

天水凉了? 胡说!

策 划:张海燕 撰 稿:马凯 冯涛 康劲 紫轩 张睿 安东

12月17日,一篇名为《网红城市,没有挺过2024年》的文章冲上百度热搜。文中指出:“现在我们列举网红城市,似乎除了淄博、哈尔滨、天水之外,已经很难举出多少新晋成员。而上一个比较有辨识度的网红城市天水,也已经是今年3月前后的事了。”

天水“凉”了吗? 胡说! 下面就跟随笔者,来看看依旧“热辣滚烫”的天水。

不但没“凉” 人家还屡屡获奖!

入选“文化和旅游深度融合发展地方范例

2024年12月9日,由中国旅游研究院和中国旅游协会联合主办的“2024中国旅游集团化发展论坛”在北京召开。文化和旅游部党组书记、部长孙业礼出席论坛并致辞,中国旅游研究院院长戴斌主持圆桌对话。

论坛发布了《新赛道 新主体—2024中国旅游业先锋力量研究报告》《中国旅游集团化发展报告(2024)》以及“旅游业高质量发展投资创业范例”“新质生产力赋能旅游集团创新范例”“文化和旅游深度融合发展地方范例”等系列研究成果。其中,天水市文化和旅游局“始于美食 成于文化——‘天水麻辣烫’聚能增势促融合 谱写文旅高质量发展新篇章”范例入选“文化和旅游深度融合发展地方范例”,成为全国12个人选地方范例之一。

2024年3月以来,“天水麻辣烫”火爆全网,成为全国最有影响力的旅游热点话题。天水市文化和旅游局怀揣满腔热情和真诚,不间断组织开展系列文旅宣传,组织开展惠民演出、非遗展演、资源推介等各类活动,协调联动多部门改善用餐环境、优化住宿服务、提高交通运力、举办文化娱乐活动、增加文旅产品供给,为广大游客提供安全、便捷、舒心的服务,赢得了“厚道甘肃,好客天水”的美誉,全市文旅市场热度持续攀升。今年前9月,天水市接待游客5348.08万人次,旅游花费307.35亿元,同比分别增长25.29%和28.66%,助推全省文旅市场旺季提前2个月。

天水市文化和旅游局积极构建文化旅游消费新场景,持续放大“天水麻辣烫”出圈效应,着力推进文化和旅游深度融合发展,“天水麻辣烫”为文化旅游高质量发展贡献了创新实践经验。下一步,天水市文化和旅游局将以习近平总书记视察甘肃重要讲话重要指示精神为指导,加快推动文化和旅游深度融合发展,全力以赴将天水打造成为世界知名文化旅游目的地。

天水麻辣烫获评2024 南方周末品牌大会年度人气案例

12月13日,第九届南方周末品牌大会在北京举行。凭借在市场上的火爆出圈与广泛影响,“天水麻辣烫火爆出圈”案例成功入选大会评定的“年度人气案例”。

南方周末品牌大会是南方周末报社于2016年起举办的年度品牌盛事,每年集合各界菁英人士,聚焦年度全新趋势、典型现象及优秀案例,给予中国品牌发展应用性的启发和洞察,并面向全行业甄选年度具代表性的品牌及案例实践,鼓励积极向上的创新和促进社会进步的力量。

今年以来,天水麻辣烫在全国走红,天水市牢牢抓住千载难逢的流量机遇,顺势而为、乘势而上,上下一心、全力推进,利用各级媒体、各大网络平台、各方流量大V,持续输出内容,全方位、多角度、立体式宣传推介天水特色美食、历史文化、名优产品和经济社会发展成果。截至9月1日,全网涉及天水麻辣烫相关短视频和信息应用性播放量突破500亿次,点赞量达73.75亿次,互动评论量达43.98亿余次,使天水成为全国“新晋网红城市”和“最热旅游目的地”。

天水博物馆入选国家级文明旅游示范单位

12月6日,全国旅游标准化技术委员会发布第三批国家级文明旅游示范单位评定结果,天水市博物馆名列其中。

据了解,第三批国家级文明旅游示范单位经自愿申报、省级文化和旅游行政部门审查推荐、全国旅游标准化技术委员会评定,全国有46家单位达到国家级文明旅游示范单位标准。

近年来,天水市博物馆坚持把文明旅游工作作为贯彻落实习近平总书记重要指示批示精神、弘扬和践行社会主义核心价值观的重要举措,自2021年启动创建工作以来,认真对照《文明旅游示范单位要求与评价》评定细则,高起点谋划,高标准推进,

全方位深化拓展文明旅游创建工作。始终坚持“以游客为中心,以服务为重点,以文化为灵魂,以环保为根本”的理念,不断强化文明旅游日常培训宣传与应急管理制度建设,规范引领创建;严格落实卫生保洁制度,实行“5分钟保洁制”,不断提升卫生环境水平,打造亮丽景区;深化全域旅游,健全齐抓共管机制,强化监测整治,规范旅游市场秩序;培育旅游服务品牌,规范文明礼仪标准,不断优化服务质量,筑牢创建之基;建立健全文明旅游宣传,丰富宣传形式,营造宣传氛围,开展文明旅游引导,不断提升游客参观体验;注重实践活动开展,组织志愿服务活动,开展社会公益和品牌建设,景区旅游服务质量和游客满意度全面提升,为创建国家级文明旅游示范单位奠定了坚实基础,有力促进了各项事业高质量发展。

网红点赞天水旅游

11月11日,2024年甘肃文旅网红创意大会邀请的媒体记者和文旅达人继续走进天水市麦积区国家现代农业产业园、长城果汁厂、孟姑酸菜、伏羲庙、天水市博物馆、天水古城、青年北路(黄金大道)等地,开启创意之旅,用视频拍摄、新媒体直播、摄影等多种方式,打卡景区景点、记录美丽风景、探寻天水丰富的文旅产业,讲述天水故事,感悟历史文化。

“我对天水向往已久,这里人文历史深厚,自然风光秀美。两天来我游览了仙人崖、武山水帘洞等景区,精美的石窟艺术令我震撼。我将通过图片、视频推介天水丰富的旅游资源,吸引更多的人了解天水,走进天水。”来自辽宁的文旅博主王德新说。

来自哈尔滨的文旅博主谭庆丽六年前来过天水,这次再来天水,让她对这座城市有了更全面的认识。“通过这次活动,让我深刻体会到‘千山万水 就爱天水’这句话的吸引力。我将用我的相机,我的笔触宣传天水,展示天水,让更多的人了解天水,爱上天水。”谭庆丽说。

“天水历史文化底蕴丰厚,自然风光秀美。像天水这样历史悠久、人文荟萃的文化名城,应该让更多人知道,我将进一步宣传推介天水,也衷心祝愿天水的未来更加美好。”甘肃平凉文旅博主佐瑞瑞说。

江苏南京文旅博主刘小勇来过天水多次,对天水的文化情有独钟。“麦积山,伏羲庙蕴藏了深厚的历史文化。我多年来通过图文持续宣传天水。这次将挖掘更多的天水名胜和特色文化,通过自媒体更好地推介天水。”刘小勇说。

不但没“凉” 人家还越来越“正经”了!

12月1日,天水市市场监管局发布了《天水麻辣烫经营管理规范》地方标准,将于2025年3月1日起正式实施。这是天水市首个食品经营管理地方标准,这一标准的出台,不仅为天水麻辣烫这一地方特色美食的规范化、标准化发展提供了有力保障,更对于提升天水麻辣烫的品牌价值、经济价值有着重要意义。

今年以来,天水麻辣烫火爆“出圈”,以其独特的口味和制作工艺赢得了广大食客的青睐,成为餐饮界的流量新星。同时,以其强大的辐射力带动了天水乃至甘肃的旅游市场,成为天水市一张靓丽的饮食文化和地方特色名片。然而,随着天水麻辣烫的走红,也暴露出了一些问题,如经营规范不统一、服务水平参差不齐等。因此,制定并出台相关地方标准,对于保障消费者权益、提升服务质量、规范行业秩序显得尤为迫切和必要。

此次发布的《天水麻辣烫经营管理规范》,内容全面细致,涵盖了餐饮服务经营管理的基本要求、经营场所、设施设备、原辅料管理、食品加工、环境卫生、从业人员、服务保障以及档案管理等多个方面,并提出了明确的标准要求。这不仅有助于经营者明确责任、加强内部管理、规范经营行为、提升服务质量,还能够保障消费者的权益,让消费者在享受美食的同时,也能够感受到更加舒适、安全的用餐环境。同时,《规范》的出台,也有助于规范和引领行业的健康发展,打造天水特色美食服务新标杆,进一步提升天水麻辣烫的品牌影响力、市场竞争力和综合效益。

“行规”刚出台,又传喜讯来! 12月4日,2024首届中国地标美食产业发展大会发布《2024地标美食产业化精选案例集》,天水麻辣烫以其蘸满辣子的土豆粉、裹满

酱汁的蔬菜、豆皮,征服了来自五湖四海游客们的味蕾,成功入选。这一荣誉不仅是对天水麻辣烫美食品质的认可,更是对其文化内涵和品牌价值的肯定。

天水麻辣烫地方标准的出台,是天水市在推动地方特色美食标准化、产业化方面的重要举措。它不仅能够深化天水麻辣烫的品牌内涵,提升其市场竞争力,更能够驱动整个产业的升级和发展。期待在未来的发展中,天水麻辣烫能够继续保持其独特魅力,为更多消费者带来美食享受,为天水市的经济社会发展作出更大的贡献。

不但没“凉” 人家还带动群众致富了!

据《工人日报》报道,今年3月以来,天水市抢抓“天水麻辣烫”火爆出圈的机遇,积极申报“天水麻辣烫”为省级劳务品牌,通过技能培训、小额信贷等举措,推动全市麻辣烫门店发展到581家,全国其他城市新开加盟店500多家,直接带动就业5000余人,间接带动原料种植、蔬菜配送、酒店餐饮等15万余人就业增收。

“流量”变岗位,“网红”扩就业。今年以来,伴随一碗“天水麻辣烫”的走红,当地的辣椒、花椒、蔬菜、土豆等特色农业产业规模和效益也获得大幅度提升,成为扩大就业的“新水池”。目前,天水市乡村就业工厂(帮扶车间)已经累计发展到421家,吸纳带动就业1.43万人,成为一、二、三产业融合发展的重要载体。天水市人社局表示,将推动乡村就业工厂(帮扶车间)提质升级,在乡村振兴过渡期内,做到扶持政策应享尽享,吸纳脱贫劳动力稳定就业6个月以上的,按3000元/人的标准给予奖补。

“天水麻辣烫”的持续火爆,也带动服务消费持续升温。天水市各县区、各有关部门针对旅游服务业相关岗位的多方面用工需求,充分调动各乡镇(村组)、街道(社区),发挥人力资源公司、劳务经纪人优势,在就业困难人员、城乡富余劳动力和脱贫劳动力范围内做好有组织应急储备,在满足市场需求的同时扩展本市服务业新业态就业种类,实现新业态就业的可持续发展。截至7月底,天水市城镇新增就业29727人,同比增长15.93%。

不但没“凉” 人家还让中央媒体见证“后劲”挺大!

新华社记者在今年8月份重访天水,目睹了美食掀起的连锁反应由“星星之火”转为“燎原之势”,以及给工商、农业、文旅等领域带来的蓬勃生机。

正值暑假,天水市主城区的麻辣烫四合院里满是大学生和遛娃的家长。“老网红”海英麻辣烫挂起“哈海英麻辣烫”的新招牌,店员们熟练地将菜品码放到位。

“爆火以来,客人一波接一波,现在还是日均七八百人。”老板娘哈海英说,水泄不通排“长龙”的场面少了,但散客源源不断,流量趋于平稳。

“我们注册了商标,研发上架辣椒面、麻辣调料包、油泼辣子等产品,通过直播、网店销售。”哈海英说,传统摊点的经营者已经意识到,再偏再小的店面如今也能联通五湖四海的大市场,“我们正努力向品牌化、专业化发展”。

新华社记者从天水市商务局了解到,截至目前,天水当地麻辣烫经营主体扩展至577家,麻辣烫相关企业产业达到76家,一批专门从事麻辣烫食材、料包生产、加工、包装的企业应运而生。当地优化营商环境,精准对接企业需求,涉企服务更便捷。

“天水麻辣烫爆火后,我们投入一条速食麻辣烫生产线,从拿到相关行政许可审批,到生产、上市,前后不到1个月。”天水绿泉农业开发有限责任公司负责人戚卫红说,公司已销售70多万份(包)麻辣烫相关的产品,销售额超过400万元。

在当地,麻辣烫也成为农业产业转型、农民增收的好帮手。

“天水丰晟农业综合开发有限责任公司是天水市甘谷县本土企业,生产干辣椒、油泼辣子等产品,业务覆盖6个村1000多户椒农。”“甘谷辣椒火了,全国客商都找上门合作,销量比往年翻一番。”负责人尉海龙趁热打铁扩大种植基地、新建冷库,投运麻辣底料、辣椒酱等生产线。

据甘谷县农业农村局统计,今年3月以来,全县主要辣椒经销企业累计销售辣

椒产品223.64万斤,总销售额4461.32万元,较去年同期增长5倍。当地加速提升甘谷辣椒标准化生产水平,辣椒种植面积达10万亩以上,较去年增加近一倍。

“我家种了3亩辣椒,往年收购价一斤2元,今年估计能卖到3元。县里免费提供地膜、化肥、种苗,我又承包了20亩地,8月就能采摘上市。”甘谷县礼辛镇椒农尉东林说,麻辣烫火爆让农民获得红利,一些村民提前赶行情,线上零售绿辣椒,一斤能卖到6元。

美食助推文旅“长红”。从3月初至6月底,天水市累计接待游客2379.61万人次,同比增长46.94%。数据表明,这座历史悠久的老牌旅游城市凭实力接住了流量。

在天水市伏羲庙前的外地车辆临停点上,津、冀、浙、粤、川、鲁等十几个省份的车牌号映入眼帘。一旁的天水市博物馆里,39岁的元雯正和两个孩子认真聆听讲解。

“我们是从山东自驾过来的,以前走过比较著名的青甘大环线,这次趁暑假带孩子来天水,不光是尝麻辣烫,还想感受伏羲、大地湾、三国、石窟这些文化。”元雯说,天水像一个引子,让甘肃越来越多的宝藏景区被发掘。“接下来我们打算去甘南看看。”

始于底蕴,成于态度。为了让“麻辣烫效应”最大化,天水文旅部门接连出招,夜市经济蓬勃发展、优秀剧目连番上演、网红达人应邀打卡,文旅团队赶赴多地推介宣传。今年暑假,当地还丰富研学游业态,推出20条暑期研学线路。

天水市博物馆社会服务部负责人杜丽敏说,暑假以来,该馆研学课程场场爆满,北京、西安、香港等多地研学团队前来打卡,以初高中生为主。“我们的手工体验课让地域文化‘活’起来,竹编龙马、制作彩陶等很受欢迎。”她说。

“截至6月底,麦积山大景区今年共接待游客110.71万人次,暑假又迎来高峰,日均一万人次以上,东部省份游客比例明显提升。”麦积山大景区管理委员会副主任张辉说,麦积山石窟针对不同人群开发了2条游览线路,分流游览,提升游客游览体验。

越来越多周边旅游市场和小众景区迎来众多游客。

据天水市文旅局统计,今年以来,天水各县区接待游客数量创同期新高,清明、五一假期星级酒店平均入住率达60%以上,乡村农家乐、民宿产业持续升温。

一家民宿老板告诉新华社记者,天水气候凉爽,入夏以来,许多广州、深圳、上海的游客索性短租十天、半个月,在当地消暑纳凉、深度游。

麻辣烫掀起的“现象级”余波还在持续。不久前,甘肃省博物馆文创中心推出“甘肃(不)土特产”系列文创毛绒玩具,除了“麻辣烫花束”外,还有兰州软儿梨、定西洋芋、天水蜜桃等特色农产品文创,同农业“赛道”联动。

直播间里,工作人员“开锅”售卖“麻辣烫”毛绒玩具,亲切、可爱的互动形式广受好评,产品一经上架就引发抢购,激起起新的热搜词条。

一业兴、百业旺。据天水市政府统计,麻辣烫爆火以来,全市新增就业2.82万人。乘着麻辣烫的“火车头”,天水加速发展的振兴图景正徐徐展开。

不但没“凉” 人家还成了“人民满意的公务员集体”!

11月20日,《甘肃日报》以《擦亮文旅“金招牌”跑出发展“加速度”——记全省“人民满意的公务员集体”天水市文化和旅游局》,报道了天水市文旅局的主要事迹。

近年来,天水市文化和旅游局聚力打造“世界知名文化旅游目的地”的目标,在挖掘历史文化价值中增强自信,在加强文化遗产保护中擦亮品牌,在推动文旅融合发展中提质增效,文旅产业发展势头强劲,艺术精品创作成果丰硕,非遗保护传承利用水平不断提升。

2022年,天水市文化和旅游局被评为全省文物工作先进集体;2023年被授予“省级文明单位”称号。近日,荣获第七届全省“人民满意的公务员集体”称号。

文物、文化保护与传承工作有序推进
天水文化遗存丰厚。天水市文旅局在发掘、保护和传承文化遗产方面,做了大量切实有效的工作,为中华文化的挖掘、继承与发展贡献了力量。

名闻海内外的秦安大地湾遗址和麦积区放马滩遗址的发掘保护及研究宣传利用

工作,被群众交口称赞;张家川县圪塔川遗址入围2021年全国十大考古新发现,保护、利用等后续工作初见成效;《天水市武山旋鼓舞保护传承条例》成为以立法助力天水市非物质文化遗产保护传承的一次生动实践,进一步凝聚了文化遗产保护和传承的社会共识;组织一年一度蜚声中外的公祭伏羲大典,高起点、高品位、高水准制定《天水市伏羲文化保护传承条例》;甘谷县博物馆新馆、张家川县马家塬车舆博物馆及工业博物馆等4家博物馆相继对外开放,全市现对外开放博物馆数达18家。

文化旅游产业欣欣向荣

天水市文旅局牵头制定出台文旅农康融合发展试验区建设实施方案,全方位、高标准、整体性谋划推动文化旅游产业发展,构建起全域文旅融合发展新格局,不断擦亮“千山万水,就爱天水”文旅品牌,提升天水文化旅游业的国内外影响力,推动天水市文化旅游业高质量发展行稳致远。

同时,以“旅游+农业”为突破口,加快文农旅融合发展。在打造秦州区平南特色小镇的过程中,将农耕民俗文化元素与旅游有机结合,成功打造了以农耕文化、田园风光村落民宅、生态农业为核心的民俗田园综合体。

据了解,2019年至2023年,天水市累计接待游客1.81亿人次,实现旅游花费1075.12亿元。天水市文旅局连续两年获得全省“招商引资先进单位”称号。

文旅服务品质不断提升

“天水麻辣烫”热度持续高涨,天水形象频频出圈的背后,是天水文旅的精心规划和不懈努力。

天水市文旅局紧抓“天水麻辣烫”火爆的有利契机,先后聘请24名影视演员为“天水文旅推介官”,打造明星宣传团队,擦亮城市名片。牵头起草《2024年“天水麻辣烫”服务保障工作方案》,推出主题打卡线路及攻略130余期。

开设“麻辣烫”公交专线,先后投入155台公交车、20台旅游大巴,实现了重点交通枢纽、火爆麻辣烫店铺周边、市内重点景区公交线路全面覆盖;开辟停车场866个,拓展剩余停车道路211条,停车泊位12.3万余个,解决游客停车难的问题。

每天组织2000多名志愿者,在天水南站、伏羲广场、天水古城等景点设置固定志愿服务点位150余处,为旅客提供文明引导、旅游路线及景点介绍、美食推介、文艺节目展演咨询等便民志愿服务活动。

天水市文旅局持续推动旅游品牌创建工作。以麦积山大景区提升改造为核心,持续整合推进净土寺、仙人崖等资源,“串珠成链”打造新业态;2022年,秦州区孙集村获评第四批全国乡村旅游重点村,2023年,麦积区入选文旅部首批文化产业赋能乡村振兴试点名单,李官湾村等6个村成功创建为2023年全省文旅振兴乡村样板村;指导武山县水帘洞、甘谷县大像山、伏羲庙景区创建国家5A级旅游景区工作;2024年,清水北山生态景区创建为国家4A级旅游景区,新评定11个国家3A级旅游景区。

文化利民惠民活动精彩纷呈

让群众尽享文化发展成果,是天水文旅人一直以来孜孜不倦的追求。

近年来,天水市文旅局深入实施文化惠民工程,统筹整合各级各类文化演出资源,让文化服务“沉下去”,让群众生活“美起来”。

今年,天水市文旅局及时推出一系列丰富多彩的利民惠民活动。办好公祭伏羲大典暨伏羲文化旅游节,并积极对接文旅招商推介活动,线上线下累计参会人数达300万人次;举办天水麻辣烫“吃货节”“甘肃麻辣烫及特色美食大PK”“甘肃文创非遗市集展销”活动、“春绿陇原”甘肃文旅演艺天水惠民演出季等各级各类丰富多彩的文化活动,累计950余场(次),现场观看超过100万人次。

同时,强化文旅惠民服务,伏羲庙、大像山、水帘洞等景区景点推出门票优惠政策;南山景区、玉泉景区等实行免票政策;麦积山景区、伏羲庙等有条件的景区、文化文博场馆延长了开放时间……

大力实施艺术精品工程,生动讲好天水故事。推出大型室内情境体验剧《天水千古秀》、大型舞剧《一画开天》、大型实景演出《梦回天水》以及旅游版秦腔音乐剧《麦积圣歌》,创排秦腔剧目《官泉人家》《谢瑶环》等,原创歌曲《羲皇故里》入选“把甘肃唱给你听”甘肃文旅“十佳”歌曲。