

旧巷新街

西宁之夜

石 晶



青海省西宁市古称青唐城、西平郡，是古丝绸之路南路和唐蕃古道必经之地，千百年来商贸云集。古城老街的恬静气质，搭配青藏高原的异域风情，共同组成了一个慢生活城市。

走进西宁街头巷尾，隐藏在岁月里的老街旧巷如一壶老酒，一巷一名、一步一景，风雨侵蚀在裸露砖墙上留下的“包浆”，刻满了时光长河中古城的遗迹民风与河湟故土的苍凉。随着近年“大美青海”旅游的火爆，西宁市老街旧巷焕发新的活力。白天是车来人往的现代都市，当暮色浸染大地，隐藏在城市中的街巷成为年轻人夜生活的主场，一盏盏灯光亮起，西宁的夜色便璀璨起来。

唱响夏都

西宁的夏天来得热烈，逛夜市是许多市民消暑的选择。

6月14日晚上8点，2025“在西宁”超级演唱会激情开唱，2.4万余名观众共赴这场高原古城的音乐之约。摇滚硬汉周晓鸥一曲《相信自己》拉开帷幕，现场灯光闪烁，台上歌手与台下观众同声高唱，呐喊声、欢呼声响彻偌大的体育场馆，热情在激情夏夜喷涌而出。

近年来，夜经济成为消费领域新的增长点，这个夏天西宁市将组织5场大型演唱会。5月17日举行的“夏都梦想音乐节”，全国超4万人次乐迷奔赴西宁，带动文旅消费突破2000万元。当夏夜的热浪与激荡的音浪相遇，西宁为观众献上一场别样的“夏都之夜”。

古城的夜，一头连着居民生活、一头连着消费和发展。

西宁是一座多民族聚居的城市，不同的文化在此交融。夜晚的城市街巷中，中老年人跳起充满民族特色的锅庄舞，年轻人随着劲歌曲曲恣意舞动，成为西宁夜景的独特存在。

时光荏苒，西宁在城市更新中不断寻找自我。城北区西海路的“雪豹之都第一街”——豹街，自去年5月1日开街便一鸣惊人，全年以超250万人次的客流量引爆

青藏文旅圈。豹街不局限于一条商业街，而是朝着集生活、消费、休闲于一体的城市新地标迈进。

在豹街，雪豹主题IP贯穿街区，让“雪豹之都”的生态魅力跃然眼前；民俗巡游表演接连登场，在霓虹与星光的辉映下舞出最炫民族风。“豹街针对不同节假日，推出了社火、高台高跷、服饰装造等不同主题的艺术展演活动，向外界展示青海独特的民俗文化。”城北区文体旅游科技局工作人员李丹说，每周周六晚上豹街会进行大型巡游活动表演，周五和周日则分多点位举行小型演出。豹街还与环湖赛、拉丁舞大赛等赛事方合作，邀请玉树藏族自治州、海西蒙古族藏族自治州、海东市互助县等州县来此开展民族服装、土族轮子秋等节目展演……丰富多彩的活动，展现着大美青海的多元民族文化艺术成果，助推城北区夜经济蓬勃发展。

如今的豹街，已成为西宁市民周末夜晚追捧的目的地。巡游表演过后，夜空下《浪青海》音乐响起，灯光璀璨的夜空下，街道瞬间化身大型舞台，男女老少齐舞欢呼。

西宁市的典型特征是街巷零散碎小，老街小巷如毛细血管构筑起城市肌理。为了给夜经济聚拢人气，西宁打造了24条特色文旅商街夜市，持续举办沉浸式体验和演出。“这是我们为了激活旺季流量、丰富游客体验推出的新尝试。”西宁市文化和旅游局广电局党组书记、局长陈科说，大新街、豹街、下南关等老街新市，构成“可触摸的历史”体验空间，让丝路文明在文旅融合中焕发新生。

白天行走西宁，历史触手可及，古城墙、南凉遗迹虎台、文庙街等见证西宁历史的古迹，是城市记忆的鲜活象征。夜晚走出家门，霓虹闪烁、乐声悠扬、锅庄起舞，西宁的夜正以蓬勃之势续写消费新图景。

老街焕新

大新街是西宁市存在时间最久的老街之一，方正的街道里，白天车来车往。傍晚5点左右，停车位的车辆陆续驶离，推板车骑三轮车的摊贩们鱼贯而入，迅速支起摊位。随着五颜六色的招牌灯箱点亮夜空，白天空旷的街道变身为大新街夜市。

沿着“工”字形的夜市往里走，小商品、小吃摊不一而足。噼啪作响的炭火中，烤羊肉串香气四溢，热情的摊主们在吆喝声中，麻利地制作着各种美食。在夜晚的灯火中，大新街夜市正以“传统+潮流”勾勒出西宁夜经济的生动图景。来自四面八方

的味蕾解锁城市烟火气。

来自江苏的游客熊佳佳和朋友们白天去了青海湖和茶卡盐湖景区，晚上来到大新街夜市寻找美食。“来青海前就在大众点评上看好了一家店，羊肉的确很好吃。”熊佳佳口中的德泉炕肉店，是大新街夜市一家经营了20年的老店，300平方米的店铺经常爆满。铝锅炕肉滋滋冒响，掀开锅盖，瞬间香气诱人。“我家炕锅羊肉是我妈妈的拿手菜，随着政府对夜市的大力支持，游客和市民越来越多。”老板王德泉说，店里平均每天能卖出去20多只羊，单日营业额在2万元左右，最高时超过6万元。

保留老街巷风貌的同时，如何在保护与利用之间找寻平衡点？西宁市一方面深入挖掘本土资源，保留原生态民俗文化；另一方面导入新业态，将本土特色与现代艺术相融合。

改造过后的大新街，在保留原貌的基础上，实现新功能配置与业态融合，老味与新潮兼具。白天是道路，夜晚是夜市，老街巷从“市井空间”升级为文旅融合新载体。

霓虹闪烁间，询价付款中，手捧奶茶和肉串的人们，看到了西宁的另一面。

烟火升腾

在西宁市城东区，还有另一条老街——下南关。街巷两侧是传统居住街区，楼上住宅，楼下沿街底商云集，街巷内民族特色浓郁，特色美食在此汇聚，是西宁最具代表性的老街之一。

“我家以前经营牛羊肚、羊肠等生鲜配送。随着夜经济发展，下南关街道改造，客流量大增，我把自己的头像作为商标，注册了‘牛杂阿爷’品牌。”牛杂阿爷餐饮店老板马仲奎，告别了18年生鲜配送生涯，转型为牛羊杂餐饮店。

随着西宁市夜经济的兴起与发展，以马仲奎为代表的小商户，在细微处感受到了生活的变化。

“韭菜韭芽儿，阿妈养哈我俩儿。韭菜韭菜老韭菜，茶饭不好了甭买来……”幽默诙谐的叫卖声引得路人笑声不断，时不时驻足拍摄。卖力吆喝的马俊海是下南关的摆摊商户，他一边张罗买卖，一边熟络地与人打着招呼，买不买韭菜都能热情搭句话，欢声笑语间把快乐“传染”给了大家。一时间，巷子里欢笑声、叫卖声交织，充满着幸福。

纯手工制作的宫廷八宝饭、新鲜羊肝、甜品、最先上市的时令青稞麦索、露天头茬嫩韭芽、循化

线椒、贵德软儿梨……

2024年，西宁市城东区下南关街突然刷屏，在短视频平台圈粉无数，400米的街道年游客量突破420万人次。网友们纷纷留言，“没有人能空着手走出下南关”。

2024年4月，在省级文化和旅游发展专项引导资金的支持下，下南关街启动了全面改造提升。“为解决精细化运营和增加商业配套，这条拥有百年历史的老街历时半年修缮改造，不仅保留了地方特色，还通过一系列升级改造提升了商业氛围，让老街焕发出新活力。”城东区青海惠合项目投资管理有限公司工作人员韩顺成说，具有浓厚“烟火气息”的下南关街汇聚了162家商户，并新增了363个摊位，成为西宁市老街旧巷改造的成功范例。

没有传统景区那样古色古香的建筑，也没有装饰风格一致的店面，巷内商铺高低错落，青海特色美食在这个生活化的老居民区商业巷子应有尽有。“尕踏实甜食馆”“祁连酥油”“循化馓子”……店名也烟火气十足，原生态的商业形态，正是这条巷子最独特之处。

夜幕降临，西宁夜空升腾起浓浓烟火气，吹来了致富风，开启老城街区商业化的新进程。

夏日的新疆库车市，空气中弥漫着杏花与泥土气息。踏上这片古老的土地，仿佛与历史不期而遇。从龟兹博物馆重新开放的展厅，到苏巴什佛寺遗址的高墙残塔；从琵琶古乐盛典的击鼓声，到克孜尔石窟壁画前的凝视，在此聆听穿越古今的“对话”，见证龟兹文化的当代表达。

5月18日，龟兹博物馆正式对外开放，成为新疆首个以“龟兹文化”为主题的综合性博物馆。走进馆内，“丝路绿洲”沙盘模型光影交错，三维音效和古乐萦绕其间，仿佛踏入千年前驼铃声声的龟兹。

这座建筑面积1.6万平方米的博物馆，荟萃历史文脉，通过700余件展品的串联，在空间和时间上叙述“龟兹历史文化基本陈列”。“希望文物不只是静静躺在展柜里，而是成为有生命、有温度的讲述者。”龟兹博物馆副馆长冯伟说。

特别引人注目的，是对唐代“苏幕遮舞”的数字化还原：21名舞者在三维屏幕上翩翩起舞、裙裾翻飞，仿佛将观众带到盛唐夜宴。

5月24日晚，库车市龟兹乐舞传播中心内，琵琶古乐盛典《乐起龟兹》如期上演。随着鼓声响起，舞狮腾跃，现场掌声连绵。艺术家方锦龙手持五弦琵琶，与来自西班牙、日本、阿联酋的音乐家同台合奏，在丝路文化的旋律中寻找共鸣。音乐跨越语言，连接过去与当下。正如方锦龙演出时所言，“五弦琵琶诞生于龟兹，它的声音应该再次响起”。

次日，《杏花之约·丝路龟兹》在库车大馕城焕新亮相。灯舞取代了传统铃鼓舞，飞天与伎乐从壁画中“走下”舞台，化为演员身上的每一次转身与回眸。演出主创团队在接受采访时表示，希望将壁画中飞天伎乐的灵动之感真实带给观众。

在苏巴什佛寺遗址，远山隐现，踏上断壁残垣间，耳边是库车河水声潺潺。在克孜尔石窟，崖体如卷轴展开，35窟至40窟间，考古人员正在进行壁画保护与数字复原。站在幽暗的洞窟中，一幅幅壁画仍保留着明丽色彩。今年，克孜尔石窟启动了太赫兹光谱扫描等数字修复项目，致力于还原被烟熏过的剥落壁画的原貌。

从苏巴什到克孜尔，龟兹不再只是历史课本上的名词，而成为一个可以走进、听见甚至随乐起舞的现场。“让文物活起来”“让沉睡的龟兹活起来”，在库车成为高频语句。这并不是空话——从数字文物馆到实景演艺，从壁画重绘到文化IP开发，龟兹文化正通过一系列“活化”工程，走入大众视野，也走进年轻人的社交圈。

乔文汇

生活中的经济学

食品盲盒里的消费密码

陈 捷

打开社交平台，“19.9元开出高价甜品盲盒”的笔记点赞量过万次，探店博主沉浸式拆盒的视频播放量超百万次。贴着“临期”“剩余”标签的食品盲盒，以及酒店自助餐厅的“剩菜盲装”玩法，正成为年轻人追捧的新消费方式。这场看似矛盾的“食品盲盒狂欢”背后，究竟隐藏着怎样的消费逻辑与社会密码？

食品盲盒的剩菜并非真卖剩菜，而是面包店、轻食店将当日未售完的食物打包成“盲盒”低价售卖，或酒店自助餐厅让顾客用剩菜菜肴装满打包，价格通常十分优惠。

拆开盲盒瞬间，许多消费者能体验

到堪比抽奖的刺激感。这种不确定性精准击中了“Z世代”追求新奇体验的消费爽点，将原本普通的食品购买行为，升级为充满趣味的探索游戏。同时，高性价比对价格敏感群体很有吸引力，既满足了口腹之欲，又有种“薅到羊毛”的成就感，无疑比传统的折价销售更受欢迎。

对商家而言，食品盲盒是破解食品浪费的有效方案。食品盲盒的流行打开了一种商业新思路——第三方平台整合商家，直接打通商家清库存、平台赚佣金、顾客控漏的“三赢”链路。通过销售盲盒，商家的损耗率下降，降低了过期食品处理成本，还开辟了新的盈利渠道，实

现库存压力与收益的双重优化。

从供需关系看，食品盲盒以相对较低的价格出售，吸引了对价格较为敏感的消费者。而那些愿意支付更高价格享受正常就餐服务的消费者，仍然会选择原价。按照不同的价格策略将消费群体进行细分，在不影响原有客户群体的同时，商家开拓了新的市场份额，实现了市场供需的动态平衡。

食品盲盒承载着独特的社会价值，每购买一份盲盒，消费者不仅获得实惠，更参与了一场“反食品浪费”的行动。同时在社交平台上，“晒盲盒”逐渐演变成为一种具有群体认同感的社交行为。消费

者通过分享拆盒过程，既展示了自己的“幸运时刻”，也传递了环保消费理念。

不过，在“食品盲盒狂欢”的背后，消费者还需保持理性。购买时仔细查看商品信息，选择信誉良好的商家，避免因追求低价而忽视食品安全。同时，还要理性评估自身需求，毕竟为“剩”买单的初衷是拒绝浪费，而非制造新的浪费。

购买食品盲盒也折射出年轻人消费观的深层转变：比起“非新不可”，他们更愿意为“性价比+体验感+社会价值”组合买单。或许未来，“剩”不再是商品的标签，而是一种灵活高效的资源分配方式，通过盲盒模式激活“舌尖上的闲置”。