

走过银川五公里非遗美食路 穿越六百年的味觉 寻踪读懂一座城



元宝水饺。

记者 王敏 文/图

今年年初,喜讯传来:银川市推荐的“塞上湖城 大美银川”非遗美食之旅,从全国170条候选线路中脱颖而出,成功入选国家文旅部发布的40条全国非遗美食特色旅游线路,成为宁夏唯一入选的代表。这条浓缩于老城5公里范围内的路线,串联起从鼓楼光影、非遗老字号到沸腾夜市的丰富体验,年接待游客已超50万人次。它不仅是一张寻味地图,更是一把解读银川“湖城共生、古今交融”城市特质的钥匙,邀请每一位来访者,从舌尖开始,步入一部流淌了六百年的城市传记。



指尖的美食非遗。



仙鹤楼。



夜色下的鼓楼。



鼓楼。

01 文为魂食为脉 一条线串起时空叙事

上午10点,导游马景川的小喇叭传出了第一声讲解。在他身后,来自广东的游客们尚未意识到,脚下这个起点,藏着解锁银川的密码。

“这条线路从鼓楼开始,经过宁夏饮食博物馆、新华路的老字号,最后抵达敬德夜市。”银川市文化旅游广电局副局长冯淼说,“我们的核心理念,是‘以文为魂,以食为脉’。”在她看来,鼓楼承载着千年文脉,老字号里藏着百年技艺,现代夜市则跳跃着当下的脉搏。美食,正是串联这些时空碎片的最佳主线,让游客在移步换景、举箸品尝间,完成一场穿越,读懂银川“湖城共生、古今交融”的独特气质。

站在明永乐六年(1408年)建立的鼓楼下,时间仿佛有了具体的形状。它曾以晨钟暮鼓规范全城作息,如今钟鼓虽歇,但时间以更绵长的方式在延续。“选择鼓楼为起点,因为它是银川的‘时空坐标’。”冯淼说。它见证着城市从边塞军镇到现代都市的变迁,而周边生长出的非遗美食,便是这变迁中最活色生香的注脚。

02 在光影中焕发发生机 古老地标的现代语言

当白日的喧嚣沉淀,另一种生命力在鼓楼的砖墙上被点亮。晚上8点整,一场名为“光辉历程·古城新韵”的大型建筑光影秀,让鼓楼与玉皇阁这对静默的古建“伙伴”骤然苏醒。

雄浑乐声划破夜空,炫彩流光在青砖灰瓦上游走,变幻出山峦叠嶂、彩凤飞舞的流动画卷。历史风景、人文故事乃至美食文化,都以现代光影为语言,在这巨幕上娓娓道来。这场秀,是银川文旅“线上引流、线下体验”的关键手笔,让古老建筑不再是静止的标本,而成为可感可触、极具传播力的动态景观,相关短视频的全网传播量目前已逾千万次。

夜色渐深,六百岁的鼓楼在光影华裳下焕发新颜,静静迎接着下一批渴望通过味蕾解读银川的探寻者。历史与未来,在此刻完成了一场无声而璀璨的对话。

03 凌晨3点的守夜人 是美食故事的开端

这座城市味觉传奇的序章,书写得比灯光秀更早。当整座城市还在沉入梦乡,最早亮起的,是老字号后厨的灯火。

洪三灌汤包的第三代传人洪师傅推开门,手机显示是凌晨3点02分。37年来,这个时刻的误差从不超过10分钟。与此同时,仙鹤楼里,和面的师傅正将手探入面团,感受着微妙的呼吸与温度,他说:“机器快,但没温度。面的呼吸,得和人的呼吸合拍。”

冯淼记得自己第一次调研时,被洪师傅后厨墙上的一张手写时刻表深深震撼——“凌晨3点和面,4点调馅,5点第一笼上锅……”那一刻她忽然明白,非遗从来不是名录上冰冷的文字,而是嵌入日常的、有温度的节奏与呼吸。打造这条线路,正是为了搭建一座桥,让这些“守夜人”的灯火与故事被看见,让唤醒城市的,不仅是晨光,还有那锅翻滚了半夜的羊肉汤的香气。

04 慢工出细活 老字号里的时间哲学

走进这些被晨光眷顾的老字号,你会发现时间以另一种密度在流淌。这里的时钟,走得比别人慢,因为它们的刻度是手艺人心的跳,是代代相传的手温。

从新华路飘出的面香,已经氤氲了四十一载。1985年,仙鹤楼在银川老城的烟火气中诞生,如今其“仙鹤水饺制作技艺”已是自治区级非遗。它的秘密,藏在几十年如一日的“慢工”里:盐池绵羯羊后腿肉需由师傅一刀刀剥出颗粒感,拌馅的力道与方向几十年不容丝毫差池。行政总厨丁永宝守候了22年,包饺师傅邵军祥更将二十四载光阴,揉进了无数个形如元宝、皮薄馅大的完美褶子里。这份将每个环节做到极致的凝聚力,让味道穿越时间,成为几代人心中无可替代的“老味道”。

转过街角,洪三灌汤包的蒸笼正喷着绵密的白汽,这团热气已蒸腾了33年。“提起像灯笼,放下似菊花。”老食客深谙其妙。这项自1993年创始、已传至第四代的技艺,其核心在于将宁夏优质的羊肉骨髓,完美融入江南点心的形制。上等绵羯羊肉手工剁馅,面皮反复揉压至薄如窗纸,方能锁住那一口用牛羊骨髓熬制的滚烫鲜汤。最令人叹服的是,老师傅的手在面皮与馅料间飞舞,0.3秒一道褶,18道褶5.4秒,这套流程自祖辈起就未曾改变,定义了非遗最动人的底色——对技艺的敬畏。

而在德隆楼,另一种节奏在刀下生风。老师傅的刀落在宁夏滩羊肉上,声音清脆匀称。二十载光阴过去,肉片依然薄可透光,均匀如纸。“机器切不出这纹理。”他们相信,只有手才能感知肌肉纤维的微妙走向,成就“清水涮肉、原汁原味”的灵魂。食客们对其滩羊肉“无膻味”“分量足”的朴素赞誉背后,是“守正不守旧、创新不丢根”的传承精神在支撑。

05 做了一系列‘快事’ 守护‘快不了’的节奏

为了守护这些“快不了”的古老节奏,银川做了一系列“快事”:建立详细的非遗代表性传承人档案,对核心技艺进行数字化记录存续;市财政设立专项资金,为传承人发放补贴以稳固生计;更关键的是,划定了清晰的技艺传承“底线”,明确什么可以创新,什么必须原样保留,守住根本。

“非遗的根在‘原真性’,魂在‘活态传承’。”冯淼阐述着“保护为先、活态传承、合理利用、文旅赋能”的清晰原则。她认为,这条线路的深意,远不止于让游客简单地“吃一顿饭”。

“我们希望游客能从银川带走三样东西。”冯淼说,“一是银川的文化记忆,从灌汤包的18道褶纹、涮羊肉的精准刀法里,读懂移民交融史与塞上风物如何塑造独特的饮食文化;二是银川的烟火温度,从老字号几十年如一日的坚守中,感受这座城市的淳朴与深情;三是银川的城市印象,让‘塞上湖城 大美银川’的意象,不止于湖光山色,更化为舌尖百味与心头温暖,成为人们再次回来、并主动向他人推荐的理由。”

这些传承人,既是老字号的守护者,也是银川文化无声的传播者。而要更深入地完成这场文化体验,游客的脚步可以从品尝,自然而然地迈向亲手创造。

06 从餐桌到课堂 用双手‘玩转’宁夏味道

在仙鹤楼的三楼,一个与众不同的空间打开了美食体验的另一维度——宁夏饮食文化艺术博物馆。这里没有菜单,却提供了最生动的“品鉴”方式:用双手亲手创造。

空气中弥漫着药材与干果的复合香气,那是从“八宝茶体验区”飘来的。来自甘肃的李国成老先生正带着小孙女,面对十几种原料显得兴致勃勃。“都说八宝茶,这可不止哩!”在指导老师的带领下,他开始学习老银川人“抓茶”的学问:宁夏中宁枸杞、新疆若羌红枣、陕甘核桃、芝麻、桂圆肉,最后是点睛之笔云南老冰糖……每一抓,都是对风土人情的一次掂量。

不远处,游客们围坐长桌,洗净双手,在非遗老师的指导下,学习捏出仙鹤楼水饺那标志性的“元宝褶”。面皮的厚薄、馅料的多寡、收口的力道,每一个细微差别都决定着最终的形态。尝试或许笨拙,饺子形态各异,但过程中的笑声与专注,让人们对楼下那份标准化的“老味道”生出了更深厚的敬意与理解。

自2022年底开放以来,这里便是一个“让传统文化在生活里活起来”的动态课堂。正如餐厅总经理袁辰冬所言,建设初衷是打造“培养情操的第二课堂”。当游客亲手抓一碗茶、包一个饺子,他们所带走的,便从单纯的味蕾记忆,升华为文化的理解、技艺的体验与情感的深度连接。

07 老手艺遇见新思维 夜市里的传承革命

如果说老字号和博物馆代表了文化的深度与传承,那么当夜幕降临,敬德夜市亮起灯笼时,一场关于非遗的“静悄悄的革命”则展示了其面向未来的广度与活力。

傍晚6点,夜市苏醒。“90后”摊主小马在“刘三烤蹄”摊前架起3台手机——直播、拍短视频、接单,一气呵成。“传统卤制,创新炭烤!”他的吆喝透过麦克风,响彻半条街。5年前,他还在犹豫是否接手父亲的卤蹄摊;如今,他已是拥有数万粉丝的抖音店主,日销售额惊人。

这种“老手艺+新思维”的模式,正是银川着力培育的方向。“我们要构建包容、多元的非遗美食生态,”冯淼说,“让百年老字号和夜市小摊位都能找到自己的位置,共同成长。”为此,政府不仅为老字号提供品牌升级支持,也将它们纳入官方宣传矩阵;同时为小摊主组织短视频拍摄、品牌运营等培训,并改造夜市环境,统一规划,注入文化展示元素。

“以前觉得非遗是爷爷那辈的事,”小马一边打包一边说,“现在明白了,非遗是活着的手艺。”他改良父亲配方,自创辣酱,在年轻人中打开了市场。这股鲜活的力量,被冯淼视为非遗传承的未来希望。银川推出的“非遗青年传承人培养计划”,已成功助力数十名像小马这样的年轻人,通过“老匠人带徒+创业导师辅导”的方式,踏上非遗创业之路。

夜幕再次降临,鼓楼的光影秀依旧会准时上演,老字号后厨的灯火也依然会在凌晨点亮。不同的是,这条穿越六百年的味觉通道,正朝着更深的体验、更广的连接、更温暖的共生持续生长。它向所有人发出诚挚的邀请:请从这个味道开始,读懂这一座城。

08 从一条线到一张网 开始读懂一座城

沿着这5公里一路品味,从晨光中的鼓楼到深夜不熄的夜市,体验已然丰富。但对银川文旅而言,这并非终点,而是一个更宏大旅程的起点。

展望未来,这条非遗美食之路将向更深处和更广处拓展。冯淼指出,提升“沉浸感”与“互动性”是未来的核心。这意味着,游客将不仅限于观看与品尝,更有机会在传承人指导下,亲手捏出灌汤包的18道褶,体验精准的羊肉刀工;甚至可能在贺兰山下的星空营地或黄河岸边,参与一场融合了饮食文化与移民故事的实景演艺,让风味与历史在天地间交融。

“非遗美食是强大的‘引爆点’,但我们的目标从来不是‘单点发力’。”冯淼强调。未来的蓝图,是构建一个“美食+非遗+景区+文化+乡村”的全域融合体系。以手中一碗八宝茶或一笼包子为起点,游客的探索将被引向更广阔的天地:亲手雕刻一方贺兰砚,聆听一曲高亢的宁夏花儿,探访神秘的西夏陵与苍凉的镇北堡西部影城。通过精心设计的联动线路与定制化联盟,让舌尖的片刻满足,自然延伸为对银川整体文化图景的深度遨游。

这条线路的终极价值,在于它深深反哺所根植的土地。它不仅是面向游客的精致产品,更是惠及市民的温暖工程——带动街区就业与增收,开放文化体验共享,优化城市生活环境。这条线路有着长远使命:它要成为银川文化的传承者与城市魅力的传播者。对每一位到访者,它留下的是舌尖的记忆与心间的温暖;对银川这座城市,它守护的是生生不息的非遗根脉与城市文脉。

夜幕再次降临,鼓楼的光影秀依旧会准时上演,老字号后厨的灯火也依然会在凌晨点亮。不同的是,这条穿越六百年的味觉通道,正朝着更深的体验、更广的连接、更温暖的共生持续生长。它向所有人发出诚挚的邀请:请从这个味道开始,读懂这一座城。