

“五一”我市11处夜市“热力全开”

当暮色笼罩城市，霓虹灯次第亮起，“五一”假期的夜生活才刚刚拉开帷幕。为方便市民游客体验满满的烟火气和热闹劲儿，晚报为游客盘点“五一”期间运营的夜市地点和时间。

天气转暖，花红柳绿时，每每夜市运营正式开启，仿佛踏入了一场盛大的狂欢派对。据悉，“五一”期间，城东区开设的夜市有：新千夜市，其位于建国路东南侧，营业时间14:00至次日1:00；中发源星光夜市，位于建国路南，营业时间12:00至0:00；下南关街夜市，位于下南关街，营业时间11:00至23:00。城西区：万达1号门3号门广场儿童游乐园，营业时间18:00至24:00；万达2号门和3号门外广场活动，时间10:00至18:00；力盟纺织品百货东南广场“五一”户外活动，运营时间18:00至24:00；青海体育中心东广场欢乐大马戏，运营时间11:00至23:00；唐道美食大集，运营时间18:00至24:00。城北区：豹街，营业时间16:30至23:30；北川青唐城嘉年华小镇，营业时间12:00至22:30。城中区：大新街夜市，营业时间6:00至24:00。

为了让夜市运营更有序，各县区城管、公安、市场监管等多部门联动，在夜市周边增设临时停车位，引导车辆有序停放；加强巡逻力度，保障游客的人身和财产安全；对摊位的营

营秩序、环境卫生进行规范管理，确保夜市在热闹之余不失整洁。

夜市，不仅是城市夜经济的重要载体，更是一张展示城市文化和活力的亮丽名片。在这里，人们卸下了白天的疲惫，沉浸在美食、音乐与欢笑之中，感受着城市独特的烟火气息。这个“五一”假期，我市11处夜市为市民游客带来了惊喜，成为点亮城市夜空、温暖人心的“不夜地标”。（记者 宁亚琴）



人潮、美食、志愿红，大新街夜市氛围感拉满！

肖鸿摄

“大新街夜市真是太热闹了！终于知道为啥大家都推荐来这儿了！”“不愧是老字号夜市，烟火气里藏着新潮！”“还没走进

去，这香味就把我勾住了！”“五一”假期，西宁大新街夜市热闹非凡，绚丽多彩的网红打卡墙与香气四溢的特色美食相映成趣，吸引着一波又一波游客走进这片充满烟火气的天地。

游客：奔赴一场舌尖与镜头的狂欢

“一下动车放下行李就赶过来了，早就听说这里的美食特别地道！”戴着墨镜的重庆姑娘杨萌一手拿着油亮喷香的烤羊排，一手端着清甜的青稞甜醅，笑得合不拢嘴，“烤羊肉串焦香四溢，配上酸酸甜甜的酸

奶，再在这漂亮的涂鸦墙前拍个照，简直太享受了！”不远处，来自武汉的杨磊一家围坐在热气腾腾的炕锅羊肉旁，他的儿子兴奋地对

着手机视频说：“大姑，西宁的天好凉快。我们这会在大新街夜市，你们快看，这土豆吸满了羊肉的汤汁，比肉还好吃！”

市民：穿梭人潮的暖心守护

“这些红马甲，真给咱西宁长脸！”在夜市经营饰品摊的刘大姐笑着指了指不远处。只见大新街夜市萤火虫志愿服务队

的孙延宗身穿红马甲正半蹲着身子，耐心给一对老年游客手绘路线图。作为老西

宁人，孙延宗不仅熟门熟路地帮游客规划游玩路线，遇到拎着大包小包的，还会主动搭

把手。记者在采访时了解到，大新街夜市萤火虫志愿服务点，还为游客准备了热水跟雨衣。“以前过节忙得脚不沾地，现在

有他们帮忙维持秩序，游客问起特产店位置，他们比我还清楚！”刘大姐竖起大拇指。美食区里，志愿者李明戴着红袖章，正引导游客有序排队。看着志愿者们穿梭在人群中，本地居民李大爷感慨道：“以前总担心人多乱糟糟，现在好了，有他们在，游客玩得舒心，咱们做生意也更踏实！”志愿者们用汗水与热情，让大新街夜市的烟火气里，多了一份暖人心窝的归属感。

商户：用心烹饪城市味道

“我们家酿皮的辣椒油都是用现榨的，味道正宗得很！”经营酿皮摊的马大姐一边手脚麻利地切着酿皮，一边热情地向游客介绍。她的摊位前早已排起长队，为了应对“五一”客流高峰，她凌晨三点就开始准备食材。不远处，卖青海老酸奶的摊主韩大哥也没闲着，他向游客介绍着青海老酸奶的制作过程，还为游客准备了试吃。“很多游客尝了都要打包带走好几碗，这几天生意真不错。”商户们用精心准备的美食，将西宁的独特风味传递给每一位游客，也让大新街夜市的烟火气愈发浓郁。（记者 悠然）

文化中国行

“逛吃”，这份“最美味”指南请收好——家门口玩到嗨！“五一”跟着晚报打卡西宁⑩

滋滋作响的羊肉串，满嘴留香的炕锅，红油鲜亮的酿皮……当“五一”假期的号角吹响，人们纷纷踏上出游的征程，出游路上可不只是看风景，更是一场舌尖上的冒险！“五一”跟着晚报打卡西宁，给大家盘一盘“五一”出游必尝的那些让人欲罢不能的西宁美食，开启一段超“香”的假期旅程！

城中区：

●美食：酿皮

地点：莫家街马忠食府
推荐理由：黄亮柔韧、绵软润滑、酸辣适度、清爽可口，青海人民情有独钟。

●美食：烤肉

地点：大新街夜市德泉烤肉
推荐理由：羊肉的鲜嫩、调料的醇厚以及炭火烤制带来的独特焦香完美融合在一起，每一口都能感受到浓郁的羊肉味。

●美食：酸奶

地点：莫家街德禄酸奶
推荐理由：金黄的奶皮入口即化。不仅酸甜爽口，而且奶香浓郁。吃过青海酸奶的朋友，你一定会忘记那经久不散的醇香味。

●美食：油炸糕

地点：水井巷街记油炸糕
推荐理由：以其酥脆的外皮和糯米内里的口感深受本地人喜爱，每个炸糕中间都夹有芝麻糖浆，这使得它们在视觉上呈现出金黄色的外观，并在口感上增添了丰富的甜味。

城北区：

●美食：羊肉泡馍

地点：小桥大街39号老闫家羊肉泡馍
推荐理由：料重味醇，肉烂汤浓，肥而不腻，营养丰富，香气四溢，诱人食欲，食后回味无穷。

●美食：卤肉排骨

地点：侯记卤肉排骨饭馆（瑞景河畔家园店）
推荐理由：精选的猪排骨和特制的卤汁相结合，经过慢火细炖，排骨吸收了卤汁的精华，变得骨肉酥软、入味。

●美食：包子

地点：老北关包子（北关店）
推荐理由：这家的包子，皮松软有弹性，馅料丰富多样，每一口都能感受到满满的诚意和用心，吃上一口，一整天的心情都会变得好起来。

●美食：牛肉面

地点：马队长牛肉面（经二路店）
推荐理由：这家的牛肉面先轻轻吸一口汤，鲜美无比，再吃一口面条，韧劲十足，最后再品尝一块软嫩多汁的牛肉，让人回味无穷。

城西区：

●美食：炕锅羊肉

地点：青海名吃聚张娃烤肉（海湖总店）
推荐理由：这锅炕锅羊肉真的是分量十足，肉质鲜嫩，完全没有吝啬的感觉。而且搭配的各种时蔬，让整道菜看起来更加丰富。特制的调料让羊肉变得细腻，完全没有膻味，每一块肉都吸收了满满的酱料香味，真的是每一口都让人欲罢不能。

●美食：炕锅羊肉、烤羊蹄、炒面片、羊肉串

地点：马相卿特色烤肉店（五矿店）
推荐理由：这家店有多种必点菜品，包括炕锅羊肉、烤羊蹄、炒面片以及羊肉串，每一口都是地道西北风味，滋味醇厚、唇齿留香。

●美食：青海土火锅

地点：文景街9号S3号楼-37房青海土火锅
推荐理由：食材丰富多样，每一种食材都在锅中相互交融，锅底通常由羊肉清汤和少许酸菜制成，汤色清亮，滋味醇厚，吃起来香辣可口但不油腻。

城东区：

●美食：益鑫手抓

地点：白玉巷益鑫手抓
推荐理由：肉质油亮，不腻不膻，肉质鲜美，别具风味。

●美食：擀面皮

地点：清真巷马秀梅擀面皮
推荐理由：擀面皮薄如纸，筋道爽滑，搭配上特制的辣椒油、蒜汁、醋等调料，酸辣可口，香气扑鼻，令人回味无穷。

●美食：杂碎

地点：北关街晓泉鲜香杂碎
推荐理由：文火煮，肠肚烂后捞出，继续煮头蹄，去上层油，全部捞出备用，汤中加一些干葱丝、绿苋菜等调味品，汤香味浓、不腻、补身。

●美食：麻辣烫

地点：胜利巷大巷道麻辣烫
推荐理由：以其多年的经营历史和独特的调料配方著称，汤底浓郁，调料独特，是体验传统麻辣烫的绝佳选择。

●美食：甜醅、酿皮、馓子

地点：车站阿娘酿皮、穆哈默德甜醅、吉成馓子（皆在下南关街）

推荐理由：甜醅，用青稞或莜麦发酵制成，酒香扑鼻，清甜爽口，是夏日消暑佳品；酿皮劲道爽滑，酸辣开胃；馓子金黄酥脆，浓浓的芝麻香味。

●美食：玫瑰千层、狗浇尿卷饼、粽子、油炸糕

地点：玫瑰千层、寻来香小吃店（狗浇尿卷饼）、玉芳阿娘粽子、蜂窝油炸糕（皆在中南关街）

推荐理由：玫瑰千层真的是层层叠叠的美味，每一口都弥漫着淡雅的玫瑰花香；狗浇尿卷饼因烙制时表面涂抹菜籽油的动作类似狗撒尿而得名，饼薄香酥脆，带着独特的油香；粽子则是甜而不腻，糯而不烂，让人回味无穷。

湟中区：

●美食：卤肉、炕锅

地点：金家卤肉、六分地炕锅
推荐理由：金家卤肉选用优质猪肉，经独家秘方卤制，肉质软嫩、香味浓郁；六分地炕锅将羊肉、土豆等食材在特制铁锅中焖煮，肉香与土豆的绵软相互交融，锅气十足，是不可错过的地方风味。

●美食：暖锅、洋芋酿皮

地点：印象云谷川湟中暖锅、慕容古寨洋芋酿皮
推荐理由：印象云谷川湟中暖锅，以铜锅为器，各种荤素食材炖煮其中，热气腾腾，香味浓郁；慕容古寨洋芋酿皮口感软糯爽滑，搭配辣椒油、蒜泥等调料，酸辣开胃，是当地特色小吃中的经典。

●美食：铁锅炖大鹅

地点：祥泉人家铁锅炖大鹅
推荐理由：采用传统的铁锅炖制，这种烹饪方式能够充分保留鹅肉的原汁原味，同时使鹅肉与各种香料和调料充分融合，形成独特的风味。

湟源县：

●美食：酸辣里脊

地点：丹噶尔古城东城壕的魁盛餐厅
推荐理由：湟源酸辣里脊凭借传承三代的精湛技艺，被当地人认可，继而美誉远扬。作为本土特色非遗食品，其外酥里嫩，酸甜可口，还是青海“老八盘”的菜品之一。

●美食：甜醅、酿皮、手抓羊肉

地点：丹噶尔古城内
推荐理由：来一碗爽滑劲道的酿皮，品尝青海特色的甜醅，其口感醇香、清凉、甘甜，再点上一份鲜嫩多汁的手抓羊肉，羊肉鲜嫩不膻，每一口都是满满的享受，让你的味蕾沉浸在青海美食的独特魅力中。

●美食：排骨面片

地点：和平乡小高陵村文萍排骨面片
推荐理由：鲜嫩的排骨搭配劲道的面片，浓郁的汤汁让人回味无穷，为行程补充满满的能量。

●美食：野菜宴

地点：东峡乡下脖项村东峡野菜宴
推荐理由：五月，各种新鲜采摘的野菜，经过当地独特的烹饪方式，保留了野菜的原汁原味，营养又美味。

大通县：

●美食：生烤羊排

地点：桥头镇解放北路西北亥牙·回家回族菜
推荐理由：以鲜嫩羊肉为主料，搭配当地特色调料猛火爆炒，鲜香十足、口感层次丰富。

●美食：背口袋

地点：东峡镇田家沟村徐家老院（农家院）
推荐理由：你能品尝到来自田野的清新鲜味，仿佛春天的气息就在舌尖，快来尝尝这道独特风情的美食吧。

●美食：蚂蚁上树

地点：城关镇城西路54号苏氏餐饮
推荐理由：刚炒好的粉条裹着琥珀酱汁，夹一筷子扯出晶莹丝，肉香渗入缝隙，麻辣回甘配饭能吃三大碗，盘底碎末都要刮干净才过瘾。

●美食：撻杂皮

地点：桥头镇近郊向阳路10号老张家撻杂皮
推荐理由：除了传统的炮仗、牛肉面和干拌面，还有一种叫“撻杂皮”的面食，大火炒制的臊子味道绝佳，面条劲道十足，一口下去超级满足！（记者 宁亚琴）

文化中国行