

## 天水麻辣烫、淄博烧烤，黄河路排骨年糕，它们还好吗？

# “泼天的流量”降临，热度能持续多久



裹上酱汁的手擀土豆粉，配上灵魂调料“甘谷辣椒”，一碗天水麻辣烫，带火了一座城。

接棒淄博的烧烤、上海的排骨年糕，“麻辣烫”与“天水”“甘肃”的buff叠加，火速成为新晋文旅网红。

在上海，这股热度表现为雨后春笋般诞生的“天水麻辣烫店”和“甘肃麻辣烫店”。晨报记者以上海为定位搜索大众点评发现，以“天水”或“甘肃”作为店名关键词的麻辣烫店共有108家，另有44家标记为“尚未开业”。

每当一个新晋网红蓄满流量，人们都会翘首以待：这波泼天的富贵，能被接住多久？

去年此时，火爆当地也红遍上海的淄博烧烤，如今还好吗？《繁花》过后，上海本地的排骨年糕店，人还多吗？

这两天，晨报记者进行了深入探访。了解这些“网红”的规律和变化，也许就能找到城市文旅发展的流量密码。

### 1 天水麻辣烫火了，沪上门店如雨春笋

“新店即将开业，敬请各位精神股东前来捧场！”

“老板，快点开吧，再不开不怕热度过了？”

麻辣烫聊天群里，400多位群友正等待店主在定西路新开一家“甘肃麻辣烫店”。店主称，老板+大厨+擀粉师傅都是甘肃人，就是选址进度慢了，还在装修。群友们友好地为店主加油，并且关照：“别像天水排队那么恐怖！”“开业群友希望排队优先！”

人民广场区域，贵州路上，开业刚一周的甘肃麻辣烫店，每到饭点都排满了长队。店主为了证明自己是甘肃人，把涂掉隐私信息的身份证照片贴到小红书主页上。他告诉记者，自己是一名辞职的魔都广告人，“拐”来在甘肃干了十年厨子的小舅，将1700公里外甘肃老家的麻辣烫带到了“人广”，食材用甘肃的，做法用天水的。

但不是每家甘肃麻辣烫店，背后都有一位甘肃籍的老板。记者联系了十来家店铺发现，它们当中很多都是新开的，而且不少门店属于加盟性质，门店经营者与大厨并非来自甘肃，只是学了相关手艺。

一位甘肃籍店主告诉记者，天水麻辣烫是甘肃麻辣烫的组成部分，是带有地域特色的麻辣烫吃法，其精华在于香而不辣、辣而不燥的甘谷辣椒，以及麻味悠长的天水花椒。将土豆淀粉以“擀面条”形式做成手擀粉，配上调味料，麻辣烫的天水特色就出来了。

今年清明小长假，上海美食达人钱萍特地前往天水打卡探店，还与“网红麻辣烫大叔”合了影。

“大叔所在的店叫海英，等位太长了，哪怕不是高峰、饭点，两小时还不够。他家是早上8点开始发号，发150个，碰上节假日，一早上就抢光了。”钱萍说。

大叔告诉钱萍，自己因生意火爆忙到顾不上表情，莫名火遍全网后，当地文旅局约谈了他，让他注意表情管理。

至于天水麻辣烫本身，钱萍认为：“口味咸鲜，辣倒不是很辣，香辣型的，不是很刺激，不会吃辣的上海人也可以接受。不过它没有汤，是干吃的，和我们平常理解的麻辣烫不一样。”

### 1 淄博烧烤热度延续，在沪有1:1还原门店

“新网红”麻辣烫立于流量之上，“老网红”淄博烧烤情况又如何？

在上海，今年甘肃天水麻辣烫店的蔓延速度，正如去年的淄博烧烤店。这些网红店还好吗？晨报记者同样定位“上海”搜索大众点评，发现店名与“淄博烧烤”相关、且正在营业的约有60家，有几家是新开的。还有一些其他名称的烧烤店，也标注售卖“淄博烧烤”。

开在上海的淄博烧烤店，正宗吗？在沪工作的淄博人雨琪实地体验多家店铺后总结：“确实有1:1还原的。”

雨琪分析，淄博的烧烤店都是实体店，并非路边摊。“只是因为天热的时候，大家喜欢把桌子搬到外面来吃，而且天气越热，烧烤越火。”上海的淄博烧烤店也都是实体店。

雨琪认为“正宗”的淄博烧烤店，安波路上有一家。“离我上班的地方近，带同事去过几次，食客不少。它是连锁品牌‘沪上溜味’在杨浦的一家门店，老板是淄博人。”

在店里，雨琪看到了淄博烧烤通用的碳烤炉。店家把肉腌制好，串起来，烤到半熟，交给顾客自己掌握火候，和淄博当地通行做法一致。“你能看到肉从半熟的状态变成全熟，上面滋滋冒着油。口味和体验都有了。”至于淄博烧烤的“灵魂搭配”卷饼和小葱，那也是必备的。

店里的正方形小桌和环绕的小凳，还原了淄博本地烧烤的氛围。“小桌小凳可以节约场地，增加桌数，人和人挨得近，烟火气就更浓。”

要说差别，主要在于价格。“比如这里的带皮五花肉是4块钱一串，在淄博大约1块5到2块一串。这边甘蓝是3块钱一串，淄博差不多1块一串。”

吃完上海的淄博烧烤，雨琪想回家看看。然而，今年清明小长假，妈妈竭力劝说雨琪不要回淄博。“想回来你也买不到票呀！”

原因可以用抖音视频里的一句话概括：“去年的淄博烧烤只是预热，今年才是真正的战场。”

雨琪通过妈妈，了解了今年清明假期的淄博盛况。“据说，为了避免去年的人流量，好多大聪明选择今年小长假到淄博吃烧烤。”

### 1 排骨年糕回归美食本质，海纳百川才是上海魅力

和天水麻辣烫、淄博烧烤相比，上海的排骨年糕热度已趋于常态化。

电视剧《繁花》热播时，记者曾前往黄河路，发现那里新开了5家排骨年糕店。午餐时段，记者排队30分钟，等到了一个座位，发现店里坐满了慕名前来打卡的游客和市民。

近日，记者再一次到访黄河路，发现5家排骨年糕店都正常营业，《繁花》海报和“我在黄河路很想你”的标牌也还在。“1块排骨+3块年糕+酱料”的组合仍旧维持25元/份的价格。只是门口少了排队长龙。店里的食客认为，现在吃排骨年糕，和吃小笼生煎一回事，不再是冲着电视剧的热度打卡。

雨琪表示，在黄河路吃排骨年糕，和在淄博吃烧烤不是一回事。“吃淄博烧烤，图的是烟火气的酣畅淋漓。但是来黄河路，我更愿意穿件旗袍拍照。至于吃排骨年糕还是佳家汤包，不是太要紧。”

钱萍觉得，天水麻辣烫和淄博烧烤的火爆，给游客前往当地旅行提供了理由，打造了城市名片。“而在上海，你想吃天水麻辣烫和淄博烧烤，不一定要千里迢迢，甚至点个外卖就能实现。‘海纳百川’就是上海独特的魅力。”

市人大代表、上海市律师协会副会长潘书鸿认为，每个城市的文化特色，与其功能定位息息相关。“天水和淄博的美食走红，是地方文化和地方营商环境有机结合的产物。营商环境的建设与政府相关，但火不火是市场、市民游客说了算。至于黄河路，它的故事属于上海改革开放发展中一段缩影，黄河路的风向并不等同于上海文旅的风向。要说上海最老牌、最有代表性的美食街，作为上海人，我认为应该是乍浦路。”

### 1 网红长红，需要政府主导、民众参与和社会各界联动

五一小长假将至，对于天水和淄博，预计还会有一波“泼天的流量”降临。

为了接住这波“富贵”，天水当地开通了“麻辣烫专线”、举办麻辣烫“吃货节”、打造麻辣烫一条街、召开了麻辣烫保障工作推进会。

“我从麦积山景区出来，就看到公交站上的‘麻辣烫专线’，它带我到了东煜广场的麻辣烫一条街。”钱萍说，“我没尝到麻辣烫大叔的手艺，因为排队太长。我去了隔壁那家，老板很懂经营，看到我在拍视频拍照，就把火烤旺，指导哪些角度更好看。”

作为美食达人，去年五一，钱萍已到淄博打过了卡。“当时游客非常多，但酒店并没有高价。我去了八大局，在烧烤的氛围中，每个人都很有热情。隔壁桌游客怕我们点得少，不够吃，还把肉串主动分给我们，不肯收钱。”

持续两年的热度，让淄博文旅氛围日趋成熟。节假日，义务开车接送游客的队伍中，就有雨琪的父母。他们告诉记者：“在高铁站出站口，还有企业向游客免费赠送饮用水、食品、小礼品。对于外地游客车辆偶尔的违章违停，也以教育为主。”

淄博市市场监督管理局工作人员向晨报记者介绍，小长假期间，当地政府还要求机关单位的停车场、厕所向公众开放，为游客提供方便。

淄博市发改委报山东省发改委同意，与淄博市市场监管局联合发文，规定旅游高峰期，所有宾馆酒店的房价上浮不得超过50%。

游客在淄博消费，如果合法权益受到侵害，当地有先行赔付制度。消费者可以向市场开办单位提出投诉请求，由市场开办单位依规向消费者先行支付货款或赔偿款，再由市场开办单位向经营者进行追偿。“去年烧烤节期间，我们一共退了197笔，将近2万元。”这位工作人员说。

他还透露：“为避免短斤缺两，工作人员每天拿着砝码，把市场里的秤全部测一遍。至于肉、小饼，每天都要抽查。烧烤炉是环保的，没有烟雾。烧烤的铁签也统一换成了304不锈钢。”

潘书鸿认为，淄博文旅与营商环境的良好氛围，离不开政府的主导、民众的参与和社会各界的联动。“最近，我也在与黄河路所属的上海黄浦区探讨文旅的未来。一座城市的文旅发展，一定要将城市文化特色、社会关注度和市场需求、营商环境建设有机地统一。来自政府的支持，会给城市文旅营造更好的土壤，更大的发展空间。”

