麻辣烫爆火后，此处的火锅店随之“爆改”为麻辣烫店，于3月12日开始营业。据店主刘志军介绍，自开业以来其门店日均客流量上千人，吸引了众多郑州、开封、洛阳等地的食客前来打卡品尝。

“余味大漠”甘肃麻辣烫

的店主于伟幼时在甘肃生活，其店内的饮品、食盐、辣椒等材料均来源于西北地区。食客们来到此处大多点上一盘麻辣烫、一碗牛奶鸡蛋醪糟，在郑州感受甘肃风味。于伟笑称，忙碌时食客自发上手秤菜、涮菜、拌料，他表示这波“流量”强大出乎意料。此外，网络平台上也有不少餐饮从业者分享筹备“甘肃麻辣烫”的历程。

### 做好地域特色文章 促“流量”变“留量”

“甘肃天水麻辣烫的爆火为各地创业者带来了商机，郑州作为一座人口众多、饮食文化丰富的城市，也有着巨大的市场潜力。”河南省商业经济学会副秘书长、郑州工程技术学院副教授胡钰说。

郑州开设的甘肃麻辣烫店如何接住这波流量并将热度长期维持？胡钰表示，需要考虑一下几个因素：一是“听劝”，听消费者劝，消费者喜欢什么口味、喜欢什么菜就按照消费者的需要来；二是“随变”，随着消费者消费趋势和喜好改变；三是“高品质”，无论菜市怎么变，消费趋势怎么变，“高品质”都不能变；四是“抱团”，可以举办“三月尝鲜节”等，联合更多的商家共同参与，形成消费热度。

中原工学院经济管理学院市场营销教研室主任、副教授赵卫红对甘肃天水麻辣烫火爆现象进行了分析。她表示，甘肃麻辣烫极具当地特色，甘肃天水的秦安花椒和甘谷辣椒都是国家地理标志产品，有这样高品质的灵魂双椒以及定西宽粉、兰州高原夏菜、康县木耳、河西走廊香菇等特色菜品加持，天水麻辣烫能够火爆可以说是一种必然。

赵卫红建议，郑州要想打造天水麻辣烫、淄博烧烤这样的网红饮食，一定要在地域特色

食品上做文章。另外，打造一批具有自身特色的明星店铺，充分借助当今的各种新媒体渠道进行推广和宣传，利用美食博主和达人们引爆全网。

对于如何把网络流量转化为现实的游客流量，赵卫红认为，除了要打造具备地域特色的美食外，更要在配套服务上做到位。相关部门要加强餐饮业的监督和管理，确保食品安全是基本要求，高品质的保证才能够带来源源不断的游客；对各种交通工具的统筹安排要到位，确保游客出行的便利以及良好的出行体验；旅游市场的价格监管，要有长线思想，在全国游客拥进时杜绝“提价宰客”的现象；号召全体市民参与，人人都做东道主，营造友好热情的宠粉氛围，让全体市民成为城市代言人。

市场上不缺消费潜力，也不缺旅游的热情，需要的是用待客的热情来激发需求，在共情中引发双向奔赴。一碗麻辣烫让甘肃天水迅速走红，也再次诠释了真诚是永远的必杀技这一道理，火的是麻辣烫，打动人的是“暖胃与暖心”。从淄博，到哈尔滨，再到天水，城市轮番成为“网红”，如何让“流量”变“留量”，让“网红”变“长红”，值得所有城市思考。

正观新闻·郑州晚报记者 安欣欣 文/图



麻辣烫小店大排长龙