

共同煮好文旅这碗“麻辣烫”

默达

预订量暴增18倍,相关视频播放量达8亿次!近日,天水这座甘肃小城突然刷爆热搜,起因竟是一碗麻辣烫。

浸满辣椒酱料的麻辣烫,不管是镜头里还是上了桌都分外诱人;扎实的食材和实惠的价格,给予食客极大的满足感。有人说,天水麻辣烫的流量密码在于别处难以复刻的细节:甘谷辣椒、麦积花椒、武山粉条和极具地域辨识度的土豆;也有人说,是天水麻辣烫的出圈带火了这些“小弟”们——电商平台上,“天水麻辣烫配料”已然霸榜;线下活动中,本地和周边地域的商家们也已行动起来。

麻辣烫能出圈,与其受众导向不无关系。老少咸宜,香而不辣,尤其受到年轻游客的喜爱,自然能在社交媒体上迅速传播;一人可食,多人热闹,既撑得

起一场“说走就走的旅行”,也值得呼朋引伴作为深度游的起点;真材实料,现做现卖,深巷老街的师傅做的传统正宗,创意新店的风味也不遑多让。更有一点与之前出圈的淄博烧烤、哈尔滨小吃格外相似,麻辣烫的制作过程天然带有互动性——忙得满头大汗却仍热情吆喝的摊主,围坐一旁的食客和翘首盼望的人流,一声“师傅”,一句“小伙子、大妹子”,淳朴的笑容驱散了早春的寒凉。

麻辣烫更象征着一种包容的艺术,一种各自出彩带动共同繁荣的智慧。一碗麻辣烫,容纳得了海鲜、牛肉等“高级食材”,也有土豆、宽粉、素鸡等家常美味的一席之地。有人爱吃海带酸笋有人不喜,有人要配米饭有人钟情粉面,精心挑选搭配贴心服务,总能赢得

顾客的认可。地方文旅的发展又何尝不是一碗麻辣烫?门槛要放低,服务要易达,自然景观和人文气息交相呼应,挖掘不同季节的文旅热点,倾听游客需求并及时调整,才能做到大门常开宾客满堂,将“流量”转化为“留量”。

对于天水而言,“小吃”也能推动“大发展”。去年年底,笔者曾造访天水,彼时正值旅游淡季,麦积山上草木萧疏,渭河两岸卵石裸露,伏羲庙里游客寥寥,暖锅店里生意平平,但本地人的热情好客给笔者留下了很深的印象。而此次天水借一碗麻辣烫出圈,提供了行业发展所需的话题度,打破了淡旺季对文旅行业发展的限制,着实有些出其不意。一碗麻辣烫只是“前菜”,展望未来,拥有数千年文明史的丝路古镇天水,如何用好域内丰富的文化底蕴和

优质的旅游资源,同样值得期待。

单靠一碗麻辣烫,就能让整个旅游市场“热辣滚烫”?显然不止于此。短视频平台上博主打卡的画面或许让人“流口水”,但真正鼓励游客“迈开腿”的,是这座城市如麻辣烫一般的包容和热情。就在火爆出圈的几天后,当地便迅速行动起来,不仅召开专题推进会,学习“他山之石”:规范市场秩序,做好应急预案,加强环境整治,坚持游客至上。还推出不少新举措,如开通麻辣烫公交专线,连夜刷漆铺路,整合“麻辣烫一条街”,政府机关大院变免费停车场……都令慕名而来的游客感到心底一暖。

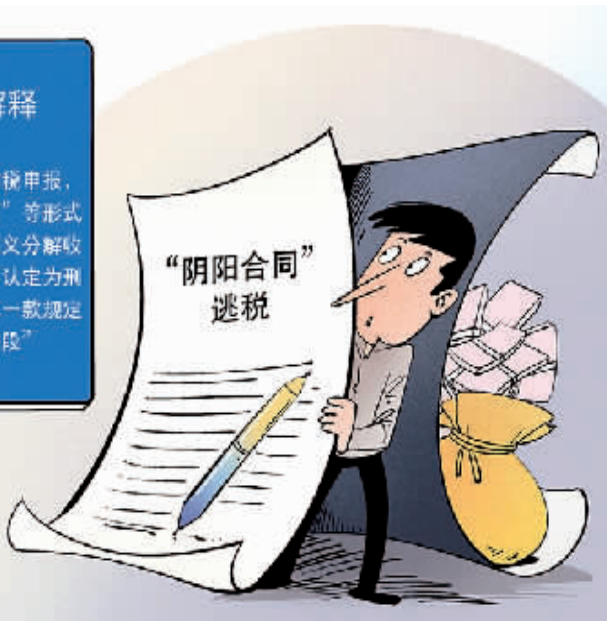
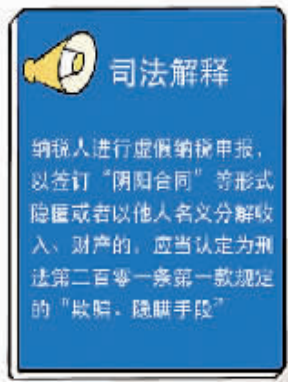
一座城市的火爆不仅靠美食美景,也要依赖当地文化、服务“加分”。这股“共同煮好麻辣烫”的热闹劲令人心驰神往,也为文旅发展提供了一种思路。

漫说

明确指引

《最高人民法院 最高人民检察院关于办理危害税收征管刑事案件适用法律若干问题的解释》3月18日发布,该司法解释首次将签订“阴阳合同”作为逃税的手段明确列举。

司法解释规定,纳税人进行虚假纳税申报,以签订“阴阳合同”等形式隐匿或者以他人名义分解收入、财产的,应当认定为刑法第二百零一条第一款规定的“欺骗、隐瞒手段”。司法解释同时列举了“伪造、变造、转移、隐匿、擅自销毁账簿、记账凭证或者其他涉税资料的”“虚列支出、虚抵进项税额或者虚报专项附加扣除的”等其他逃税情形。 新华社发 勾建山 作



撤除隔离栅栏 让游客收获更多沉浸式体验

戴先任

据3月14日潮新闻报道,过去去过鲁迅祖居家宴厅的游客应该有些印象,原本门口有道隔离栅栏,想走近观看拍照的游客只能止步于此。最近,这道栅栏撤掉了,游客不仅可以近距离观察,还可以在里面合影留念。除鲁迅祖居20处外,鲁迅故居德寿堂和三味书屋思仁堂、小堂前的隔离线和隔离栅栏也被撤去。

在展厅里设置栅栏和隔离线是保护文物的通用做法,大多数游客也能理解。此番鲁迅故里撤除部分围栏,其实是基于当前文物保护条件的改善,以及游客旅游文明素养的提升,此举不仅能让游客与文物更近距离接触,让游客收获更多沉浸式体验,而且可以进一步助力文物“活”起来,从而带动场馆和景区“火”起来。

国家文物局2020年初印发的《文物建筑开放导则》提出,景点中文物建筑应尽最大限度向公众开放,鼓励开展公众参与、体验、互动式活动。

当然,这么做也对景区的管理提出了更高要求。时下,虽然游客的整体文明素养有所提升,但对热门景区而言,大量游客同时进入,难免鱼龙混杂,游客不文明行为难以彻底避免。对此,景区管理者需要找到一个开放与保护之间的平衡点,比如,可以按照文物的重要性等为参数,设置相应的开放等级,同时做好警示提示,在客流饱和时加强现场管理力量、做好分流等,兼顾文物安全与游客体验。

进而言之,景区懂得挖掘文物所承载的丰富历史文化资源,学会“讲故事”,并借助一些手段,更好地让文物动起来、活起来,更好地实现文物与游客的“双向奔赴”,是可以努力的方向之一。

拆除栅栏和隔离线,并非拆除对文物古迹的保护,而是拆除影响文物、景区与游客“良性互动”的障碍。这有利于更好地盘活旅游资源、文物资源,也有利于提升景区整体的服务质量,让历史文化资源得到更好的利用、保护与传承。

年轻人爱上“下厨房”:美好生活需要学以致用

杨朝清

60个名额731人报名,录取比例达到了12:1。如此受欢迎的,是开设在浙江旅游职业学院的“全民艺术学堂”之“公益烹饪课”。烹饪课招生消息传播开来后,报名热度不减,进班名额遭到了市民“疯抢”。经统计,被录取的60人中,85%的人为80后、90后,而95后占到了25%,也就是说班里30岁以下的学员有四分之一。

据介绍,往年“全民艺术学堂”多以书法、绘画等文化类,提琴、古筝、芭蕾等歌舞文艺类为主要课程,今年之所以新增厨艺课,是因为学厨艺受到越来越多年轻人的追捧。一方面,不时出现的安全事件,加剧了一些年轻人的安全焦虑,让他们觉得自己动手可以吃得更有品质;另一方面,在终身学习方兴未艾的当下,通过学习来掌握一技之长不仅是一种生活方式,也是一种社交渠道。此外,“公益烹饪课”不仅能够满足一些人对兴趣爱好的发现与寻找,也能以较低的成本丰富业余生活。

专家指出,年轻人与其沉迷于打游戏或刷短视频,与其被手机、电脑束缚绑架,还不如用被手机和电脑“偷”走的时光换取一技之长。在钢筋水泥

建构的城市森林里,有一些人非但没有将下厨房当成一种负担,反而将其当成一种治愈的方式。不论是在菜市场里买菜,还是在厨房里“热辣滚烫”,充满烟火气的生活方式不仅让口腹之欲得到满足,也会让年轻人得到精神上的安宁与慰藉。

“悠悠万事,吃饭为先”,而在所有的爱好中,吃是最没有门槛的,所谓“唯有爱与美食不可辜负”,美食同样承载着人们对美好生活的向往与追求。对于喜欢吃、讲究吃的中国人来说,从来都不会缺乏吃的热情,在餐厅就餐也好,点外卖也罢,虽然方便省事,但往往意味着更高的经济成本以及莫测的健康隐患、风险因子,于是下厨房自己动手,成为越来越多年轻人的一种自然选择。

伴随着社会流动的加速,我们都置身在一个以易变性、不确定性、复杂性和模糊性为特征的陌生人社会中。为了增强可预期性与可控性,为了吃得更放心、更舒心,掌握烹饪技能自己动手做饭,在一些年轻人那里,就成为一种心照不宣、约定俗成的“集体行动的逻辑”——既能够让自己吃得更好,

也能够满足精神文化诉求,类似浙江旅游职业学院开设的“公益烹饪课”受到追捧,也就不难理解了。

与线上的电子游戏或短视频相比,“公益烹饪课”这样的线下课程,不仅有专业老师面对面授课,还可以加强与授课教师的互动与连接,让学员能够真正学到“干货”,掌握烹饪技术。“公益烹饪课”还能够让年轻人将有限的时间花在有价值、有意义且有收获的事情上,让年轻人发现和寻找更好的自己。此外,“公益烹饪课”能够让年轻人在劳作之余得到精神层面的放松与心理层面的治愈,“公益烹饪课”成为供不应求的“香饽饽”,也就在情理之中。

美好生活既要“美”也要“好”,“美”是审美要求,“好”是质量要求。越来越多年轻人爱上下厨房做饭,不仅有助于提高居家生活的质量,也有助于提升审美观念、充盈精神家园。爱好厨艺的年轻人越来越多,学习培训的热度不断攀升,“公益烹饪课”尊重和回应了公众的需求,从供给侧方面进行改革创新,伸展和优化了公共文化服务,显然也是可圈可点。