

百年老街下南关“搬”到了文化大集

每个城市都有一两条充满人间烟火味的老街，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色的烟火气息。

当阳光缓缓爬上河湟风格的仿古牌楼，牌匾上“下南关”三个字格外亮眼。羊肉汤的浓香、现炸馓子的酥脆、老酸奶的醇厚……晨风交织间，唤醒整条老街的味觉记忆。

而与之遥相辉映的“西海2261·河湟文化大集”上，下南关快闪街区一派热闹非凡的景象。

传承近百年“行走的非遗”——扁担酿皮摊位前，正在排队的老西宁人张慧向周围游客介绍起了扁担酿皮的由来——小贩们以扁担为轴，挑着两个精巧的矮木柜穿梭于街巷。一侧木柜内部分格，整齐摆放着辣油、醋壶与蒜泥罐；另一侧则堆放着金黄色的酿皮与松软的面筋。扁担往地上一放，柜门打开，一个简易的酿皮摊就支起来了，现场切割、拌制。将厚实的黄酿皮和黑酿皮切成条状装入碗中，加入盐、醋、辣子、韭菜汁，再配上几块吸满汁水的面筋。啧啧，那味道……

此时，摊主一边调配调料，一边接过话头说：“正是因为这特制调料，青海老话才有‘站在酿皮摊，涎水滴不断’的说法。”搅拌均匀后，酸辣油润的味道瞬间散开，令人回味无穷。

百年来，扁担在城关悠悠晃动，木柜里承载的不仅仅是美食，更是老西宁人“苦中寻味”的生计智慧。

城东区文史专员马钊对此深有感触，他告诉记者，下南关街的美食来自天南海北，因为西宁独特的地理位置和历史渊源，在这里根据当地的食材和口味改良，在保留原汁原味的基础上推陈出新。

尝过酸辣油润的酿皮后，舌尖还留存着那股浓烈的味道，此时来一碗清甜的老酸奶，无疑是最佳选择。林家崖东城·共富工坊内的青海老酸奶采用牦牛奶发酵而成，浓稠黏腻，表面结着一层奶皮。食用时，撒上白糖，将白糖、奶皮与酸奶一起挖着吃，酸甜浓郁，一碗下肚，既能解腻又能饱腹。

如果说老酸奶是河湟文化赐予的纯净甘甜，东城·共富工坊内招牌产品“福禄寿桃”则是让非物质文化遗产成为乡村振兴新引擎的生动实践。作为区级非物质文化遗产，“福禄寿桃”不仅承载着人们对美好生活的憧憬与向往，更是情感的传递、技艺的传承、文化的弘扬。

据了解，一个“福禄寿桃”，经过和面、塑形、造型等过程，从开始制作到售卖，至少要两个多小时。“真的像夏日里的水蜜桃，都不舍得吃了！”刚刚购买到福禄寿桃的山西游客张陆军不禁发出由衷赞叹。

除了扁担酿皮、青海老酸奶、福禄寿桃、青海大月饼等，阿米娜冰粉、薯味源土豆片、禧滋坊糕点、米伊糯甜品等口味独特、饱受好评的美食，也带着祖传手艺，延续现制现售的模式，让来往的市民游客流连忘返。

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；你可以领略老城区独特的魅力……

河湟文化大集上，下南关快闪街区演绎着“文化风景这边独好”的美好篇章，成为了游客文化体验的主打地、市民文化消费的主选地、非遗文化教育的主场地，让下南关街的知名度、美誉度再度攀升。（记者 施翔）

河湟文脉·匠心独运



罗延京 摄



罗延京 摄



措毛 摄



罗延京 摄

烟火城东，非遗技艺绽放光彩

向日葵明黄盛放，牡丹雍容华贵、菊花花瓣层叠……在“西海2261·河湟文化大集”东城·共富工坊展厅里，一盘盘白瓷上盛开着立体的“花海”，格外引人注目。细细观赏，这些花瓣分明、造型栩栩如生“花朵”，竟是独具匠心的非遗面点。

在这里，非遗传承人敏会莲“以面为纸，以手为笔”，将普通的面团变成了兼具观赏、文化、实用价值的“盘中花园”，让自然之美凝固在瓷盘上。

“花花”是城东区妇女们最拿手的面食之一，因其外形像美丽的花瓣而得名。这种面点造型丰富多样，有石榴、莲花、菊花等花卉造型，也有辣椒、茄子、刀豆等蔬菜模样，当地人称为“片片花花”“蜂蜜花花”等，一品一形，百形百味。在婚嫁习俗中，女方的母亲为出嫁头一年的女儿，送去精心制作的“花花”等十几盘食品，是当地回族人家延续上百年的传统礼节，承载着深厚的情感与祝福。制作时，将面团擀成饼，通过塑、挽、切等技法，再经炸制，一盘子香酥可口的“花花”就做好了。

“‘花花’主要原料是面粉、鸡蛋、蜂蜜等，花瓣和叶子的颜色则来自火龙果汁、菠菜汁、姜黄粉等天然色素，没有

任何添加剂，美味的同时保证健康。”非遗传承人敏会莲介绍说，制作“花花”的难点在于心要静，像牡丹、菊花这种造型复杂的面点，一个人要做一整天才能完成。此外，油温的掌控也至关重要，温度高了会焦掉，低了则无法定型。

记者在现场看到，除了精美的展示，还有可供市民游客品尝与购买的“花花”糕点。“通过河湟文化大集这个平台，展示手艺，希望更多人了解，也希望把这门手艺传承下去。”敏会莲说。

600年的掐丝工艺和当地的黄河石相结合在一起会擦出什么火花？在城东区非遗展厅内，掐丝雪豹画、掐丝杯垫、掐丝画冰箱贴等产品琳琅满目。

描画、掐丝、点蓝、固沙……每一道工序都凝聚着匠人的心血。“我们的掐丝画通过两三次固沙工艺，确保了掐丝画上的沙子稳固不脱落。”非遗传承人田文莲介绍说。除了传承，田文莲在产品创新上也不遗余力，研发了许多文创产品，哪吒系列冰箱贴、杯垫比较受小孩、年轻人

欢迎。黄河石掐丝画，将掐丝技艺与生肖文化相结合，满足了消费者的多样化需求。“有一次在黄河边游玩捡石头时，我突然想到，这些独一无二的黄河石是我们本地的特色，能不能尝试在石头上掐丝呢？”正是这个念头，让她萌生了研发掐丝石头画的想法，并最终将这一想法变为了现实。

近年来，城东区坚持“保护为主，抢救第一，合理利用，传承发展”的工作方针，深入挖掘城东区美食文化内涵，不断增强非物质文化遗产保护传承力度，全区非物质文化遗产保护传承工作扎实推进，成效显著。目前，城东区成功申报省级非物质文化遗产代表性项目1项、传承人2人；市级非物质文化遗产代表性项目10项、传承人3人；区级非物质文化遗产代表性项目27项，传承人4人。

在河湟文化大集上，这些从市井巷陌走出的非遗技艺，不仅得到展示，还通过产品售卖、短视频等方式走近大众，让传统技艺在传承中焕发新的活力。

（记者 措毛）

河湟文脉·传承与发展