公交停车场里藏着非遗味道

中宁手工蒿子面“开”进银川



热气腾腾的蒿子面。

记者 吴璇 文/图

在银川国际会展中心公交停车场，停着几辆公交车。据了解，这些车辆均为更新换代后报废的公交车，因无法继续行驶，被改造为商铺。其中一辆车身悬挂着“中宁非遗纯手工蒿子面”的招牌，打破了人们对公交车与美食的传统印象，成为城市中一道独特的风景。



报废公交车改造的商铺。

01 巴士面馆里的红汤细面

登上这辆公交车，仿佛走进了一间藏在车轮上的美食小馆。车身外侧的宣传画中，一碗红亮的蒿子面占据中心位置：面条浸在汤里，配上豆腐丁、萝卜丁和羊肉臊子，色彩鲜亮，令人垂涎。车内的操作台上，不锈钢盆里整齐码放着切得方正的豆腐丁，嫩白中透出浅黄，旁边是清脆的青白萝卜丁，还有剁碎的葱花、香菜，以及碗中泛着油光的红亮辣椒油，每一样食材都显得新鲜而讲究。

当一碗热气腾腾的蒿子面端上桌，首先映入眼帘的是红亮诱人的汤汁，表面浮着细碎的辣椒面和翠绿的香菜叶，视觉上便勾起了食欲。用筷子挑起一撮面条，便能看出蒿子面的独特之处：面条纤细却不易软烂，根根分明如银丝。因掺入了沙蒿粉，面身带着淡淡的黄绿色，在灯光下泛出哑光质感。

送入口中，第一感觉是劲道。牙齿咬下，面条弹韧却不难嚼，顺舌尖滑入喉咙时，又带着恰到好处的顺滑。紧接着，沙蒿独有的清苦香气在口中散开，中和了红汤臊子的浓郁咸香，让味觉层次瞬间丰富起来。汤汁中的豆腐丁吸饱了卤汁，软嫩入味；萝卜丁脆爽解腻；羊肉臊子的鲜醇裹着面条。一口下去，辣、鲜、香、爽交织在一起。再喝一口热汤，暖意从舌尖直达胃里。



手工蒿子面。

02 沙蒿香里的童年与传承

这碗在公交车里售卖的蒿子面，其美味不仅源于食材与匠心，也蕴藏着店主——一位中宁人的童年记忆。

店主是土生土长的中宁人。谈起蒿子面，他言语间满是乡情：“蒿子面的魂，是沙蒿粉，更是中宁人刻在骨子里的做法。”中宁地处黄河岸边，气候干燥，野生沙蒿随处可见。老一辈发现，将沙蒿嫩茎叶晒干磨粉，掺入小麦粉中做面，不仅能让面条更劲道，还能借沙蒿的清苦中和面食的腻味。这一饮食智慧，从明清时期便在中宁民间流传。

小时候每年春天，他都会随父母去黄河滩挖沙蒿。挎着竹篮在沙地里穿梭，挑拣最嫩的沙蒿芽，指尖被沙蒿汁染得发黏，鼻尖萦绕着泥土与沙蒿混合的清苦气息。挖回的沙蒿经焯水去涩，摊在院中石板上晒干，再用石磨磨成细粉，装入粗布口袋，便成了家里做蒿子面的“独门配料”。

逢年过节，母亲总会擀蒿子面。案板上，小麦粉与沙蒿粉按比例拌匀，加盐水和面，反复揉压至面团光滑筋道。醒面时，母亲便切好豆腐丁、萝卜丁，熬制羊肉臊子。待面团醒透，擀面杖滚动间，面皮被擀得薄如蝉翼，再用菜刀切出细面。“笃笃笃”的切面声，成为店主童年里最动听的烟火之音。一碗煮好的蒿子面，是寿宴上的“长寿祝福”，是婚宴上的“团圆期盼”，也是家人围坐时的温馨滋味。

如今，店主将这份童年味道搬到了银川的公交车上。他坚持使用中宁本地的冬小麦粉，搭配亲手磨制的沙蒿粉，臊子也遵循母亲传下的配方熬制。“食材真，手艺正，蒿子面的味道才不会变。”正是这份对传统的坚守，让公交车上的这碗蒿子面，留住了中宁非遗美食最本真的滋味。

03 中宁蒿子面的非遗制作工艺

要做出一碗地道的中宁蒿子面，每一步都体现着非遗工艺的讲究。从和面到煮面，环环相扣，缺一不可。

首先是备料环节。面粉选用中宁本地的冬小麦粉，蛋白质含量高，面筋度好，是面条筋道的基础。沙蒿粉则需采摘黄河滩的野生白蒿嫩茎叶，焯水去涩后晒干，用石磨磨成细粉并过筛备用。一般小麦粉与沙蒿粉的比例约为10:1，可根据口感调整。配菜方面，豆腐切成1厘米见方的丁，青白萝卜去皮后切同样大小的丁，羊肉剁成臊子，再备好葱花、香菜、黄花菜、辣椒油等辅料。汤底可用黄河鲤鱼或羊骨熬制高汤，也可用羊肉臊子加清水熬成卤汁，调味以盐、生抽、陈醋、辣椒为主，突出鲜辣酸香。

和面时要揉出筋道。将小麦粉与沙蒿粉放入大盆中拌匀，加入适量盐水，边加水边用筷子搅拌，直至面粉呈絮状。接着用手反复揉压面团，力度要均匀，揉至表面光滑不粘手。盖上湿布，置于温暖处醒面30分钟，使面粉中的蛋白质充分结合，增强面团韧性。醒好后再揉一次，确保质地均匀。

擀面要做到薄如蝉翼，细若银丝。将醒好的面团放在撒了干粉的案板上，用擀面杖从中间向四周擀开，过程中不断撒干粉防粘，力度轻柔均匀，将面皮擀至薄如蝉翼。接着把面皮层层叠起，每层之间撒上干粉，用菜刀切出宽度约0.3厘米的细面。切好后用手轻轻抖散，防止粘连。

最后是煮面与调味，讲究速煮锁鲜，入味提香。锅中加水烧开，放入蒿子面，用筷子轻轻搅散。蒿子面易熟，煮1~2分钟至面条浮起即可捞出。可根据喜好，将面条直接盛入调好味的高汤中，或过一遍凉水后再拌卤汁。最后在碗中铺上豆腐丁、萝卜丁、羊肉臊子，撒上葱花、香菜，淋上辣椒油，一碗地道的中宁蒿子面便制作完成。

责编/李林惠 编辑/梁莉薇 版式/徐文燕 校对/王慧娟 金鑫