

多。小吃城中间的几排餐桌上，坐满了天南海北不同口音的游客。

在开元店，记者足足排了两个半小时，才吃上这顿被滋滋响的红油辣子面覆盖的满满的麻辣烫。值得一提的是，麻辣烫的菜品，荤素基本都是一元一串，手擀粉是6元一份，一个人花费一二十元就能吃饱。当地人表示，麻辣烫火爆之后，价格和以前一样，一直没有变动过。

哈海英家推出新料包

天水麻辣烫火爆之后，哈海英家的“大叔”因为烫菜太累，经常表情痛苦，被网友捕捉后做成表情包发到网上。在小吃城，记者巧遇表情包大叔正在接受甘肃当地一家媒体的采访。

表情包大叔真名叫纳国平，哈海英是他表姐的名字，店也是表姐夫妻开的。哈海英告诉记者，自己从事麻辣烫行业二十八年了，把麻辣烫做好吃的秘密，就是原材料严把质量关，切菜、穿串都要自己亲手制作。

纳国平说，自己从小就是表情比较丰富的人，网上走红后，他从最初的不适应，到现在能够应付自如，也习惯了各路媒体的轮番直播，还慢慢学会了和游客沟通。但他清楚知道，自己始终是一名麻辣烫厨师，不是网红，就是一个普通人，做好每一碗麻辣烫的初心不会变。

今年43岁的纳国平看起来比网络照片年轻。他说，自己曾在外打工多年，十年前来到姐姐的店里帮忙，一直在做麻辣烫，能成为这个小吃城的麻辣烫标杆，自己也特别自豪。只是现在累了都不能休息，也没有时间来和大家互动。

纳国平回忆说，其实从去年8月开始，麻辣烫就开始



哈海英麻辣烫经营者，右为表情包大叔纳国平。

火了，他们的店基本上都需要排队一个小时才能吃到。从今年3月12日开始，排队就要等两个小时以上。为了让顾客都吃到，店里一开始每天发150个号，后期加到200个号。“这真的是一天最大工作量了，因为麻辣烫前面有大量的准备工作，从上午11点营业，一直要到晚上8点半。”

纳国平还告诉记者一个消息，6月初，哈海英品牌麻辣烫料包推向市场，反响不错，每天能卖出500多份。下一步，他们计划打开网络销售的渠道。

天水出圈之路

麻辣烫全国各地都有，各具特色，为什么是天水出圈？

2月13日，一名天水籍女大学生返校前，随手记录了自己吃的麻辣烫，并在社交平台发布了一条7秒的短视频，配文是“建议全国普及甘肃麻辣烫”，这条视频网络传播量迅速达到1个亿。

6月26日，甘肃省委宣传部副部长、文化和旅游厅厅长何效祖在“人民学习”直播课程中说，特别感谢这位天水的大学生为家乡发声。何效祖透露，不断寻找文旅新卖点，是甘肃文旅发展的固定打法。对于麻辣烫这个热点，他们自然不会错过。

3月初，甘肃文旅发文“甘肃麻辣烫请出战”，向全国推荐麻辣烫，邀请大家因美食而来一场说走就走的旅行。关键时刻，天水融媒体反应迅速，及时跟进，全方位采访天水麻辣烫原材料、做法、各家制作特点，不间断在天水各媒体发布有关麻辣烫的文章。

一时间，天水麻辣烫火爆出圈。

根据“天水发布”提供的数据，3月15日开始，天水客流持续攀升。为期八天的“五一”小长假，客流量再到达峰值，天水车站共发送旅客28.49万人次。6月初的端午假期，天水南站3天共计发送旅客53420人次，客流量开始回落，但仍较去年同期增加8531人次，增幅19%，单日最高发送达24079人次。

天水游客流量虽然在回落，但没有出现过去网红城市那种一落千丈的局面。

5月7日，甘肃省政府在新闻发布会上公布：“一季度‘麻辣烫’相关行业拉动天水GDP增长约2个百分点。”3月1日开始至“五一”假期结束，天水市累计接待游客1338.17万人次、游客旅游花费达到76.95亿元，分别同比增长35.69%、36.52%。

截至“五一”假期结束，“甘肃天水麻辣烫”相关短视频和信息全网曝光量达到366.6亿次，天水成为全国