

■选题策划 张海燕

4月12日,麻辣烫带动天水旅游市场稳中有进。当日共接待游客17.83万人次,旅游花费1.04亿元,较前一天分别增长13.64%和13.41%。

4月13日,天水市共接待游客20.38万人次,旅游花费1.19亿元。较前一天分别增长14.3%和14.01%。

据统计,3月以来,天水市累计接待游客已达731.98万人次,实现旅游花费42.4亿元。

不仅如此,天水麻辣烫让整个天水发生了深刻变化。

热辣滚烫仍在继续

腾讯数据显示,位于天水市秦州区东煜广场的“麻辣烫一条街”,在清明假期首日迎来了开业以来的高峰。麦积山风景名胜区、天水古城、伏羲庙、天水市博物馆等热门景区和博物馆,均在清明假期达到了年度峰值。其中,麦积山风景名胜区作为天水唯一的国家5A级旅游景区,清明假期日均热度较春节假期增长了约200%,天水市博物馆作为天水唯一的国家一级博物馆,这一数据增长更是超过了600%。

截至4月12日17时,全网涉及“甘肃天水麻辣烫”“甘肃美食”“甘肃文化旅游”的相关短视频和信息总点击播放量241.3亿次,较昨日增加3亿次、增长1.3%;点赞量19.11亿次,互动评论量12.87亿次。

线上话题量的发酵仍在继续,截至4月13日17时,全网涉及“甘肃天水麻辣烫”“甘肃美食”“甘肃文化旅游”的相关短视频和信息总点击播放量244.2亿次,较前一日增长1.2%;点赞量19.58亿次,互动评论量12.98亿次。

线下活动开展也如火如荼。天水市麦积区首届“交响丝路·花牛花开节”万人健步行活动拉开帷幕;“花开盛世·‘香’约秦岭”天水市秦州区2024年乡村文化旅游节秦岭镇连翘文化旅游节推介活动正式启幕;2024年甘肃秦安桃花会、“热辣滚烫醉美甘谷”特色美食节、特色文化节、文旅宣传推介活动、长乐坊非遗展演持续举办。同时,天水市融媒体中心推出的历史系列短剧《天水长歌》和历史纪录片《中国茶马起源——秦州茶马司》正式开机,阐释古秦州天水在丝绸之路上的特殊地位以及天水特殊的历史文化底蕴。

美团数据显示,3月以来,天水市文旅订单预订量较去年同期增长71.8%。其中,酒店民宿订单量同比增长73.6%,景区门票相关订单量同比增长216.8%。麦积山石窟、伏羲庙、麦积山温泉、仙人崖和玉泉观为天水市订单量排名前五的景区。天眼查专业版数据显示,3月1日至22日,天水市新增旅游相关企业34家,其中,麦积区新增10家、武山县新增9家、秦州区新增8家;新增麻辣烫相关企业71家,与去年同期相比,上涨超300%。在天眼查APP输入关键词——“天水麻辣烫”看到,工商登记信息显示有80家,其中大部分为省外新开业的麻辣烫店,而且基本是在今年3月份注册成立的。

不仅如此,天水麻辣烫让整个天水发生了深刻变化。

地方特产乘风“起飞”

随着“天水麻辣烫”火爆出圈,天水麻辣烫底料和袋装手擀粉,也成了来往游客的“新宠”。

4月7日晚,笔者来到天水古城,只见前来逛古城、打卡、品尝麻辣烫的游客络绎不绝,热闹的气氛让古城生机更盛。

在古城重庆桥头火锅店门前的桌子上,摆满了天水麻辣烫底料包,一旁的空地上是整箱的麻辣烫底料,工作人员正忙着给顾客介绍。

“我们的底料香而不辣,可以当麻辣烫汤底,也可以拌面、拌饭。”工作人员一边介绍,一边拿出饼子和底料,让顾客品尝。

“多少钱一袋,可不可以邮寄?”

“一袋15元,量多有优惠,可以邮寄。”

一问一答中,已经有好几拨游客购买。

古城重庆桥头火锅店负责人刘虔文告诉笔者,“天水麻辣烫”火了以后,公司马上着手制作麻辣烫底料,目前所售底料均由公司中央厨房根据天水麻辣烫口味炒制而成,已经可以量产。

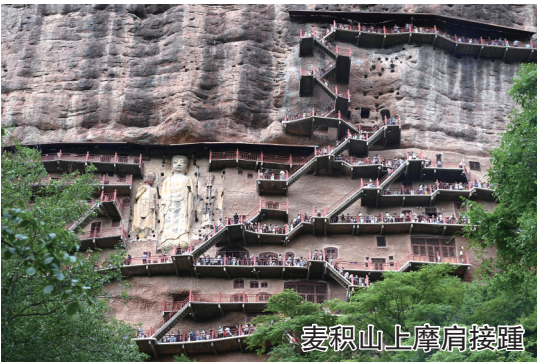
“清明假期,最多一天卖出了1万多包。”刘虔文说,“天水麻辣烫”火爆出圈,带动了当地旅游和经济,也让麻辣烫底料等衍生产品和周边产品火了起来。

4月8日上午10时许,天水古城对面的伏羲庙早已人头攒动,热闹非凡。这里也有许多店铺在销售天水麻辣烫底料。

天水 不仅仅是赢麻了



天水文创悄然兴起



麦积山上摩肩接踵



夜晚的天水同样迷人



麻辣烫职业技能培训班



游客在选购天水听歌色农产品

提高线上市场占有率。

另一方面,双方将共建电商供应链标准体系,推进产品分级分类、分拣包装、入仓配送等环节的标准化,结合京东品牌背书和全方位的产品营销计划,秦安县的地标农产品及食品品牌形象将得到显著提升。

带火天水夜经济

随着天水麻辣烫的火爆出圈,天水消费市场“春意盎然”。人们到天水旅游,除了品尝麻辣烫,还会到伏羲庙、麦积山石窟游览,到天水古城、四合院打卡,逛夜市、看表演、品美食、淘好物……趁着夜色在大街小巷穿梭,品味历史文化,感受烟火气息。

傍晚时分,在龙城广场搭建的“天水大舞台”上,各类精彩节目轮番登场,吸引了众多游客驻足观看,歌声、吉他声、鼓声交织在一起,为游客带来一场视听盛宴。

“火树银花不夜天,游人云集谈笑喧”便是对近日伏羲庙广场的最好写照。

还未踏入伏羲庙广场,笔者便被一阵节奏明快、威武雄壮的锣鼓声所吸引。走近一看,原来有两支锣鼓队正在进行锣鼓表演,鼓手们争先亮出“绝活”,两边的锣鼓声交织在一起,此起彼伏,仿佛在“打擂”。

“这上面写了5个‘福’,一个‘福’比一个‘福’写得高,寓意福气高升……”广场内,有书画爱好者一边挥毫泼墨,一边向游客推介售卖自己的作品,摊位前围了不少人。

广场的一侧,是甘肃麻辣烫及特色美食大PK、甘肃文创非遗市集展销现场,来自全省各市州的特色美食在这里同台竞技,各种非遗文创产品琳琅满目。市民和游客犹如一条条流动的“长龙”,穿梭在商品摊位与小吃摊点之间,感受非遗文化,体验消费新场景。

“最近好多家长带小朋友来玩游戏,每天收入都能达到2000多块,生意很好。”一位经营儿童游戏项目的店主笑言,没想到麻辣烫还带火了自己店里的生意,很意外也很惊喜。

“现切西瓜,欢迎品尝!”

“欢迎大家吃麻辣烫,喝三炮台,品天水地道美食!”

喧闹的人群中,不时传来商贩的叫卖声。几十个售卖特产、零食、玩具、文创产品的小地摊一字排开,让天水的“烟火气”成色更足。

夜幕降临,华灯初上。天水古城被各色彩灯和灯笼装扮得古色古香,成了许多游客夜间拍照游玩的打卡地。不少女性游客身着各式汉服,穿梭在古建筑之间,摆造型、拍照、录视频。

古城美食街上,多家特色小吃店和烧烤大排档前游客络绎不绝。不仅古城里人山人海,就连附近的街道旁也坐满食客,交谈声、碰杯声、音乐声此起彼伏,好不热闹。

从兰州来的游客刘瑞正在四合院寻找麻辣烫店,“来到天水,不尝一下麻辣烫有点遗憾。”晚上10时45分,还有不少游客与刘瑞一样,围坐在四合院的餐桌前等待叫号。

一方夜市,半城烟火。四合院旁边的光明巷便民市场内,游客熙熙攘攘,辣椒、调料、洋芋丸子、手擀粉售卖摊的老板不停忙碌着,一些特色小吃摊位上仍然还有人在排队。

“最近的游客很多,尤其周末和清明

期间,不少游客过来购买天水特产,快递量都是以前的3倍。”一家干果店的老板告诉笔者。

为了让游客乘兴而来、满意而归,连日来,天水组织全市餐饮企业推出特色美食和菜品,组织全省多家文化单位开展形式多样的文化活动,推动美食、文化、娱乐等多元夜间消费,形成了夜食、夜购、夜游、夜娱、夜赏等丰富的产品体系,带动天水古城、上亿广场、万达广场商圈等“夜间经济”持续火爆。

如今,天水的夜晚更亮了,人气更旺了,烟火气更浓了,行走在水天,处处能感受到“夜间经济”的强劲脉动。

培训就业形势持续向好

连日来,天水麻辣烫的火爆出圈,让众多的餐饮从业者和准备从事餐饮行业的创业者看到了商机,他们期望在最短的时间内掌握麻辣烫的制作技艺,搭乘“天水麻辣烫”的顺风车,实现增收致富。

对此,天水市各县区开设了麻辣烫制作技能培训班,聚力打造专业化的麻辣烫等美食制作人才队伍,提升群众就业创业能力。

4月5日,笔者走进张家川县公共实训基地,来自全国各地的50名学员正在全神贯注地学习天水麻辣烫的制作方法。

课桌上摆满了制作麻辣烫所需的各类食材和调料,学员们认真听课、做笔记,时不时还会相互交流。

“我4月初从北京过来,正好赶上张家川县第五期‘天水麻辣烫’烹饪技艺培训班开班,就赶紧报名了。”常年在北京牛肉面馆打工的张家川县张家川镇小伙马福龙说,学成之后,准备和父母在县城开一家麻辣烫店。

“我女儿在西安上班,自从天水麻辣烫火了之后,她一直鼓励我去西安开一家麻辣烫店,我就赶紧报名来学习。”家住张家川县城的李小凤笑着说。

“培训一期是50人,已经培训了五期。大部分学员来自本地,也有来自新疆、陕西、四川、上海、广州等地的学员。”食源餐饮培训学校校长海涛说,大部分前期学员已经开始投资创业,在新疆、上海等地开起了天水麻辣烫店,生意很火爆。

西北民族大学饮食部负责人李晓玲是第五期培训班的一名学员。她专程来到张家川县参加培训,就是为了能让学校里来自天南海北的学生们吃上一碗正宗的天水麻辣烫。

“众多高校食堂都加入了推送天水麻辣烫的行列,我们学校是甘肃省高校里第二家开设天水麻辣烫档口的。”在李晓玲看来,麻辣烫能选择的菜品种类较多,价格又实惠,深受大学生欢迎。

张家川县餐饮服务业发展中心主任刘英杰介绍说,自3月中旬以来,张家川县公共实训基地已经免费举办了5期麻辣烫烹饪技艺培训班,共有300多位餐饮从业者、创业者前来学习。

这只是麻辣烫促进天水就业形势向好的一个缩影。

4月11日,天水市人社局就业促进科宣布,今年一季度天水市城镇新增就业11925人,完成全年任务的30.58%,天水全市就业形势呈现良好态势。

自今年一月份以来,天水市早谋划早部署,召开全市人社系统工作会议,对城镇

新增就业等重要指标提早安排,有计划有步骤推进就业工作高质量发展。城镇新增就业是省、市两级政府民办实事项目,天水市从目标任务、日常工作、特色亮点、难点堵点等方面分析就业工作面临形势,分解细化贯彻落实,开展周调度、月通报,分条块、分领域推进就业工作。

3月份开始,天水麻辣烫在全国火爆,天水市人社局抢抓机遇,开展各类就业培训4350人,其中麻辣烫培训584人,培训合格2080人进入服务行业工作。同时,麻辣烫调料、原料的生产、销售规模扩大,生产、物流行业就业人员大量增长。麻辣烫经济带动当地旅游业发展,促进旅游行业从业人员增加。

针对城镇居民人均可支配收入和增幅靠后问题,天水市通过增加城镇就业的方式提高城镇居民人均可支配收入。目前,天水全市人社部门通力协作,全方位开展就业创业服务,举办各类招聘活动144场次,帮助3429名城镇居民早就业、快就业,切实提升居民收入。

至于天水下辖区县,更是不断创新,彰显特色。

张家川县主动对接,在县公共实训基地举办麻辣烫烹饪技艺培训班,从炒料到手擀粉、油泼辣子制作,仅需3天时间就可掌握全部制作流程及技艺;

秦州区人社局结合中式烹调职业技能培训,邀请众多名师从麻辣烫地方特色、饮食成本计算控制、麻辣烫制作工艺技巧等方面开展培训;

甘谷县人社局举办了2024年职业技能培训中式烹调师(天水麻辣烫)培训班,为县内外学员搭建技能培训平台,促进群众就业创业;

……

麦积区人社局把“天水麻辣烫”列入地方技能培训项目——“中式烹饪工种地方特色品牌项目”,开设麻辣烫制作技能培训班,拓宽群众增收致富渠道。在麦积区“天水麻辣烫”技能培训班里,学校厨师与“天水麻辣烫”老品牌手艺人分工合作,从切、洗、串、擀、到炸、浇、煮、拌,手把手教授学员麻辣烫烹饪技艺。

“培训主要以‘集中授课+现场实训’的形式进行,围绕麻辣烫制作流程、配比较方、规范化经营等进行全方位、特色化培训,根据学员现掌握的麻辣烫制作技艺,因人而异精心指导,让学员真正学有所获、学有所成、学有所用。”麦积区公共就业和人才服务中心主任唐安亮说。

为促进麻辣烫产业吸纳更多人就业,让“网红”成“长红”,让“流量”变“留量”,甘肃省人社厅指导天水人社部门“特事特办、好事快办”,全力培育打造“天水麻辣烫”省级劳务品牌,进一步激发就业创业活力,推动麻辣烫产业发展。

“天水麻辣烫”火爆出圈,不仅带动甘谷县辣椒、秦安县和麦积区花椒、武山县粉条、定西宽粉等诸多“甘味”特色农产品快速“出名”,也让“天水麻辣烫”省级劳务品牌更加知名。“天水麻辣烫”不仅名称朗朗上口,更彰显了天水人热情好客、开朗豪爽、吃苦耐劳、淳朴善良的性格特点,地域特色鲜明、行业特征鲜明、技能特点鲜明,使“小”麻辣烫迸发出带动就业、促进发展的“大”能量。

结合现阶段“天水麻辣烫”直接带动2590余人就业,间接带动原料种植、蔬菜配送、酒店餐饮等10万余人就业的实际情况,在提炼总结“天水麻辣烫”手艺人传统制作技艺的基础上,甘肃省人社厅指导天水市出台做好麻辣烫技能培训10条措施,进一步严格生产流程、完善制作工艺、规范配方配比,力争将“天水麻辣烫”列入中式烹饪工种,“赋能”麻辣烫产业规范健康快速发展。

与此同时,还将围绕劳务品牌打造,在优化政策扶持、狠抓品牌培训、强化宣传推介和全力保障用工等四个方面持续发力,通过品牌引领,进一步吸纳和带动更多劳动力就业,为乡村振兴注入新活力,让更多务工人员实现就近就近稳定就业、稳步增收。

同时,天水市还出台了做好“天水麻辣烫”技能培训的10条措施,从优化培训内容、加大培训资源投入、提升培训规范化水平等方面,全力做好服务保障工作,提升天水麻辣烫职业的社会认可度。

此外,天水市人社局还积极打造申报省级劳务品牌,3月21日“天水麻辣烫”被甘肃省人社厅认定为省级劳务品牌。

参与采写:王聪、冯宝强、顾丽娟、白永萍、何仕睿等

图片及资料提供:天水市各级文旅局、人社局、市场监督管理局、乡村振兴局等