

“混搭”烧烤烟火气更浓 让银川的年味有了“紫色”印记

03 烧烤摊邂逅红酒

大年初二晚上，银川市里的一家烧烤餐吧内人声鼎沸，炭火滋滋作响，焦香裹挟着孜然的辛香扑面而来。忙碌了一整年的刘静终于能放松下来，和家人围坐一桌。她夹起一串焦黄油亮的烤羊肉，又举起酒杯轻抿一口深红色的葡萄酒——咸香热辣与清冽果香在唇齿间悄然相遇。“以前总觉得葡萄酒是那种高雅场合喝的，得配牛排、配西餐，真没想到，跟咱们这烟火燎燎的烧烤摊也能这么搭，反而有种奇妙的层次感。”刘静眼里带着笑意。

这股“红酒配烧烤”的新风，正在银川的市井烟火里悄然蔓延。去年底，贺兰山东麓葡萄酒产区启动“葡生百店”试点活动，由政府牵线搭桥，推动葡萄酒从酒庄的橡木桶走向街头巷尾的烟火气中。这股潮流不仅停留在街头小店，也涌入了更具设计感的消费空间。马亮是首批试点的参与者之一，也是一位资深葡萄酒爱好者。他

在银川经营着一家融合高端餐饮、精品民宿和水疗的葡萄酒主题酒店。大堂里，他特意打造了一个“紫色会客厅”，来自贺兰山东麓50多家酒庄的葡萄酒错落陈列，宛若一座微缩的葡萄酒博物馆。过年期间，他又推出“风土厨房”概念——用一道道精心设计的菜品，为每一款酒找到最适合的中式表达。“我想让南来北往的客人，从一道菜、一杯酒开始，用舌尖去感受宁夏的风土。”马亮说，这不仅是一次餐酒搭配的探索，更希望能把本地农产品做成有温度的文化体验。

这个春节，银川的葡萄酒产业不再只是酿一瓶好酒，而是试着用酒讲好一个地方的故事。从酒庄里的沉浸式品鉴，到乡村市集上的展销摊位；从线下的烟火场景引流，到线上的年货节热卖——贺兰山东麓的葡萄酒香，正借着这股“混搭”潮流，飘进更多家庭的年夜饭桌，也飘向更远的地方。



红酒走进银川商圈、社区、交通枢纽。

声音

如何让紫色年味“破圈”？

孙瑞亭

当贺兰山东麓葡萄藤的根系深扎于城市的烟火气，银川的年味，正被一瓶瓶葡萄酒重新定义。从归乡游子手中的那杯热红酒，到年货桌上的生肖佳酿，再到烧烤摊上的微醺时刻，贺兰山东麓葡萄酒不再只是“高大上”的高端饮品，而是成为这座城市最接地气、最具温度的春节符号。

长久以来，葡萄酒似乎被贴上了“高雅”“商务”“西式”的标签，与普通百姓的日常饮食，尤其是春节这种传统节日，总有些格格不入。但贺兰山东麓葡萄酒的尝试告诉我们，葡萄酒的“破圈”，恰恰在于放下身段，拥抱市井。

一杯热红酒，焐热的不仅是游子的手，更是一座城市迎客的拳拳心意。在机场、火车站设置主题体验区，用煮酒锅的腾腾热气迎接归人，这本身就是一种极具人情味的营销。它让葡萄酒不再是冰冷的商品，而是情感的载体。正如一位从成都来银川过年的游客所言，这杯酒让城市的印象“鲜活起来”。

更妙的是“红酒配烧烤”的混搭，焦香的羊肉串遇上清冽的葡萄酒，这种看似不羁的组合，却意外地碰撞出了“奇妙的层次感”。这不仅是味蕾的探索，更是消费观念的革新。当葡萄酒从西餐厅的烛光晚餐走向路边摊的炭火炉，它才真正走进了中国人的生活。由政府推动的“葡

生百店”试点，正是在做这种“祛魅”的工作，让葡萄酒回归饮品本质，成为老百姓“喝得起、愿意喝、喝得懂”的日常。

打破高冷设定，拥抱市井烟火气，是“破圈”的关键一步。当然，如果说热红酒和烧烤摊是“接地气”，那么生肖酒的创意则是“提气质”。今年马年，各家酒庄在生肖酒上可谓“八仙过海，各显神通”。生肖是刻在中国人骨子里的文化密码，将生肖元素融入酒标、礼盒甚至命名之中，赋予了葡萄酒强烈的节日属性和收藏价值。

此外，从银川这个春节的葡萄酒产业表现中，我们可以清晰地看到一条从“单一销售”向“多元体验”转型的路径。线上，直播间里热情推介调饮套装；线下，酒庄里不仅有品鉴，还有“大地餐桌”和“风土宴席”。在览山公园的“破冰之旅 游船限定”热酒套餐，在凯宾斯基酒店的联名产品，在社区里的公益文化课堂……葡萄酒的触角正在向文旅、教育等各个领域延伸。

这种“商文旅农体酒”的融合，让贺兰山东麓的葡萄酒不再是一瓶静止的酒，而是一个动态的、可参与的、有温度的文化体验。正如马亮在贺兰山下打造的“风土厨房”，用本地食材配本地美酒，让游客“用舌尖去感受风土”。这种“沉浸式”的体验，也是留住游客、形成复购的关键。



制图：蔡廷（AI辅助生成）