

讲述百年下南关街的历史故事

下南关街,人间烟火别样浓!

街口的扁担酿皮一根扁担传三代,已经传承了近一百年,被称为“行走的非遗”;

新疆烤馕在下南关安家落户,本地的原材料配上新疆的特制烤炉烤出了最美西宁味道;

远道而来的南方粽子沾上西宁的糖汁,成了当地老百姓心中的最爱;

金黄色的炸土豆片刚刚出锅,就被抢购一光,青海

土豆坐稳家乡老味道第一名……

连接“新”与“老”,西宁下南关街演绎出别样的人间烟火。

每个城市都有一两条充满人间烟火味的老街,我市城东区的下南关街就是这样一条百年老街,不足千米长的街衢里,汇聚着上百种地方特色风味美食,琳琅满目,应有尽有,最简单的食材,在这里散发出最具西宁特点的烟火气息。

下南关旧时被称为“南壕”?

一大早,商家们纷纷备足了货物,静待顾客选购。摊位上,各色小吃、肉制品、蔬菜、水果等产品摆放整齐,叫卖声此起彼伏,顾客在摊位前挑选心仪商品。

在这里,你可以品尝到地道的地方美食,感受到浓厚的乡愁情怀;你可以随着人群漫步旧街旧巷,领略老城区独特的魅力,好一幅聚拢的人间烟火图……那么几百年前的它是什么样子的呢?带着好奇心,我们采访了城东区文史专员马钊老先生,八十多岁的他生于斯,长于斯,这里的历史没有他不知道的,那么就听他娓娓道来吧。

百年老街最初只是一条修筑西宁城厢城墙时挖的几米多深的壕沟,被称为南城壕,在清朝光绪年间,为了防止外敌入侵,清政府就征调临近西宁周边及山区的居民、农民服役修筑城墙。当时,西川上五庄河东和河西一带的村庄统称为拉科,这一带生长着适宜编背篋的麻柳,红柳,于是这些居民农民就用这些麻柳红柳编成背篋,背着背篋,在皮鞭的驱使下,修筑城墙,城墙修好之后,南关城外慢慢形成了居民聚集区,在民国期间,城墙被拆,变成了马路,而这条壕沟,也随着时间的沉淀,慢慢发展成为了沿路的商贸集市,开始了商业化。在下南关街里有几条小巷道,也被统称为下南关,因为没有街名,于是周边的居民就将这几条由西向东的小巷道依次称为“鸡儿道道”“大寺道道”“鱼儿道道”“花儿道道”“门洞道道”。

西宁有个下南关,那有没有上南关呢?“肯定有!”马钊介绍道,“下南关东起东稍门西至胜利巷,而中南关是从胜利巷到花园南街。上南关指的就是花园街到南门体育场这个区域,从南门体育场到西门这个范围被统称为大南关,这中间还有个南关街。”

西宁的文化基因就藏在这条老街上

聚拢是烟火,摊开是人间。走过高峰,越过低谷,铅华洗尽……西宁文化的基因也随着这条老街的火爆被激活了,从全国各地赶来这里的人们,不仅品尝这里的“美食文化”,同时也在感受着被重拾的“赶集”文化、“地摊”文化、民族文化……“我觉得这些文化可以在这里有一个新的注解,那就是‘关厢烟火’文化。”马钊老先生笑着说道。

边走边吃、边走边买……这条老街的火爆并非无迹可寻,其实早有了铺垫,这也体现在这条老街的细节里。

走在这条老街里,除了熙熙攘攘的人群,听到更多的是这里的独树一帜的叫卖声:“韭菜、韭菜,老韭菜,茶饭不好了



杨司煜 摄

别买来,我卖的韭菜是乐都的,称上2斤包饺子,包上的饺子香死俩,公公婆婆夸开俩(西宁方言)……”卖韭菜的大哥这样接地气,诙谐幽默的叫卖声立刻引来了一众顾客。

先尝后买,吆喝、叫卖声、叮叮哐哐的操作声……“土味”文化中还原了生活本来的样子,现切的酿皮、现舀的甜醅,鲜榨的果汁……主打一个新鲜,现做现卖。以家庭为单位小作坊里,一家人通力合作,传统工艺与现代生活相融相交,老街开始了新的征程,“口碑文化”在蔓延。买馓子要去哪里?买年糕要去哪里?谁家的酥合丸做得最地道……口碑相传完成了文化的交流。

你知道这里的羊肉为什么要挂着卖吗?这里有什么说法呢?其实有一点生活经验的顾客都会知道,羊肉挂起来就为了顾客知道,这个肉没有注水,不怕挂起来滴水。以诚为信的经营之道在这里被应用得淋漓尽致,短斤缺两,掺假卖假的商家注定在这里走不长久,一间间不大的铺面,浓缩了几代人的生活,又与世代代生活在这里的居民日常的柴米油盐息息相关。

味道是一个城市文化的符号,什么最能代表青海味道?什么是西宁味道?

下南关片区既有老住民也有外来户,文化是他们之间最好的黏合剂,于是在保留原汁原味基础上,我们又看到许多新式小吃。

西宁以前没有粽子,因为这里不产糯米也不长粽叶,到明朝时,从南方传来的粽子在这里“遇上”了西宁美味的料汁,于是即使不到端午,也能让这里粽味飘

香。运用青海古有的酿酒工艺制作出了一种甜食——甜醅,不仅好吃还好看,老少皆宜;清朝时从西安传过来的点心制作工艺,老技艺在这里焕发出了新味道,各种各样的点心让人垂涎欲滴;来自草原的酸奶、牛羊肉在制作的过程中,又被赋予了新的“灵魂”,或烤或炸……如此种种,兼容并包之下,老街味道又别具特色。

“流量”变“留量”,老街用什么留住客人?

山河远阔,四方食事,不过一碗人间烟火。好吃不贵,几乎家家排队……下南关是真的火了,但是怎么把这种热度延续下来呢?我市著名的地方史学者靳育德表示,下南关街其实一直都很火,只是近年来,随着短视频的普及,这种火的速度变得更快了!如何让每个商家都能在这里将生意做得红红火火的呢?在传承相应文化的同时相关的服务也要快速跟上。

“我喜欢逛老街,不仅是这里的美食,还有这里的人情味,你看,这下南关街里,有专程来逛街的人,即便他们不买东西,老板们也会热情地招呼他们尝一尝;会看到住在周边的老人们相约逛街,在一起开心地话家常;会看到摊贩与顾客热情互动,对老主顾都会额外多送一些,会笑着打招呼,会拿出新品试吃,不好吃分文不收;围在一起的顾客也是有说有笑,分享自己的购买心得……这和平时逛商场的感觉完全不一样。”来自上海的李女士向记者描述道。

(记者 王琼)

晚报分享

热搜老街路线

下南关街出圈了,这条老街道近日上了热搜第一。这让那些“宅”在家中、还在观望的市民也坐不住了。那么,下南关街具体在什么方位,乘坐哪些公交车可到目的地。跟随晚报记者的线路攻略一起打卡下南关街,感受“空手走不出的烟火巷”。

下南关街市场位于城东区下南关街与东大街交叉口南150米。从下南关街一路向西可以到中南关街和上南关街,最热闹的当属下南关街。

下南关街附近道路:乐都路、南小街、索麻巷、清真巷、胜利巷、团结二巷、乐共路、团结一巷、昆仑中学桥、东大街、夏都大街、共和路。

下南关街市场附近公交线路:

1.北小街口站点:1路、2路、10路、14路、17路、22路、23路、25路、26路、33路、81路、83路、102路、103路。下车后,向东走至乐都路口再向南走100米左右,便可来到下南关街西入口,31路、47路、26路这三条线路车是单行站。从北向南方向行驶在青海省妇女儿童医院下车,下车后向北走20米左右就来到了下南关街东入口。车辆从南向北行驶在昆仑中学站点下车。下车后,向北走30米左右在青海省妇女儿童医院门口过马路,便可来到下南关街东入口。

2.市运小区站点:47路、85路、86路、39路、29路、59路、40路。下车后,需步行至乐都路与夏都大街十字路口,再向北步行150米左右,便可到下南关街。(记者 悠然)

市民、游客纷纷变身美食“推介官”

“直播间的朋友们,我正在下南关街,大家可以通过我的镜头看看下南关街有多热闹!”“这里是青海西宁下南关街,瓜果蔬菜、面点小吃可全了,大家快来打卡!”“今天我们来到了人‘喷’着的下南关,据说没有人能空着手走出这条街噢!”近期,烟火气息满满的“下南关街在西宁‘火爆出圈’,众多市民游客穿梭在街道中,拿起手机、相机,边吃边逛,边逛边拍,“沉浸式”感受这条老街的热闹熙攘。

“主播正在下南关街,现在拍的是炕羊肠,想吃的朋友快来。”“妈,你看,下南关街有好多美食,想吃啥我买回去!”“玉米饼看着香,我拍个视频!”走进下南关街,新鲜的瓜果蔬菜、红润的牛羊肉、人气十足的美食小吃,五颜六色映入眼帘。记者走访发现除了在各个摊位前购买品尝的食客,还有不少人拿着手机,或利用网络推介下南关街的特产品美食、或拨打视频替家人朋友购买美食品、或拍摄照片发布至自己的社交平台。一条条的视频、一张张照片、一个个话题让这条老街活力十足。

记者在抖音、视频号等社交媒体上搜索“西宁下南关街”,相关的图文攻略、视频介绍丰富多彩。有美食博主探店推荐人气美食,有游客打卡特色小吃,也有市民用方言推介青海特色,满屏的烟火气息扑面而来……“这几天下南关街的视频、图文火了,看得人眼馋,今天赶紧过来尝一尝。”市民王宇光说,“很多网友都分享了自己的逛吃攻略,我按照推荐,把想吃的油炸糕、酿皮、馓子都买了,‘满载而归’啊!”

(实习记者 衣凯明)



闫鸿 摄



海龙 摄