遗失声明

●陆嘉辉遗失银川市兴庆区国有资产投资控股有限公司于2024年3月26日开具的新泰家园安置区A3号楼1单元802室购房收据一张，票号：1338059，金额：976425元，特此声明。

●杨帆遗失银川市宝湖综合市场有限公司于2020年8月20日开具的宝湖市场9号楼22号营业房房屋保证金收据一张，票号：0112305，金额：10000元，特此声明。

●石嘴山市大武口区驰林物资经营部（个体工商户）（统一社会信用代码：92640202MA7L85D33T）遗失公章及法人代表（张星星）章各一枚，声明作废。

●何铁军遗失宁夏新悦商业运营管理有限公司于2022年6月11日开具的万达金街A1+2-03；A1+2-04；A1+2-05；A1+2-06号租金收据一张，票号：2040611，金额：30000元，特此声明。

●贺兰县创博农业科技有限公司（统一社会信用代码：91640122585373485P）遗失公章一枚，声明作废。

欢迎刊登分类广告

电话：6036433

面香满塞上 吃的就是这个味

制图：童玮（豆包AI）

王西平 文

一座城，半碗面半碗米。在银川很多本地人的饮食搭配都是中午米饭晚上面条。值得一提的是，这里的面食做法十分丰富，口味绝佳，最有代表性的有羊肉搓面、臊子面、贺菇面、羊排小揪面、连锅面、生汆面等。

搓、臊、菇、汆
银川四碗“老”面 地道西北味儿

羊肉搓面是银川标志性传统面食。所谓“老搓面”，我理解中的“老”，是当地人对古法手艺传承的尊称。这种面最大的特点是在面条制作时体现的“搓”字，选用银川平原上好的高筋面粉，揉成面团醒好，然后手工搓制成筷子般粗细的面条，下锅煮熟。制作臊子也大有学问，精选羯羊肉，切成丁块炒熟，再烩上羊骨及骨髓文火熬制的老汤，放入新鲜的香菜、梅豆、豆腐等蔬菜，再来上些辣椒红油，挑一筷头吃一口，面精肉鲜，香气四溢，口感特别。哪怕不是特别喜欢吃面食的人，吃上一碗老搓面，再配上一碗小咸菜，那味道也叫人念念不忘。

宁夏的一碗面因一首歌受捧，这碗面就是羊肉臊子面，这首歌是布衣乐队创作并演唱的《臊子面》。歌曲讲述了主唱吴宁越背井离乡追寻音乐梦想的故事，每当他想家的时候，就会听到妈妈的呼唤：“你回家吧，困难的时候，回家妈妈给你做最喜欢的羊肉面……”许多歌迷听了这首歌，专程跑到银川，就为品尝歌中的羊肉面。银川的大街小巷，羊肉臊子面馆处处可见，基于面好、汤香的缘故，已经成了当地百姓的待客佳品。

相比以上两种银川特色“老”面，贺菇面在“面”的制作上并无特别，但因采用贺兰山野生蘑菇，让这碗原本普通的面，在口感上显得非同一般。贺兰山野生蘑菇因色泽发紫，故称贺兰山紫蘑菇或紫丁香山菇，为纯天然野生菌种，营养成分很高，堪比菇界“灵芝”，调制在面食中，口感醇正，气味浓香。

羊肉搓面、臊子面、贺菇面在烹制手法上较为传统，而生汆面绝对是宁夏土生土长的特色面食。较早把生汆面从南部山区带到银川平原的是同心人开的同心春饭馆。不论是午市还是晚市，面食爱好者来到这家饭馆，都会不约而同地报出同一种面食的名字。不一会儿，一碗碗热气腾腾的生汆面飘着生鲜肉的汆香味被端了上来。亮白劲道的面片上漂着一层亮晶晶的辣子油，肉汤里配着肉馅丸子和粉条等佐料，光是在色觉就让人垂涎欲滴，先喝上一口汤，顿时让人感觉寒气尽散。

孜然羊肉炒面 家传匠心手艺 一口难忘的鲜香

说到银川有特色的面馆，华彪面馆须得一提。前些年，在一帮“吃货”朋友的推荐下，我们去了这家面馆，据说那里的面样样地道，老板人称彪哥，家族第三代厨师。

彪哥二话不说，让我们先尝尝他家的孜然羊肉炒面。宁夏所有的面我都吃过，孜然羊肉炒面还是头一回吃。没想到一口吃下去，就让人停不下来，美味在舌尖跳动，鲜香在心里流连，回味悠长。

剔骨、切肉也是彪哥的绝技。他剔的骨头非常干净，半星肉沫都不剩；他切的肉片可以粘到墙上，足见刀功了得。但对于食客来说，“花拳绣腿”无济于事，关键得看饭做得好不好吃。对此，彪哥说，店里每碗面条重量都是称好的，配料精细，炒料秘制，工艺完全标准化。就拿这孜然羊肉炒面来说，秘籍全在这羊肉的煸制上：精选上好的宁夏滩羊肉，冲洗干净，切块。肉块敦实，足有大拇指那么大。“对于肉臊炒制，我遵从煸的烹饪技法。大火生煸，直到把肉中的水分煸出来，然后再配上正宗新疆孜然以及其它味料，这样煸出来的肉块软烂入味。”彪哥说。

“老银川”们大多记得，在上世纪八九十年代，彪哥在富宁街开过面馆，那时候主要卖牛肉臊子面，他的臊子面没有满碗的红油汁，没有厚厚的辣椒，有的是淳朴和独特。后来因故关门，为了延续这份面食的情结，2015年彪哥又热热闹闹地重新开起了面馆，而且档次更高了。彪哥自称是一个草根面食厨子，没进科班学校学过一天，也没有跟随过什么名震江湖的大厨，从十五六岁开始，就在家向母亲学手擀面，向父亲学调味料的秘制手法，数十年如一日，终于功纯艺精，自成一家。

燕面懒疙瘩 一锅粗粮面 藏着儿时记忆

如今，随着人们的饮食理念转变，一些山区粗粮特色面食也日渐风靡银川。山里“上不了台面”的燕面懒疙瘩，如今在银川一些主打固原风味的餐厅，摇身一变成了富有诗意的“燕面滴水”。

小时候经常吃的燕面懒疙瘩，所需食材十分简单，一碗水、一颗土豆、一把石磨燕面，仅此而已。燕面，其实就是我们常说的莜麦面。我还是喜欢自己在家按照母亲最质朴的方法去做。土豆是从家乡带来的，削皮后用老式菜擦子擦出土豆糊糊，然后将备好的莜麦面与土豆糊均匀搅拌，不断揉捏，让面的清香与土豆的绵沙充分融合，三五分钟后，搁置在刀面上，等待随时“下水”。与此同时，将提前备好的土豆条、葱花倒入锅里翻炒几下，冷水大火烧煮，沸开，用筷子一棱一棱地往锅里拨。通常情况下，最后一小坨面拨完，锅里的面也就煮得差不多了，出锅前只需要适量调点盐，并加上小韭菜和西红柿丁块即可。当然了，还可以配菠菜、蒜苗等时令蔬菜。这样的“懒疙瘩”吃起来口感敦实，水面融洽，柔腻如一，体现了真正意义上的连锅面食之精髓。说到底，吃的就是妈妈的味道。其实，作为都市人，都在食物中寻找一种记忆，一种遗失已久的童年美味。

关于告知配合办理兴泾镇失地农民创业就业商贸物流园暨农贸市场项目竣工验收备案工作的函

呼和浩特市建筑勘察设计研究院有限责任公司、宁夏地质工程勘察院有限公司（曾用名：宁夏地质工程勘察院）、宁夏庆元建设实业有限公司、宁夏五环建设咨询监理有限公司：

由你单位负责监理的兴泾镇失地农民创业就业商贸物流园暨农贸市场项目，建于2015年，至今未办理竣工验收备案手续，属于历史遗留问题。2025年8月22日我公司致函贵公司履行主体责任，现函件签收已过15个工作日，贵公司至今未与我公司联系，根据《银川市解决群众办理房产证遗留问题实施方案》精神，若贵公司超期未回复或拒不配合，将由申报主体根据相关程序办理消防验收和竣工验收备案并办理不动产登记，由此造成的相关法律责任由贵单位自行承担。

汇创农发（宁夏）管理有限公司（原银川汇创资本投资控股有限公司）

2025年9月16日

通 知

李刚（640324xxxxxxxx0818）你在2025年8月30日，因个人原因提出离职但至今未到公司办理离职手续，期间多次沟通未果，请你自本通知登报之日起3日内到公司办理离职手续，逾期后果自负。特此通知！

宁夏悦海国际投资建设集团物业服务有限公司

2025年9月15日

张政其：

通 知

根据《公司法》《公司章程》的有关规定以及公司实际情况，现决定于2025年9月30日上午9时在会议室召开股东会议，确定以下事项：一、讨论决定公司注销事宜。二、讨论决定成立清算组。三、讨论决定将公司注销情况公示并告知公司债权债务人。请你接到通知后准时出席股东会议。特此通知！

宁夏润杰机械制造有限公司

2025年9月15日

欢迎刊登分类广告

电话：6036433

迷你信息台

责编/张宜 编辑/冯杨 版式/童玮 校对/马骞 王慧娟