



吴忠:早茶撬动大产业 文旅融合香满城

金秋十月,黄河之滨将再飘诱人茶香。以“吴忠早茶‘味’你而来”为主题的第五届吴忠早茶美食文化节将于10月1日启幕,持续至10月8日。本届节会精心策划“1+5+N”多元格局,以利通区牛家坊民俗文化村为主舞台,联动5个县(市、区),并在市区早茶示范店、中餐名店、民宿农家乐及万达文旅小镇、光耀美食街等街区择优设立40个分会场,共同绘就一幅全城欢动、香气四溢的美食地图。

活动期间,“吃在吴忠·味蕾盛宴”地标美食嘉年华、“寻味吴忠·食界甄选”系列评选、“约荟吴忠·厨艺争霸”早茶文化交流等十大精彩活动轮番上演,全方位展现吴忠早茶文化的深厚底蕴与创新活力。

9月28日清晨,吴忠市大街小巷的早茶店后厨飘出诱人香气。面团师傅手臂一扬,面团“啪”的一声砸在案板上,转眼神出细如银丝的面条,滚进沸腾的清汤里;油饼刚从油锅捞起,金黄的外皮还在滋滋作响。

早茶店里早已坐满了人,八宝茶的壶嘴冒着热气,枸杞、红枣、桂圆在开水中翻滚,芝麻的醇香混着冰糖的清甜漫出来。本地市民端着盖碗茶唠家常,吃一口热气腾腾的拉面再加上切片的牛肉;外地游客举着手机拍摄裹着热气的羊杂,把这座西北城市的清晨彻底“唤醒”。

这缕浸着香味的烟火气早已成了吴忠市最亮眼的城市名片。它串联着黄河岸边的农业丰饶、水旱码头的文化底蕴,景区里的旅游活力,更带着商铺里的热闹劲儿,以碗筷碰撞声为弦,奏响了黄河岸边的发展“大合唱”,也写下了这座城市高质量发展的鲜活注脚。

吴忠早茶的滋味藏在吴忠市的历史里。作为“天下大集·水旱码头”,这里曾是南来北往商队的歇脚地,骆驼商队带来了南方的茶叶、丝绸,也带走了西北的牛羊肉、面粉。南北文化在饭桌上交融,慢慢熬出了“调和五味、兼容并蓄”的早茶风味。

一碗牛肉面要守着“一清二白三红四绿”的规矩:汤要清得见底,萝卜要白得透亮,辣子要红得鲜亮,香菜、蒜苗要绿得精神;一壶八宝茶得配齐八大样料,少一样都不算正宗;再搭配上当地好吃的面点和几道特色小菜,既是吴忠人一天的“开场白”,更是这座城市“不挑客、不排外”的性格缩影。

排队是常态,到了早茶节期间,天南海北的游客把店里挤得满满当当。香丁丁牛面馆负责人杨洪新笑着说。2021年,以“吴忠早茶‘味’你而来”为主题的早茶节启幕,杨洪新抱着试试看的心态参展,却意外收获“3天卖出平时1个月销量”的惊喜。这场盛会如同一颗石子,在吴忠消费市场激起千层浪。尤其是第四届吴忠早茶美食文化节,数日内吸引客流超325万人次,带动消费8.26亿元,当年全市餐饮业营业额同比增长15%,突破32亿元。

从街头巷尾的市井味道,到撬动经济的发展引擎,吴忠早茶的“进阶路”说到底是守着品质、盯着创新。4年过去,这份热度没减,反而变成了“聚能”的力量,推动早茶产业从“一家店火”变成“一群店旺”,在“一碗面+一壶茶”的简单搭配里玩出了新花样。

富平园饭店打破传统服务边界,推出“自助式早茶”,40余种面点、20余种小菜不间断供应,既满足游客多样尝鲜的需求,又践行节约理念。后厨里煮面看火候、蒸笼掐时间、油饼现炸现卖的细节,成了品质的注脚;香丁丁牛面馆从线下门店延伸出“可带走的味道”,开发早茶礼盒、八宝茶配料包,让游客把吴忠风味装进行李箱;食名轩饭店则主打体验式创新,设置面点制作体验区,让早茶从“吃”变成“玩”,游客能亲手揉面、抓茶、包包子、拉面,感受老手艺的温度……

守着老手艺的温度,又跟着现代消费的需求走,把单一产品做精,再把产业链拉长。这碗早茶里装的不只是美味,更是吴忠市“以小见大”的发展智慧。截至目前,吴忠市已注册早茶店793家,还培育出57道“中华名小吃”“中国名菜”“中国名点”,妥妥拿下“早茶文化地标城市”的称号。

跟着早茶一起成长的还有一家家老店,它们坚守着一碗面、一壶茶的味道,从“家门口的早餐”变成撬动城市经济的“金钥匙”。早茶节期间,全市宾馆酒店入住率飙升至85%,比平时高了30个百分点;吴忠万达广场客流量涨了35%,销售额提高28%,消费热潮从餐桌蔓延到了服装柜、超市货架,就连周边的面粉厂、牛羊养殖场、枸杞种植基地,订单也跟着多了起来;黄河大峡谷、董府这些景区的客流量也涨了40%以上。

“吴忠早茶不只是一碗面、一壶茶,也是黄河岸边的生活味,更是这座城市向世界递出的‘味觉名片’。”吴忠市文化旅游体育广电局负责人的话,说透了这碗早茶的深意。

外国友人在刘三朵八宝茶非遗体验中心品茶。

别具风格的杜优素早茶体验店。

游客在食名轩早茶店体验拉面制作过程。

解锁商文旅体农融合新未来

每年举办的早茶美食文化节早已不是餐饮业的独角戏,而是商文旅体农协同发力的大舞台。以本届节会为例,主会场设在利通区牛家坊民俗文化村,搭起民俗戏台,摆开非遗展台,游客刚咬下一口金黄酥脆的油饼,就能听见隔壁展台非遗代表性传承人唱响的宁夏坐唱。

“早上在城里早茶店吃一碗羊杂碎,中午去黄河大峡谷看碧波绕山,傍晚到董府听历史故事,晚上还能赶上《黄河之上·多彩吴忠》实景演出,一天都逛不够。”西安游客李媛在网上看到吴忠早茶节预热攻略后,已将早茶之旅安排妥当。

这种“多点开花”的布局,让游客既能在主会场感受节会氛围,又能在分会场体验市井烟火,还能顺道走进黄河大峡谷、董府等景区,形成“吃早茶—游黄河—品文化”的完整行程。这种一体化消费不仅提升了旅游收入,更让游客对吴忠市的认知从“美食城”拓展为“文化旅游目的地”。

在这场融合盛宴里,一杯八宝茶成了最暖心的纽带。走进吴忠刘三朵八宝茶非遗体验中心,来自广州的游客王浩正戴着一次性手套,小心翼翼地将枸杞、桂圆、芝麻等配料按比例装进茶袋。“以前只知道八宝茶甜,今天听工作人员讲‘黄河岸边的甜蜜工艺’,知道这些枸杞来自本地产区,红枣是邻县农户种的,再喝这杯茶,甜里多了层文化的滋味。”王浩说。

刘三朵八宝茶非遗体验中心负责人、自治区级非物质文化遗产代表性传承人刘晓虹坦言:“希望游客来到吴

忠市,不仅能够吃好喝好,还能记住这里的文化。”如今,“刘三朵”从吴忠市走出,在全国开了100多家分店,而吴忠市的体验中心更成为了网红打卡地,游客喝着用本地食材冲泡的热茶,还能亲手参与配制,不知不觉就把吴忠的故事装进心里。

这杯八宝茶的背后,是一条完整的“农业筑基、文化赋能、旅游引流”闭环:上游连着吴忠市本地的枸杞种植基地、红枣园、芝麻田,农户们不用愁销路;中游靠非遗技艺打造文化体验,让农产品变身“文化伴手礼”;下游借文旅场景吸引游客消费,形成良性循环。

吴忠市着力将“节会热度”转化为“产业厚度”。为打造“早茶文化地标城市”“西部美食地标”,该市推出一系列“组合拳”:制定早茶行业标准,统一菜品质量、服务流程,让吴忠早茶有了“硬规范”;规划建设牛家坊民俗文化村、光耀美食街等特色街区,将早茶与民俗、非遗、文创结合,打造沉浸式消费场景。

通过实施早茶厨艺人才培养计划,与职业院校合作成立吴忠早茶现代产业学院,为产业发展培养储备人才;推动早茶与农业深度绑定,建立早茶食材直供基地,既保障食材新鲜,又带动农户增收。如今,吴忠早茶店使用的面粉、牛羊肉、冷凉蔬菜、枸杞等食材,80%来自本地,每年带动农产品销售超15亿元。

从“一碗茶”到“一条链”,吴忠商文旅体农融合的核心,是找到了美食这个最易共鸣的切入点,用文化赋予美食深度,用旅游拓展消费场景,用农业夯实产业根基。



丰富精美的吴忠早茶。

服务软实力锻造城市“留客力”

人流如织的节会,是对城市治理的“大考”,吴忠市把“答卷”写在了每一个服务细节里。活动期间,“12345”作为第五届吴忠早茶美食文化节游客投诉举报受理的“客服”,24小时全天候受理咨询、求助、投诉、建议、举报等事项。市区范围内公交将全部免费。为破解停车难问题,在主会场区域范围内规划11275个停车位,开放吴忠市党政机关、企事业单位内部36个停车场和卫生间,开放经营性停车场75个。同时,开通5条早茶美食文化节主会场、分会场公交专线以及牛家坊民俗文化村摆渡公交车、观光车,并将市区2路、3路、5路、8路、34路公交线路延伸至牛家坊民俗文化村主会场,全力为游客营造舒心、安全、有序、便捷的节日环境,实现“吃住行游购娱”无缝衔接。

早茶是吴忠市“吸引游客来”的招牌,服务才是“留住游客心”的关键。随着早茶节名气越来越大,如何将“短期流量”转化为“长期留量”,如何让游客“来了还想再来”,成了城市治理的重要课题。

为此,吴忠市跳出“就节会办节会”的思维,从管理转向服务,从满足需求转向创造体验,用一系列暖心举措让游客感受到城市的温度。

活动期间,将举办“乐动吴忠·美食美客”文艺展演活动,以唱响新时代“黄河大合唱”为主题,举办大型音乐会、电音节,云飞、王二妮、郭涛、旭日阳刚等国内知名歌

手、区内知名乐队、本地文艺团队将现场演出,无人机表演将点燃夜空,给广大游客带来精彩纷呈的文化盛宴。

在执法层面,该市更显人性化:市场监管部门成立早茶食品安全专班,每天对参展商户的食材、卫生进行检查,守护游客“舌尖上的安全”。

服务的软实力还体现在从业人员的专业度上。早茶节前夕,吴忠市对全市500名餐饮一线服务人员进行系统化培训,内容不仅包括服务礼仪、沟通技巧、食品安全,还加入了“早茶文化解说”。如今走进吴忠市的早茶店,服务员不仅能推荐特色菜品,还能给游客讲“牛羊肉的来历”“八宝茶的寓意”,让服务从标准化升级为“有温度的文化传播”。

为进一步激发消费潜力,吴忠市还推出“真金白银”的优惠:本届早茶节期间,市政府将发放总金额2000万元的消费券,覆盖早茶商户、汽车、家电、本地特产等多个领域,线上线下联动使用。这种多业态联动的消费券模式,不仅拉动了早茶消费,还带动了旅游、零售、家电等行业的消费增长,形成“一人来吃早茶,全家享优惠”的消费热潮。

黄河水长流,早茶香绵长。当更多游客走进吴忠市,喝上一杯八宝茶、品尝一口牛肉面,他们感受到的不仅是美食的滋味,更是一座城市的活力与温度。这座城市,正凭借对特色的深度挖掘、对产业的匠心运营、对游客的真心以待,不断解锁高质量发展的更多可能。