

天水麻辣烫还能火多久？

张凌云

因美食而旅行，往往由年轻人率先点燃。2024年春节过后，一条短视频让天水麻辣烫爆红网络，各地游客蜂拥天水，只为了品尝那一抹麻辣味道。为了使麻辣烫由爆红转为长红，天水人费尽心思，从业人员精益求精，政府部门细致谋划，让人明显感觉到有一双能量巨大的手，而这双手不是别的，正是文化，一座城市的魅力和精神。

初夏的天水，天气已经有点热了。

在天水南站，记者没有找到传说中的麻辣烫免费公交专线，但还是很容易找到直达市里秦州区的公交车。上午9时，走进中华西路步行街天水名优小吃城，人流并没有想象的那么多，爆火网络的哈海英、伊甸园、开元等麻辣烫店，都在这条长50多米、宽20多米的小街上。

来自大城街道进步巷社区的志愿者小邵说，麻辣烫商户多是上午做炒料、穿串等准备工作，正式营业就到10点半以后了。她告诉记者，这条街是天水麻辣烫最早的一条街，应该有二十多年的历史了，过去本地人来这儿吃麻辣烫，也要排队的，但与春节至今一直持续的火爆场景还是没法比的。

7月4日，天水文旅半年数据出炉：上半年天水市共接待游客3104.14万人次，旅游花费177.58亿元，同比增长42.95%和43.92%。

让游客为美食奔赴一座城，西北小城天水书写了怎样一个神话？

吃碗麻辣烫排队两个半小时

小邵和她的志愿者伙伴们都是从3月初开始上岗的，她告诉记者，全市共设立了150余处志愿服务岗，每天有2000多名志愿者上岗，主要任务是维持秩序，发现情况及时上报。同时向游客全方位推介民俗、美食、特产和景点，发放旅游攻略和服务指南，让外地游客感受天水人独有的“保姆式”服务。

据小邵介绍，现在游客流量依然很大，如果要去网红店哈海英吃麻辣烫，周末排队也需要个把小时，但这

比清明、“五一”假期高峰时已经好多了。“那时候人多得很，游客都是转着圈地排队，50多米长都不止。后来推出了早上发号的方法，排队情况才缓解了一点。5月15日之后，就不用放号发票了。”

中午11时，记者一走进小吃城，就发现有30多人在一家叫开元的麻辣烫店门口排起长队。这天是6月17日，是古尔邦节，哈海英、伊甸园等店都没有营业，食客就都涌到开元，这其实也是当地管理部门为了让远道而来的游客都能吃上麻辣烫特意安排的。

小吃城的两边，都是一字儿排开的麻辣烫店，一侧分别是开元、海云、哈海英、老班长、共和巷梅兰、马美丽麻辣烫；另一侧分别是樊记、小阿哥、甘小胖、四合院、伊甸园、螺小胖。另外，还有几家卖面食和冷饮的小店。除了开元需要排队，其余商家顾客并不是特别



下午5时许，元女麻辣烫聚宝盆店的游客就排起了长队。