银川晚报

服务老百姓 传递正能量

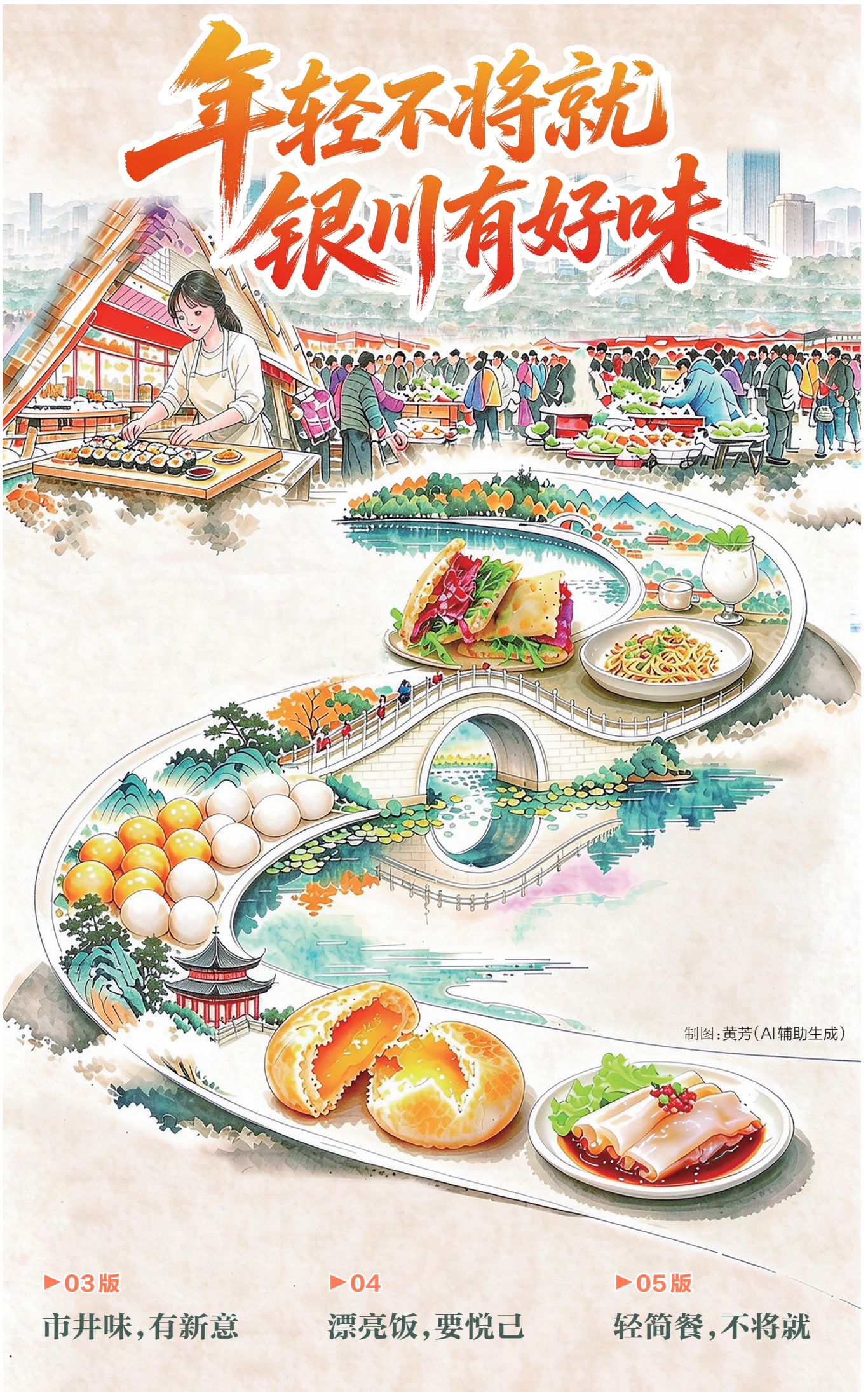
丙午年十月十六
2026年11月24日
星期二

今日8版
总第11502期

主管主办：银川日报社

风味周刊
与味蕾拔河

年轻不将就 银川有好味



制图：黄芳（AI辅助生成）

岁月更迭不息，城市日新月异。散落在街巷店铺里那些烟火暖意，便是最能抚慰奔忙身影的良药。

在那些霓虹闪烁的小店里，在那些吆喝起伏的早市摊位，热爱美食的人们步履匆匆，只为在平淡的生活里寻得一口让味蕾满足的幸福。

年轻人的味蕾C位，正从重油重盐的快餐转向轻简餐：既要食材新鲜、营养均衡，又要风味别致、创意出新，还要健康减脂、治愈身心。轻简餐几乎以“全能”餐品的形象，闯入银川年轻人的视野。这其中透着不将就、不委屈的坚持，也透着追求美好的执着。

年轻人的寻味故事，不再追求“高大上”的重装门面，少了迎合众口的妥协，寻一处深巷小院，找一处斜阳暖阁，看看色彩明快的陈设和搭配精巧的“漂亮饭”，再约三五好友开怀畅饮，足以治愈冬日的萧瑟。今天的年轻人懂得悦己，也更懂得美好生活的真谛。

不经意间，银川人的美食日志中，少油少糖、配料干净的贝果和恰巴塔悄然跃上餐桌，成为舌尖新宠。颜值在线的泡菜包浆豆腐、提拉米苏、软嫩的舒芙蕾跳入眼帘，成为拍照打卡的必选项。更有喜欢整活的年轻人闯进热闹早市，奉上现做的寿司、果汁、肠粉，体验一把练摊的乐趣。

投入感情的主厨们，也知道食客们嘴刁着呢，就好这一口，所以怀揣着近乎倔强的坚持：泡菜包浆豆腐必须选用云南自然发酵的建水石屏豆腐，肠粉的米浆必须选用早稻米、凌晨四点起来磨，香菜牛肉贝果必须现烤、带着热乎劲端上桌。

这份讲究，源于对风味的敬畏，也源于对生活的热爱。我们相信，一座城市的滋味，不只在名店大菜里，更在深巷小院、早市摊头和年轻人的执着追求里。

我们在寻常巷陌间捡拾知味故事，把每一次奔赴、每一口讲究、每一份悦己，写成可被时间留住的味觉档案。风味不散，城市常新。

记者 陈玲

►03版
市井味，有新意

►04
漂亮饭，要悦己

►05版
轻简餐，不将就

国内统一连续出版物号：CN 64-0017 广告许可证号：64010040002405 值班编委/陈玲 责编/张宜 编辑/冯杨 版式/黄芳 校对/杨进峰 宋辉