



记者 鲍淑玲

本版图片均由记者 李靖 摄

当贺兰山的轮廓被皑皑白雪勾勒得愈发清晰，当湖城的夜色被万千彩灯映照得如梦似幻，银川挣脱了寒冷的桎梏，化身成一座充满活力与暖意的冬日乐园。2025年11月至2026年3月，以“冬游银川·畅享冰雪”为主题的大八大板块54项特色文旅活动陆续精彩上演，从冰雪场上的追风逐趣到民俗里的年味浓情，从舌尖上的康养盛宴到夜色中的沉浸式体验，银川用“冷资源”撬动“热经济”，让每一位游客都能在塞上湖城的冬日里，邂逅不一样的温暖与惊喜。

**寻雪趣 冰雪狂欢点燃冬日激情**

“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”，银川的冬天，最不缺的就是冰雪的浪漫与激情。

鸣翠湖景区滑雪场已拉开序幕，将用满满的诚意打动着每一位游客，2025年11月22日至2026年2月28日，景区首道门票全免，不滑雪也能免费入园赏冰雪美景。夜场“星空滑雪”更是一大亮点，每日19:00-22:00，专业灯光将雪场打造成璀璨的冰雪王国。季卡用户可免费畅享夜场，58元起就能购买“2小时滑雪票（含雪具）+1小时雪圈”，全国中、小学生凭学生证还能享受购票优惠，超高性价比让滑雪爱好者们直呼过瘾。

2025年12月到2026年2月，阅海滑雪场“冬季欢阅”冰雪节期间，这里将成为欢乐的海洋。“冰雪初体验”优惠月让新手轻松入门，“雪耀新年”跨年派对点燃岁末狂欢，“家庭总动员”亲子冰雪趣味赛充满欢声笑语，“巅峰竞速”大众高山滑雪公开赛则上演着速度与激情的较量。老友市集的烟火气、“雪韵中国年”的喜庆感、“情侣滑滑乐”的甜蜜味，还有“冰雪记忆”摄影大赛定格美好瞬间，10余项主题活动覆盖全年龄段，让每个人都能找到属于自己的冰雪乐趣。

2026年1月，冰雪狂欢季将迎来高潮。西夏公园的冰上趣味运动会、冬令营等活动，让孩子们在冰天雪地里尽情撒欢；贺兰山体育产业园的西北五省区滑雪U型池挑战赛，顶尖选手同台竞技，将上演冰雪运动的极致魅力；贺兰山中路街道的全国冰钓邀请赛，冰钓高手们静候鱼儿上钩，尽显渔趣盎然，氛围感直接拉满。

此外，银川还精心策划了17项主题活动，打造“冰雪嘉年华”品牌矩阵。滚钟口景区的全国新年登高健身大会宁夏主会场活动，将让人们在新年第一缕阳光中登高迎新；贺兰山滑冰场的“冰雪绘梦贺兰山”活动，让游客体验冰面起舞的浪漫；贺兰山岩画景区的第四届冰峰节，让万年岩刻与瞬息冰晶对话，开启穿越千年的时空之旅；贺兰山国家森林公园的极光秀、香氛装置与雪夜派对，更是将浪漫氛围一键拉满。从“看冰雪”到“玩冰雪”，从“观光客”到“剧中人”，银川用全域化、全景式、全时段的冰雪体验场景，让这个冬天充满无限活力。

**彩灯制作马不停蹄**

# 玩雪赏灯品佳肴 54项活动诚意足 这个冬天 来银川冰雪乐园撒个欢儿



**赏民俗 艺术『大餐』精彩纷呈**

冬日的银川，不仅有冰雪的激情，更有文化的厚重与民俗的鲜活。银川市精心策划了剧场演出、非遗展演、艺术展览等7大类40项特色文化活动，让千年文脉与时代潮流碰撞交融，为市民游客送上一场场文化盛宴。

银川剧院好戏连台，新疆大型音舞诗《掀起你的盖头来——新疆是个好地方》踏歌而至，用灵动的歌舞展现浓郁的民族风情；维纳皇家交响乐团2026新年音乐会，用经典乐章开启高雅艺术的新年序章；“国风雅韵·山河共舞”民族音乐会凝聚多民族音乐精华，奏响民族团结的盛世乐章。

银川文化城凤凰幻城、漫葡·看见贺兰沉浸式演艺小镇则带来不一样的文旅体验，将“传统+国潮+流行”多元融合，沉浸式的演出让游客仿佛穿越时空，成为故事的一部分。西夏啤酒公园跨年音乐季，邀请大张伟、回春丹等艺人联袂献艺，用最强音点燃城市激情，成为年轻人跨年的首选之地。围绕“我们的节日”，一系列民俗活动更是将年味推向高潮。2026年春节前，全区“非遗过大年”主会场活动将在银川启幕，联动各大商圈、景区推出线上线下非遗国潮好物集、非遗展销展演、特色美食品鉴等一系列活动，让市民游客在逛吃逛买中感受非遗的魅力。

2026年春节期间，花博园“山海新春灯会”以万千绚丽彩灯点亮湖城夜色，海宝公园第二届福灯会全面升级，现代光影技术与传统灯彩交相辉映，打造出充满烟火气与潮流感的夜间消费新场景。第十一届秦腔艺术展演邀请区内外曲艺名家登台，字正腔圆的唱腔让传统戏曲在新时代绽放新光彩。元宵节前，全区社火大赛集结22个县区同台竞技，龙灯飞舞、腰鼓震天，舞出最浓郁的塞上年味。此外，砂之船(银川)奥莱持续开展“文化演艺进商圈”活动，让消费者实现购物与赏艺双重满足；江南不夜城全新文旅场景开放运营，以场景化、情感化、互动化的体验打造新晋打卡地；西夏陵“博物馆里过大年”则通过研学体验、新品文创、民俗互动等内容，让游客在感受历史厚重的同时，也能感受到浓浓的节日氛围。

“冬游塞上·研学实践营”系列活动火热开启。宁夏博物馆开展文博传承冬季研学体验活动，推出岩画拼拼乐、非遗葫芦烙画等互动项目；宁夏美术馆的暖冬艺术研学之旅，开展3D糖画、果冻香薰蜡烛DIY、名家写春联等活动；银川市各级非遗保护传承基地的非遗主题研学课程，让孩子们在传统水饺制作、金丝沙画、年画创作等体验中，加深对中华优秀传统文化的理解与热爱。西夏陵景区更是从2025年12月1日起至次年2月底，向全国游客免首道门票，景区内的“文物修复”“西夏文木活字印刷体验”、VR大空间沉浸式项目《神秘的西夏陵》等研学项目正常开放，让游客在互动体验中探索西夏文明的奥秘。



**品美食 烟火暖意中滋养冬日时光**

银川的冬天，总有一味美食能温暖你的胃，治愈你的心。“宁味山河”康养火锅季消费活动将从2025年12月1日持续至2026年2月28日，兰一生态园、香渔大饭店、宁夏观夜市等餐饮场所，充分挖掘利用宁夏“六特”产品，以盐池滩羊、泾源黄牛肉、贺兰山紫蘑菇、盐池黄花菜等为主要食材，研发出多款营养丰富的康养火锅。通过发放代金券、消费券以及品牌联动等方式，让游客以更实惠的价格品尝到地道的宁夏风味。

阅海湖等景区推出冰上游船火锅体验活动，在冰封的湖面上，游客可乘坐游船，一边欣赏着银装素裹的冬日美景，一边品尝着沸腾的火锅，享受“冰火两重天”的独特体验。稻渔空间围绕第二届“东北风、西北情”冰雪主题活动，打造了50000平方米的冰雪王国，新增“乡村大炕品美食”“雪国列车”等项目，让游客在冰天雪地中也能感受到浓浓的烟火温情。

滚钟口景区推出的围炉煮茶+火锅套餐，更是解锁了冬日的惬意时光。景区特别推出两款火锅套餐：双人雅致套餐138元，包含八宝茶或酸枣茶、草原肥牛、盐池滩羊及四味时蔬；家庭欢聚套餐368元，包含五种荤鲜和六样时令蔬菜，适合亲友团聚。此外，98元/壶的煮茶套餐，配以新炒花生、南瓜子、红枣、蜜橘等茶点，让游客在品茶的同时，享受冬日的宁静与美好。

除了这些特色美食活动，银川的

传统美食也不容错过。手抓羊肉的鲜嫩、辣糊糊的热辣、蒿子面的清香，每一道美食都让人回味无穷。而“冰雪+红酒+美食”主题旅游线路的推出，更是让游客在贺兰山下的冰雪秘境中追风逐趣，在葡萄酒香中品酌冬日暖流，循着市井烟火解锁银川的独特风味。

为了让每一位游客都能安心、舒心地享受冬游时光，银川市持续开展“暖冬护游”专项行动。线下，市、县（区）联动，统筹500余万元专项资金，覆盖A级旅游景区、乡村旅游点、文旅商圈等重点消费场所，西夏陵等重点景区推出首道门票减免、游玩套票折扣等优惠；线上，“银河启航·川越山海”宠粉活动同步开启，通过短视频平台发起话题挑战、直播探店、幸运抽奖等互动形式，让游客收获更多惊喜。同时，重点景区实现5G全覆盖，在线预约、智能导览等便捷服务一应俱全，“扫码吐槽”机制确保游客诉求“接诉即办、日清日结”。市场监管、交通运输等部门联合执法，对冰雪场地、餐饮住宿等关键领域开展安全排查，用全方位的保障，让每一位游客都能感受到主客共享的银川温度。

这个冬天，银川用冰雪点燃激情，用民俗传递温情，用美食治愈心灵。无论是热爱运动的你、钟情文化的你，还是偏爱美食的你，都能在这里找到属于自己的冬日乐趣。来银川赴一场冬游之约吧，在银装素裹之中感受塞上湖城的独特魅力！



特色美食吸引游客。



雪场造雪机昼夜运转。

## 蒙牛首批深加工乳品试产上市 引领乳产业链跨越升级

近日，中国乳业“国家队”蒙牛集团在乳原料深加工领域取得重要成果，其首批深加工产品——马斯卡彭、乳铁蛋白、披萨奶酪、脱盐乳清粉D90、胶束酪蛋白MCC等已完成测试，其中马斯卡彭奶酪已率先上市，所有产品的性能与质量均达到国家标准要求。

据了解，该批产品取得的创新突破主要得益于蒙牛先进的创新技术与GOSS系统（无损有序解析系统）。以马斯卡彭为例，依托其GOSS系统的先进技术赋能，该款奶酪具备三大优



势：一是配方纯净，产品未添加任何稳定剂和乳化剂，却依然保持了传统马斯卡彭奶酪的质地与应用特性；二是生产更环保，全程践行ESG理念，实现了稀奶油营养组分的充分利用和乳清零排放；三是风味与口感更出众，其独特的质构与增香技术，使产品在直接食用或用于烘焙、甜点制作时，都更具风味和口感优势。

这一系列突破标志着蒙牛在高附加值乳原料与功能配料领域的自主研发与产业化能力迈上新台阶，不仅有力补强了产业链上游乳原料供给能力，有效保障产品稳定性与一致性。突破了由单一产品向产品组合研发模式的转变，实现了单线单品向多品类柔性共线的转变，实现了从过去依赖品牌与初级加工向牛乳成分精细化拆分加工盈利模式的转变，是其“一体两翼”战略目标的生动实践。

当前，中国乳业正处于向纵深转型的关键阶段。与国际市场相比，我国乳

制品消费品类仍较为单一，原奶综合利用效率不高，特别是乳原料长期依赖进口的痛点，成为制约行业高质量发展的瓶颈。行业专家指出，当前亟须突破这些发展“瓶颈”，加快打造新质生产力，以科技创新驱动行业全面创新。

在此背景下，蒙牛积极践行“将原奶‘吃干榨尽’”的深加工理念，推动产业向高附加值、高技术含量方向延伸。值得一提的是，在乳原料深加工领域，蒙牛构建了从工艺设计、过程控制到质量验证的全链条数字化能力，有效保障产品稳定性与一致性。突破了由单一产品向产品组合研发模式的转变，实现了单线单品向多品类柔性共线的转变，实现了从过去依赖品牌与初级加工向牛乳成分精细化拆分加工盈利模式的转变，是其“一体两翼”战略目标的生动实践。

未来，蒙牛将继续以技术创新为驱动，全面打通牛乳深加工全产业链，持续为营养与健康产业提供具有竞争力的国产原料和解决方案，加速牛乳精深加工领域的品种迭代与产能释放，为推动中国乳业高质量发展持续贡献蒙牛力量。

筱筱 文/图

