

黄河之滨 早茶香

本报记者 冯荣 张丽坤 锁冰心

晨光微熹,吴忠街头的早茶店率先打破静谧,升腾起热闹的烟火气。店内店外人声熙攘,一张张餐桌上坐满了食客,氤氲热气里,客人脸上带着对美食的期待,勾勒出这座美食之城动人的生活图景。这满城的烟火气息,正为4月28日即将启幕的2026年“中华美食荟”分会场活动暨第六届吴忠早茶美食文化节,奏响火热的序曲。

4月6日早上7点,吴忠市利通区杜优素羊杂碎黄河路店门前已排起长队。客人们迎着晨露,有的踮脚向店里张望,有的低声交流着心仪的口味,不少来自区外外的游客举着手机,记录这份独属于吴忠的热闹。店内,羊杂汤在铁锅中咕嘟翻滚,掌勺师傅手起勺落,红亮的辣椒油一勺入碗,香气瞬间扑面而来。隔壁的早茶牛肉面店里,师傅手法娴熟,一个个面团化作粗细均匀的面条,下入沸腾的骨汤,配上鲜嫩牛肉与翠绿蒜苗,正宗早茶牛肉面的风味尽显。餐桌前,有人埋头大快朵颐,有人连声称赞,服务员端着托盘穿梭往来,步履匆匆却井然有序。

走进吴忠市食名轩早茶店,店内座无虚席,店长热情地为食客介绍菜品,将馓子、油香、蜜豆包等几十道特色面点一一细数,引得食客纷纷点赞。老杨记德福拉面店内,一壶壶八宝茶香气氤氲,枸杞、桂圆、桃仁等辅料满满当当,冲茶时边刮边续,“一刮香、二刮甜”的讲究里,藏着吴忠人刻在骨子里的生活仪式感,配上肥瘦相间的牛肉,解腻又暖胃。食客们或三五好友围坐畅谈,或阖家共享早餐,孩子们的笑声与大人们的闲谈交织。

如今的吴忠,早茶店星罗棋布、各有特色,一道道风味独特的美食俘获了无数食客的味蕾。每至清晨,全城早茶店便同步开启火热模式,店店爆满、排队等位已成常态。随着晨光渐盛,早茶店的烟火气愈发浓郁。一碗牛肉面、一壶八宝茶,不仅是吴忠人刻在骨子里的日常,更是这座城市亮眼的文旅名片。



4月11日,在杜优素羊杂碎黄河路店里,优雅的环境引得顾客驻足观看。



4月10日,在吴忠塞上粤源早茶店,顾客在餐柜前挑选菜品。



拉面师傅拉出的面好似蜿蜒的黄河。

4月9日,市民在老杨记德福拉面店享用早茶,店内复古怀旧的装修风格吸引不少顾客前来打卡。



在吴忠的早茶牛肉面馆里,每天都有许多顾客。



来自银川的游客品尝吴忠早茶时拍摄美食。



吴忠的早茶店都备有丰盛的面点。