

烟火暖冬

寒冬时节，银川街头巷尾的烟火气却并未消退，反而愈发浓郁。一碗滚烫的羊杂碎、一锅咕嘟冒泡的手抓羊肉、一份香气蒸腾的暖锅……这些带着温度的美食，不仅驱散了冬日的寒意，更承载着银川人的生活记忆与城市温情。

银川人不仅用食物的温度对抗严寒，也发展出了特色且多元的饮食文化款待八方来客，在这里，不仅有众多“老字号”店铺几十年如一日升腾市井烟火，成为众多市民共同的城市记忆，更有许多新潮美食店迅速崛起，让城市饮食有了更多选择，让我们一同走进银川的冬日“食”光，解锁这座城市冬季里的N种暖心滋味。



冬日银川的 N种打开方式

食

寻味银川舌尖盛宴



辣糊糊。资料图片



羊杂碎。资料图片

本报记者 陈星彤

美食解锁冬日暖心滋味

“冬吃羊肉夏吃姜，不用医生开药方”，在银川人的冬日饮食清单里，羊肉绝对是当之无愧的主角。

宁夏羊肉以其肉质鲜嫩、味道醇厚享誉全国，自然在银川也衍生出了多种独具特色的羊肉美食，既能暖身，又能补充营养，深受市民和游客的喜爱。

“老板，来一碗羊杂碎，多放点羊油辣子！”清晨的银川，街头的新城老转盘羊杂店早已热气腾腾。羊心、羊肝、羊肺、羊肠等杂碎，在浓汤中咕嘟咕嘟地翻滚，浓郁的香气顺着门缝、窗户飘向街头，让寒风中的街巷陡然生出暖意。店里，一碗碗冒着热气的羊杂碎很快烩好端上了桌。汤头醇厚，羊杂肉香浓郁，面肺软糯又不失

嚼劲，再把烫面饼子泡进羊汤吸满汤汁，一口下去，暖意从舌尖直抵心底。

羊杂“老字号”店铺分布广泛，阿叶羊杂碎、老马家羊杂碎、马胖子羊杂碎、东门韦州羊杂碎、新城老转盘羊杂碎等都是本地人的心头好，更有一位“老吃家”给出了自己的见解：“能在银川开得住的羊杂碎基本不会‘踩雷’，尽量在老城区挑选老店，无非羊杂切的大小、火候、饼子类型有些细微差别而已。”

除了羊杂碎，手抓羊肉也是银川冬日里的标志性美食。只以姜片、葱段、盐等简单调味，趁热撕开，将冒着热气的羊肉蘸上蒜泥、辣椒油等蘸料，一口下去，肉质鲜嫩多汁，肥而不腻。国强手抓、德隆楼、

马伟手抓、老毛手抓等本地店铺每到饭点便座无虚席。

而与羊肉有关的美食远不止于此，炒烩肉、羊排小揪面、清炖羊肉、羊肉臊子面、羊肉粉汤水饺、烤羊肉串、碗蒸羊肉、涮羊肉、烤全羊、黄渠桥爆炒羊羔肉……

本地特色美食琳琅满目。让人垂涎欲滴。例如炒糊糊，以半熟的烙饼切条为主料，配以羊肉、豆腐、辣椒等辅料焖炒而成，饼条充分吸收汤汁而不软烂，肉嫩饼爽、香辣适口。辣糊糊将十几种香料与干辣椒磨成粉，锅底无油，香而不辣，而辣糊糊的灵魂在于只放进去“咕嘟”几秒钟的牛筋面，吸满汤汁，口感软嫩又不失筋道。

景区特色发出味蕾邀约

银川不仅有悠久的历史文化和壮丽的自然风光，景区周边的美食也同样让人难忘。银装素裹的冬季，依然有来自全国各地的游客汇聚于此，在欣赏美景的同时，也不忘品尝当地的特色美食。

镇北堡西部影城是银川最具代表性的景区之一，这里曾拍摄过《大话西游》《红高粱》等众多经典影视作品。景

区内以及周边的美食以地道西北风味为主。

如果想不出景区就品尝地道美食，那景区的餐饮中心与小吃摊是不错的选择，香酥牛肉饼、羊杂汤、冰糖炖梨等小吃方便快捷、价格亲民。与此同时，景区内还有一个名为“马缨花”的美食广场，有肚包肉、凉皮、拌面、凉糕、洋芋擦擦等

选择。

而经过周边文旅产业的多年发展，景区外围也构建起了商业体系，餐饮门店琳琅满目、选择众多，价格实惠。惠香大盘鸡、丹霞农味一品野生蘑菇面馆、华西村烧肉、国强饭店、朱一绝烩菜、老马家烩肉、铁桥菊莲凉皮麻辣烫等店铺得到众多游客点赞。

新老名店承包舌尖幸福

在银川的美食江湖中，既有传承多年的老字号，也有不断涌现的新晋网红店。老字号凭借着地道的手艺和深厚的文化底蕴，成为银川人记忆中的味道；新晋美食店则以新颖的创意和独特的口味，吸引着消费者的目光。

创立于1888年的老毛手抓是一家被自治区列入“宁夏非物质文化遗产”名录的百年老店，成为了宁夏美食的一面旗帜。靠着精挑细选的盐池滩羊与祖祖辈辈传承下来的独家烹饪秘诀，把宁夏羊肉的鲜、嫩、香三大特色发挥得淋漓尽致，引得不少游客慕名而来。

仙鹤楼水饺开店至今40年，最初只是一家便民餐馆，如今已成为当地乃至西北地区的知名品牌。外地游客常将其列为必打卡餐厅。其招牌菜品有“仙鹤水饺”“仙鹤凤爪”“仙鹤烤全羊”等，

其中“仙鹤水饺”的羊肉馅料由20种以上的调味料秘制而成，皮薄馅大，汤汁丰富，被列为“宁夏非物质文化遗产”，是银川人家庭聚餐和外地游客必尝的美食。

华彪面馆同样是创立于上世纪80年代的老店，以一碗地道的羊肉臊子面闻名，选用盐池滩羊肉、贺兰豆腐、西吉土豆等本地食材，搭配秘制调料和羊骨头吊汤，面条筋道，汤汁浓郁，是银川人从小吃到的家常美食。

这些“老字号”正像银川味道的“金字招牌”，将城市记忆化作一餐一饭，滋补一代又一代居民。而与此同时，银川的“美食地图”也不断增添着新的点位。

近年来，银川茶饮市场迎来了许多本土品牌或极具西北特色的茶饮连锁店，例如茶南子、中宁枸杞原浆铺子、杞大叔De

茶、夏进nice茶、放哈甜酷子奶茶、黄河玉米村等，它们有的将枸杞原浆、枸杞茶与气泡水、乌龙茶结合，开拓年轻消费群体，有的以本土谷物玉米和燕麦制成的甜酷子融入茶饮，让奶茶中融入故乡的温度，有的则依托本地奶源优势，创新开发多条产品线，让更多人尝到原汁原味的银川好牛奶。

银川的冬季，虽然寒冷，但这些带着温度的美食，却让这座城市变得温暖而有活力。它们不仅是果腹的食物，更是一种生活态度，一种城市情怀，每一道美食都有故事，每一口滋味都藏着温暖，它们不仅是冬日里的味蕾盛宴，更是银川人对生活的热爱与坚守。这个冬天，不妨走进银川的街头巷尾，寻一碗热食，品一味烟火，感受这座城市最温暖的冬日滋味。



制图:刘澜(AI辅助生成)