



刘三朵八宝茶匠心传承,一碗八宝茶融南北食材之萃,香飘塞上。



马宝玉家族坚守45载工艺,牛肉面恪守“一清二白三红四绿”,尽显吴忠早茶本味。



食名轩早茶店的小菜色香味俱全。

晨曦微露,黄河之滨的吴忠城被一缕缕早茶香气唤醒。从马宝玉家族三代传承45年,始终恪守吴忠早茶牛肉面的本味,到食名轩早茶店三代人深耕细作,严格遵循每一道传统工序,再到刘三朵八宝茶历经五代非遗传承,在保留核心配方的基础上守正创新……这份坚守,让吴忠早茶从地方早餐成长为享誉全国的城市名片,也成为承载吴忠人记忆的文化载体。

吴忠老味道

本报记者 铁琴 见习记者 徐行

马宝玉早茶牛肉面馆: 四十载面香不绝

1981年,马宝玉的父亲开始经营马记牛肉面馆,这碗承载着吴忠人清晨烟火味的牛肉面,至今已走过45个年头。55岁的马宝玉16岁时便跟着父亲学艺,从揉面、下面、捞面到浇汤,一步一个脚印,把全部精力倾注在这碗面上,成为马记牛肉面第二代传承人。

“踏踏实实做面,是父亲传给我的家训,也是我一辈子的坚守。”马宝玉说。39年与面为伴,马宝玉始终恪守传统工艺,严选新鲜食材,要求每一碗面都做到面条筋道、牛肉鲜美、汤汁醇厚,守住吴忠牛肉面“一清二白三红四绿”的本真味道。

如今,这份匠心传到了第三代。马宝玉的女儿马昭婷接过家族手艺,每天往返吴忠与银川的门店,将正宗的吴忠早茶带到更多地方。“从爷爷到父亲,再到我,三代人只为做好一碗面。我要用年轻人的思路传承这碗面的文化,让吴忠早茶的老味道代代相传。”马昭婷说。

“我吃他家牛肉面快20年了,味道一直没变,汤鲜筋,就是记忆里吴忠早茶的正宗味道。”市民张玉霞几乎每周都来店里,对这里的老味道赞不绝口。从最初的街边小面馆,到如今的吴忠早茶示范店,马宝玉早茶牛肉面馆历经岁月沉淀,以不变的味道,成为吴忠人刻在骨子里的味觉记忆。



4月12日,在马宝玉早茶牛肉面馆,市民带着孩子品尝特色面点。



马宝玉向女儿马昭婷讲授热牛肉的切法。



一碗热气腾腾的牛肉面即将出锅。



在刘三朵八宝茶非遗体验馆,盖碗琳琅满目。



4月11日,来自台湾的游客体验抓八宝茶。



4月12日,在刘三朵八宝茶包装车间,工人严把质量关挑选地道食材。

刘三朵八宝茶: 非遗茶香飘十里

说起吴忠早茶,肯定少不了八宝茶。自治区级非物质文化遗产代表性项目刘三朵八宝茶始于1861年,历经五代传承,至今已有160多年历史。在第五代非物质文化遗产代表性传承人刘晓虹的带领下,这份百年茶香在几代人的坚守与创新中焕发全新生机。

“我们的八宝茶采南北之萃、融东西之长,从1861年到现在,核心配方从未改变,匠心制茶的初心始终未改。”刘晓虹介绍,刘三朵八宝茶严选云南茶叶、中宁枸杞、福建桂圆等道地食材,坚持传统手工炒制工艺,每一杯茶都香甜温润、营养醇厚。

面对新时代消费需求,刘晓虹在守正基础上大胆创新,研发养生、养颜、快饮等系列产品,打

造文创礼盒,开设非遗体验馆,让百年非遗走进年轻群体。“非遗传承不是墨守成规,而是守住老味道、融入新活力,让这碗承载着民族融合记忆的茶,香遍全国。”刘晓虹说。

“一碗八宝茶喝下去,清甜回甘,浑身都暖和,既有传统韵味又很养生,不管是自己喝还是带回家送礼都特别合适。”来自银川的游客禹娟在体验完早茶后,特意选购了几盒八宝茶,对这份非遗滋味称赞不已。如今,刘三朵八宝茶早已走出吴忠,成为宁夏特色美食名片,与吴忠牛肉面相辅相成,共同勾勒出吴忠早茶的独特韵味。

几代人守一馆,一辈子做一事。从青丝到白发,从父辈到晚辈,不变的是匠心,传承的是味道,延续的是吴忠早茶的文化根脉。随着第六届吴忠早茶美食文化节的到来,这份承载着匠心与烟火的吴忠味道,必将香飘更远,让更多人领略塞上早茶的独特魅力。

刘三朵八宝茶非遗体验馆里有多种口味的八宝茶供游客挑选。



食名轩早茶店: 三代人匠心打磨技艺

在吴忠早茶的版图上,吴忠食名轩早茶店同样以三代传承的匠心赢得众多食客青睐。这家历经岁月沉淀的老店,始终坚守传统早茶制作技艺,从牛肉面的拉制到特色面点的雕琢,每一道工序都精益求精。店内拉面师傅技艺精湛,大宽、毛细、韭叶子等十余种面都能信手拈来。

“早茶的灵魂在匠心,味道的根基在坚守。我们三代人做早茶,从不偷工减料,从不敷衍食客,就是要让每一位客人都能吃到地道的吴忠早茶。”食名轩第三代传承人吴涛始终把品质放在首位。

无论是汤头熬制、小菜搭配还是面点制作,都严格遵循老配方、老工艺,从不贪图捷径降低品质。

每逢节假日,食名轩早茶店常常一座难求,不少游客专程驱车前来品尝。“早就听说‘游在宁夏 吃在吴忠’,这次专门和家人来尝鲜,牛肉面地道入味,面点精致可口,这趟来得太值了!”来自杭州的游客杨洋吃过早茶后连连称赞,直言感受到了地道的西北早茶烟火气。在吴涛看来,守住老手艺就是守住吴忠早茶的根,唯有坚守正宗,才能让城市的美食招牌愈发光亮。



4月12日,在食名轩早茶店,拉面师傅为市民演示拉面的过程。

4月12日,食名轩早茶店座无虚席。

