

一碗手工面煮出家常味

本报记者 吴海燕 王思远

4月23日清晨,天色微亮,吴忠市利通区光耀美食街内的亿乐香早茶传统手工面店已是灯火通明。玻璃橱窗里,各式面点、小菜琳琅满目;服务员步履轻快、穿梭忙碌,为食客逐一端上热气腾腾的特色美食。

早上9点,店内座无虚席,男女老少围桌而坐,欢声笑语此起彼伏。这里不只是一家早茶店,更像是吴忠人开启一天美好生活的“城市会客厅”。

“如今,请好友喝早茶,已是吴忠人谈生意、拉家常的待客方式。”该店负责人王学林一边配制八宝茶,一边笑着说。

店内颇为特别的,并非精致亮眼的装修,而是窗边那张被老熟客唤作多年的“老友桌”。店家每日都会特意预留这张方桌,专供常客落座。“这张桌子藏着许多温情故事。”王学林感慨道,“有人在此达成合作,久别重逢的老友偶然相遇,邻里之间的隔阂,也常伴着一壶八宝茶慢慢化解。”

“老友桌”旁,市民李娟正陪着外地来的朋友喝早茶,她笑着说:“早些年仅有一碗牛肉面,如今各类面点、小菜多达数十种,品类越来越多,口碑与名气也不断向外传播。招待外地亲友,早茶店向来是首选。”

能长久留住食客的,除了这份热热闹闹的人情味,更在于舌尖上地道醇厚的老味道。店内招牌手工面,面条筋道爽滑、汤底醇厚鲜香,是老顾客必点的美味。如今的早茶餐桌,餐食品类愈发丰富,早已不局限于单一面食。甜润回甘的八宝茶、清爽解腻的时令小菜一应俱全,丰盛多样的特色吃食,让食客悠然驻足,安心享受一整个闲适时光。

“近年来,政府持续搭建平台、规范行业秩序,连续举办早茶美食文化节,还发放惠民消费券提振人气,将吴忠早茶打造为一张闪亮的城市名片。”王学林说,“如今客源稳步增长,外地游客络绎不绝,我们也更有底气、更有奔头了!”



本报记者 吴海燕 王思远

烟火藏匠心 面香迎宾客

4月21日早上8点,吴忠市利通区滨河桥尚品牛肉面馆内热气腾腾、香气四溢。拉面师傅手中的面团经过反复抻拉、翻转,化作粗细均匀的面条,顺势落入翻滚的牛骨汤锅;餐台上,40多种面点、数十款小菜琳琅满目,八宝茶的清甜甘润与牛肉面的醇厚鲜香交融弥漫,氤氲出吴忠早茶独有的市井烟火气。

店内空间开阔敞亮,三五好友围桌闲坐,慢品早茶、闲话家常,尽享惬意时光;外地游客拿着手机,定格美食的诱人色泽,细细品尝风味,不时点头赞许。这里既是周边居民日常就餐、亲朋相聚的“家庭厨房”,也是众多外地游客慕名打卡的吴忠早茶地标,承载着一座城市的烟火温情与美食魅力。

“把吴忠美食吃出文化、吃出

品牌,是我们一直以来的追求。”“吃在吴忠”,精湛技艺便是根基。”该面馆负责人马文刚说。尚品牛肉面馆的良好口碑,源自对传统牛肉面制作技艺的坚守与传承。一碗地道的牛肉面需历经和面、汤面、拉面等多道工序,每道工序皆有讲究。店内拉面师傅经验丰富、技艺娴熟,可制作不同规格的面条,满足不同食客的口味偏好。“面条过粗则少了筋道,过细则缺了嚼劲,抻拉的力度与速度都需精准把控,十分考验师傅的功底。”马文刚说。

对食材品质的严格把控,贯穿面馆经营的每一处细节。为保留地道风味、稳定菜品品质与口感,从食材采购到加工制作,每一环节马文刚都精益求精。“肉汤才鲜。我们每天采购新鲜牛肉,凌晨

4点准时熬制汤底,搭配花椒、八角等基础香料,辅以自研多年的秘制料包慢炖入味,煮出来的牛肉肥瘦相宜、鲜香入味,广受食客好评。”马文刚说。

地道的风味、贴心的服务,让尚品牛肉面馆吸引各地食客纷至沓来。“我们早上9点就来了,打算细品早茶,中午再尝尝手抓羊肉、手撕土鸡,沉浸式感受吴忠特色美食。”外地游客李金龙说。

随着吴忠早茶知名度持续提升,尚品牛肉面馆的生意愈发红火。“今年,门店生意较往年明显向好,节假日期间,外地游客大幅增长,营业额较平日大幅增长。”马文刚表示,吴忠早茶文化影响力不断扩大,为本地早茶行业拓宽了发展空间,他对后续经营发展充满信心。

一桌农家味 满园故乡情

本报记者 吴海燕

清晨,吴忠市利通区牛家坊民俗文化村荷间坊农家乐烟锅里升起袅袅炊烟,这座集餐饮住宿、休闲娱乐、农事采摘于一体的农家生态观光园,以一田风光,烹煮着黄河岸边地道淳朴的农家味道。

走进荷间坊农家乐,院内绿意盎然,游客欢声笑语不绝于耳。刚上桌的清炖鱼汤色泽奶白、鲜香浓郁,饕餮烤全羊外皮焦脆、肉质鲜嫩,农家土鸡文火慢炖,软烂入味,现摘的时令蔬菜清炒后脆嫩清甜,“这里的菜吃得出口时味道,隔段时间不来就馋得慌。”老顾客马建军笑着说,“吃完饭再采摘新鲜水果带回家,别提多惬意了。”

环境清幽、食材新鲜、体验丰富,是荷间坊农家乐吸引游客的三大亮点,也让它成为牛家坊民俗文化村乡村旅游的一张靓丽名片。这张名片的背后,是经营者何涛扎根乡土、深耕乡村的质朴情怀。

2020年,何涛盘活自家1000多平方米闲置宅基地,通过改造扩建、种植各类果蔬,打造农事采摘基地。2021年5月,荷间坊农家乐正式营业。每日清晨,何涛都会和员工一同到菜地采摘新鲜蔬菜,确保每一道菜都是当日现采现做。“我们主打一个‘鲜’字,用心让游客吃到地道的农家风味。”何涛说。

地道农家风味,源于对食材本味的坚守。荷间坊农家乐坚持少油少盐、原汁原味的烹饪理念,清炖鱼汤仅用葱姜去腥,小火慢炖至汤色奶白;

土鸡现杀后,文火煨煮两个小时,肉质软烂不柴;时令蔬菜从采摘到上桌不超过半小时,简单清炒留存食材天然清甜。游客还可亲手采摘果蔬,在田园风光中体验农耕乐趣,感受“自己动手、丰衣足食”的质朴喜悦。

随着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的到来,荷间坊农家乐已提前做好各项筹备工作。何涛介绍,早茶美食文化节期间,店里推出农家风味特色宴,主打饕餮烤全羊、时令蔬菜拼盘等招牌菜品,同时全面开放采摘区,新增小农具体验、果蔬认养等亲子互动项目,让游客在品鉴吴忠早茶之余,沉浸式感受乡村生态旅游的独特魅力。

一花独放不是春,百花齐放春满园。在何涛的带动下,牛家坊民俗文化村的农家乐如雨后春笋般涌现。面对前来取经学习的同行,何涛始终倾囊相授,分享经营管理经验。他主动组织村民参加餐饮服务、运营管理等技能培训,提升全村农家乐整体服务品质。同时,优先吸纳当地村民参与旅游服务、农产品销售等工作,让大家在家门口就能实现就业增收。

如今,荷间坊农家乐已成为颇具人气的乡村旅游打卡地,吸引众多游客前来观光度假。“我们将坚守初心,在保留农家本味的持续创新菜品,丰富游玩体验,让更多游客喜爱吴忠乡村风情,助力乡村旅游高质量发展。”何涛说。

暖身又暖心的铁锅山药鸡

本报记者 马一洋

暖心暖胃的时令佳肴——铁锅山药鸡,融合东北铁锅炖烹饪技法与本地饮食特色,凭借醇厚鲜香的口感、实惠暖心的分量,成为众多家庭春日聚餐、亲友小聚的优选菜品。

自吴忠民族饭庄推出铁锅山药鸡以来,这道菜迅速成为食客们必点的菜品。

铁锅山药鸡是以铁锅慢炖为特色的滋补家常菜,主打食材本味与烟火气息,尤为适合春日温补及多人聚餐食用。“这道菜借鉴东北铁锅炖做法,同时结合吴忠本地口味进行全面优化调整。”吴忠民族饭庄厨师长洪建新介绍,“东北铁锅炖偏重酱料和香料,而吴忠饮食讲究鲜而不腻、本味至上。为此,我们精简酱料配比,只用姜片、葱、八角等基础香料提味,尽量保留鸡肉和山药的原生鲜味,打造贴合本地饮食习惯的特色风味。”

“第一次吃铁锅山药鸡就被惊

艳了!”日前,来到饭庄吃饭的顾客王思琦说,“鸡肉脱骨入味,口感软嫩易嚼;山药充分吸收浓郁肉汁,香甜可口;锅边贴合的玉米面发面饼浸满了汤汁,外酥里软,满口鲜香。”

想要烹制出地道正宗的铁锅山药鸡,优质食材与精细工序缺一不可。洪建新分享独家制作诀窍:“鸡肉优选散养1年以上的土鸡或大公鸡,肉质紧实有嚼劲,炖出来的汤鲜美醇厚;山药选用垆土铁棍山药,口感粉糯绵密,久炖不烂。烹饪时,先将鸡肉冷水下锅,加入料酒、姜片焯水去腥,捞出沥干水分,用菜籽油煸炒至表面微黄,煸出多余油脂;添足量开水没过鸡块,大火煮沸后转小火慢炖40分钟,使肉香充分融入汤汁;最后放入山药炖煮15分钟,同步在锅边贴一圈玉米面发面饼,焖煮8分钟至面饼熟透。这样做出来的鸡肉软烂入味、山药绵密粉糯,汤汁浓郁醇香,锅边玉米面饼吸饱肉汤,满口鲜香。”

秘制剁子牛肉:古法蕴醇香

本报记者 冯爽



醇厚鲜香、筋道弹牙的剁子牛肉。

在盐池县,精选优质食材,坚守传统工艺烹制的剁子牛肉,凭借醇厚鲜香、筋道弹牙的独特风味,成为本地群众和往来游客争相品尝的特色招牌菜。

盐池宾馆的剁子牛肉,选材严苛考究,全程选用本地散养黄牛的内脏子肉,肉质紧实、筋肉相间,自带天然牛肉鲜香。制作全程遵循古法工艺,依次经过清水浸泡、文火慢炖、压制成型等多道工序,不添加多余调味,最大程度锁住牛肉的本味与营养。成品剁子牛肉色泽红润,切片厚薄均匀、肌理清晰,肉质紧实醇厚。

品鉴这道特色佳肴,在于原汁原味与特色配菜的巧妙融合。牛肉入口筋道不柴、香味十足,细嚼之间,牛肉自带的清甜回甘层层迸发。搭配腌制入味的腊八蒜,翠绿爽脆、酸甜解腻,巧妙化解肉质的

厚重;辅以新鲜脆嫩的洋葱,清冽爽口,丰富口感层次;轻蘸少许椒盐简单提味,充分激发牛肉鲜香。鲜香、清爽、醇厚多重风味在舌尖交融,回味无穷。

每到饭点,盐池宾馆餐厅内,点选剁子牛肉的食客络绎不绝,大家对这道菜品交口称赞,不少本地食客更是反复光顾。“我和家人朋友聚餐,总来这儿吃这道剁子牛肉,味道太正宗了!”家住盐池县城的张晓燕一边品尝,一边由衷夸赞,“牛肉炖得入味又不柴,口感筋道,配上腊八蒜和洋葱,清爽不腻。”

专程来盐池县游玩的外地游客杨申平经朋友推荐打卡这道特色菜品,品鉴过后连连称赞:“盐池剁子牛肉果然名不虚传。牛肉品质优良,制作工艺地道,能吃到这么正宗的本地风味,太值了!”

传承老味道 羊杂赋新韵

本报记者 吴海燕 王思远

游吴忠 寻味道



4月22日清晨,位于吴忠市利通区黄河路的“杜优素”羊杂碎店已是人声鼎沸。店门前排起的长队蜿蜒至街边,预订电话铃声此起彼伏。推门而入,纯白色建筑搭配球形就餐区与青色调金属风格装修,整体设计简约别致,初见仿若一座现代艺术馆。

“装修成这样,不怕老顾客觉得不像羊杂碎店吗?”面对记者提问,杜优素老板杜君林笑着摇了摇头:“羊杂碎是吴忠的老味道,但老味道也可以有新表达。我们并非舍弃传统本味,而是希望让传统更具质感、更贴合年轻群体喜好,让老味道焕发新活力。”

走进店内,曲折回环的动线设计将空间分割得错落有致。一楼中央,一朵红色“繁花”装饰傲然绽放,花蕊近乎触及屋顶,成为店内视觉核心。“繁花”四周,食客围桌而坐,拍照声、欢笑声与碗筷碰撞声交织相融,氛围浪漫又热闹。“这哪是普通羊杂碎店的样子?”美食博主“课代表探店记”



4月22日清晨,在“杜优素”羊杂碎店(黄河路店),食客在挑选精美小菜。

连连惊叹。如今,这家店已然成为吴忠早茶热门网红打卡地。

杜君林表示,开这家店的想法早已酝酿许久。“吴忠早茶知名度持续提升,慕名而来的外地游客日益增多。我们希望打造一处既能坚守老味道,又能让食客静心慢品的特色空间,因此从整体设计到菜品打磨,都倾注了大量心血。”

二楼包间的设计同样别具匠心。深色大圆桌搭配玻璃吊顶,清晰映衬室内景致,大幅提升空间通透感,整体格调时尚开阔。不少食客坦言,在此品尝美食,消费体验丝毫不逊色于一线城市高端餐厅。

当然,装修再精致,美食始终是主角。招牌羊杂碎盛入蓝边白瓷粗碗,口感软弹鲜香,依旧保留地道风

味。白饼切成小块装盘,方便食客搭配食用。如今,餐桌上的美味早已不止一碗羊杂碎:晶莹剔透的虾饺、香甜醇润的八宝茶、外酥里软的荞麦油圈……各类特色餐点琳琅满目,让人们愿意驻足于此,悠然度过整个早晨。

“之前经常在网上刷到这家店,店内装修充满艺术感,拍照十分出片。早茶搭配各类面点、小菜,味道俱佳,用餐结束还可选购伴手礼带回家,一站式消费体验十分优质。”外地游客刘培英对此次美食之旅赞不绝口。杜君林介绍,店内还售卖八宝茶、油香、撒子等地方特产,食客用餐后可在前台选购,带回家与亲友一同品尝。

杜君林坦言,此次升级改造,自身承受了不少压力。“前期投入较大,

心里难免有所顾虑。但看着店内食客络绎不绝,既有本地老主顾,也有外地游客,不少人打卡拍照后,还特意称赞门店品质出众,这让我更加坚定,这条路没有选错。”

为迎接旅游旺季与第六届吴忠早茶美食文化节,该店提前优化备货流程、增补服务人员,保障食材货源充足、供应稳定,让每一位食客吃得舒心、玩得尽兴。

从街边小店到艺术空间,从单一羊杂碎到多元美食荟萃,杜优素黄河路店以现代设计赋能传统风味,凭借丰富菜品讲述西北餐饮新故事。杜君林说:“我们仍在不断探索,用心打磨升级,让这碗承载吴忠烟火与吴忠味道的羊杂碎,行稳致远、长久传承。”