

# 从传统到时尚 文化+创新 打造消费新亮点

消费是经济稳定运行的压舱石。今年以来,各类扩内需、促消费政策持续发力,推动消费市场供需两旺、亮点纷呈。一些新兴消费模式快速发展,为消费市场带来了新的增长点,有效激发了各领域的消费潜力,各种多元化的消费场景满足了消费者个性化需求。连日来,记者深入走访西安市的小南门、永兴坊、德福巷,探寻古城西安冬日里的消费亮点。

## 小南门早市:从传统市场到网红景点

“卖甑糕啦”“油茶麻花”“肉丸胡辣汤”“朝里边坐”……一声声响亮的吆喝声,如同冬日里的暖阳,驱散了寒冷。每天早上6时,是西安小南门早市的开市时间。川流不息的人群、此起彼伏的吆喝声,与青灰色的古城墙相互映衬。

7时许,位于小南门里的肘子夹馍、茉莉冰豆浆、胖子甑糕、绝味菜盒、油茶麻花等摊位前就排起了数十米的长队,队伍顺着马路拐着弯。其中不乏拖着行李箱前来的游客,他们不顾冬日的严寒,只为体验一把“西安人的早上”。

杨双荣做甑糕的手艺是祖传的。15年前,小南门早市初具规模,他便追随父辈的脚步,在此处设立了自己的甑糕摊位。12月12

日7时10分,杨双荣的摊位已经被外地游客包围,不少人一边购买一边拍视频,“咱得把祖先的手艺传承好。”他一边说着,一边熟练地打包、装袋。

一锅甑糕,原料看似普通,但制作过程极为讲究。为了确保第二天能够准时出摊,杨双荣在前一天下午3时就投入紧张的准备工作中。

杨双荣回忆:“小南门早市刚兴起的时候,主要是以售卖蔬菜、水果为主,后来随着时间的推移,小吃摊位才逐渐多了起来。尤其是这几年,借助社交平台的传播力,外地游客纷至沓来。”

在社交平台上,网友制作的小南门早市“美食合集”“打卡攻略”

等内容,令其承载的“烟火气”成为各地游客探索西安市井生活的指向标。

在杨双荣摊位的对面,就是周建祥的肘子夹馍,一名博主将直播机架在他摊位前的人流空隙处,记录着西安人的早市生活。和老杨多年的坚守不同,周建祥是这里的新商户,入驻小南门早市仅两年,“以前也在其他地方卖,这里火了之后我们就过来了。生意好的时候,不到10点就售罄收摊了。”

小南门早市的热闹氛围与亲民价格,打破了传统旅游消费场景的局限。让消费场景从单一的观光购物向深度体验市井生活转变,成为展现西安城市多元文化与魅力的生动窗口。



香甜软糯的甑糕吸引游客品尝。

## 永兴坊:从美食聚集地到展示“非遗”窗口



赵延东正在为顾客制作煎饼。

12月10日中午,马来西亚游客凯恒来到西安中山门(小东门)内的永兴坊,准备开始拍摄。作为一位拥有37万粉丝的海外博主,这是他第一次来西安。

在子长煎饼店内,凯恒被一张张薄如蝉翼的煎饼所吸引。他操着流利的中文询问省级非遗子长煎饼传承人赵延东子长煎饼的吃法及做法。

“子长煎饼仅用荞麦制作,是粗粮细作的典型。”赵延东告诉凯恒,“要把荞麦棒子泡水,经揉搓、粘挤、过滤,约一个半小时才能成面糊,再把面糊均匀地摊在平底锅上,吃起来的口感是薄、软、筋道。”

“真神奇。”凯恒一边用手机记录制作过程,一边迫不及待地准备品尝。只见他小心翼翼地夹起一张煎饼,轻轻一折,软嫩的质地

指尖下微微颤动。

“哇,这口感太奇妙了!和我以往吃过的煎饼完全不同。”凯恒兴奋地竖起大拇指。

赵延东告诉记者,子长煎饼在当地人的饮食中占据着重要地位,更是逢年过节时必备菜肴之一,“它寄托着人们对未来美好生活的期许。”

同样在永兴坊内,沈兰品的店铺也格外引人注目。店门口摆放着的几块大石头甚是奇特,而它们正是制作陕西名菜白火石余汤的关键原料。

今年72岁的沈兰品,与白火石余汤的缘分始于幼年。“小时候,母亲就常做这汤给我们喝。那时家境不宽裕,食材比较简单,但这味道却深深印刻在一代又一代汉阴人的记忆里。”

沈兰品是汉阴沈氏家族白火石余汤第十五代传承人,只见他先将石头放入特制的炉灶中,开启炉灶,火焰舔舐着石头,慢慢地,石头被烧至约800℃高温,通体透红。

与此同时,助手有条不紊地准备汤锅食材,将绿色的青菜、白色的豆腐、黄色的粉条、红色的枸杞、黑色的木耳一一放入汤锅中,五种颜色的食材交相辉映,煞是好看。

这寒冷的冬日,来上一碗热气腾腾的白火石余汤,仿佛全身的寒意都被驱散。

如今,白火石余汤制作技艺已被列入陕西省非物质文化遗产。越来越多的游客慕名来到西安城墙根下的永兴坊,品尝这一独特美食,进而对安康乃至整个陕西有了更深入的了解。

## 德福巷:从酒吧一条街到活力街区

在永兴坊大快朵颐之后,沿着城墙根开启一场别具韵味的古城city walk。那位于碑林区湘子庙街北侧的德福巷,无疑是这场漫步旅程中绕不开的目的地之一。

12月11日下午,在德福巷的时光咖啡馆内,主理人陈妙源回忆:“我们1999年开了这家店,距离星巴克品牌进驻西安不到4年。”时光咖啡是一座三层的小洋楼,店内的木质结构是根据陈妙源小时候奶奶家的风格装修的,充满老上海的复古韵味。

在20余载岁月里,陈妙源见证了德福巷的波澜起伏。“最初,德福巷的店铺多由女性掌舵,到了2012年,大量酒吧纷纷入驻。一时间,在娱乐休闲行业中流传起这样一句佳话:‘北边北京有后海,上海有新天地,西北西安有德福巷’,

足见德福巷当时的影响力。”

2023年之后,有想法的年轻人,为德福巷注入了新的活力。日本料理、韩国烧烤、烘焙面包、特色民宿等业态如雨后春笋般涌现。这里不再仅仅是传统的酒吧与咖啡屋的聚集地,而是演变成了一个多元文化交融、多种消费体验共生的活力街区。

在德福巷的一家甜品店内,记者看到了一款独具创意的冷食舒芙蕾(蛋奶酥)。这是今年7月才出现在德福巷中的新业态。

谈到为何选择德福巷,该甜品店店员禹思齐说:“德福巷是西安的一张名片,不仅是年轻人释放活力、亲子家庭共享欢乐时光的热门打卡地,也是各地游客深度感受西安独特韵味的必到之处。希望顾客们在品味甜品的同时,打卡记录

下这美好瞬间。”

无论是子长煎饼还是白火石余汤,作为非遗美食的代表,不仅以其独特的口味吸引着众多游客,更在传承文化的同时,为西安的消费场景注入了丰富的内涵,成为展现古城西安“新”消费活力与魅力的重要窗口。“从文化传承与传播角度而言,西安的传统消费场景如小南门早市、永兴坊等,都是文化的鲜活载体。在消费升级与城市竞争力提升方面,德福巷从传统的咖啡酒吧街转型为多元文化交融地,都是消费模式创新的体现。”陕西省社科院文旅研究中心主任张燕表示,这些转型满足了消费者日益多元化、个性化的需求,提升了消费体验。同时,也吸引了更多的人才、资金等资源汇聚西安,增强了城市的吸引力与竞争力。



咖啡师正在制作咖啡。

### 冬日新消费