

改良闽南风味，专为银川定制 这道陈皮姜母鸭，吃出了南方的温柔



记者 吴璇文/图

烟火人间，最抚人心的，从来不是山珍海味，而是一锅冒着热气、沉淀着匠心与温度的家常滋味。在隆基第八大街的山樾·家里的厨房，有一道必须提前预订才能吃到的招牌菜——陈皮姜母鸭。它不张扬，却悄然成了藏在这座塞上城市市井深处的一道治愈美味。



姜母鸭。

雾气氤氲处，鲜香入口来

走进店里，还未落座，一股层次丰富的香气便扑面而来。黑麻油煸出的焦香、云南小黄姜清润的糯香、老鸭醇厚的肉香，佐以20年老陈皮沉静悠长的陈香——四种香气袅袅升腾，交织着填满了整个后厨。砂锅里，色泽红亮的鸭肉咕嘟作响，热气氤氲。光是看着这热气腾腾的模样，心底的疲惫与寒凉便瞬间消散。

这道招牌陈皮姜母鸭，最难得之处在于用料至诚、口感绝佳，每一处细节都藏着店主伍秀芳的用心。

不同于市面上常见的速成嫩鸭，这道菜坚持甄选养足两三年的老鸭人饌。生长周期漫长，让老鸭活动充足，肉质紧实细密，脂肪含量适中，自带一股天然的清甜。即便久炖，鸭肉依旧轮廓完

整、不烂不散，紧实的肉质带着恰到好处的嚼劲，吃起来鲜香十足。配菜的姜料，同样选用品质上乘的云南小黄姜。这种生姜肉质饱满、汁水温润，少了凛冽的刺激性辣感，多了一份软糯绵密的独特糯香，既能去腥提鲜，又能温和驱寒。

而整道菜的灵魂点睛之笔，是两块价值不菲的20年老陈皮。历经岁月沉淀的老陈皮，褪去了鲜果的酸涩，积攒出醇厚绵长的药香与回甘。经过数小时文火慢炖，老鸭的鲜、小黄姜的润、老陈皮的醇、白兰地的香，尽数融入浓郁的汤汁之中。每一块鸭肉都充分吸饱了浓汤，色泽油亮通透，入口不腻不柴，鲜香回甘。一口鸭肉入喉，温润的滋味缓缓蔓延，吃完之后，通体舒畅。

溯源千里外，匠心落银川

这道兼具风味与养生的陈皮姜母鸭，是伍秀芳匠心传承与创新改良的结晶。伍秀芳是地道的广东清远人，自幼生长在岭南大地，深受粤式“药食同源、温润食补”饮食文化的熏陶。在岭南人的饮食理念里，美食从来不止于味蕾的满足，更讲究顺应时节、调和身心，温和滋补，老少皆宜。

谈及姜母鸭的渊源，伍秀芳娓娓道来。姜母鸭本是一道源自福建泉州的千年宫廷药膳，自古便是寒热互补的经典之作，最初专供皇室贵族享用，凭借滋阴驱寒、调和气血的功效流传至今。这道古味传入广东岭南地区后，结合当地潮湿温

润的气候与饮食习惯，被不断改良升级。岭南人擅以陈皮入饌，利用其理气健脾、解腻增香的特性，中和鸭肉的寒凉，使整道菜的食补效果更加温和。

深耕餐饮多年的伍秀芳，深谙传统姜母鸭的利弊。她坦言，传统闽南姜母鸭偏重姜香，口感厚重燥热，北方食客食用后容易上火，难以适应。为此，她将家乡清远的粤菜烹饪精髓与古法姜母鸭工艺相融合，打破传统配方的局限，独创出适配北方体质的陈皮姜母鸭，将温润细腻的岭南食补风味，千里迢迢带到了干燥寒凉的塞上银川。

文火煨岁月，浓汤见初心

一道正宗的陈皮姜母鸭，之所以风味独特、老少皆宜，核心在于严苛的选材标准与精细考究的古法制作流程。整道菜以老鸭、云南小黄姜、老陈皮为三大核心主料，辅以白兰地、药膳包与冰糖调味，全程遵循慢火细煨的传统技法，层层激发食材本味。

区别于传统姜母鸭的常见做法，陈皮姜母鸭采用白兰地煸炒姜片这一特色工艺。相较于清水或普通油料煸炒，白兰地能柔和地激发小黄姜独特的软糯香气，深度唤醒姜味的层次感，同时有效中和鸭肉自带的寒性，祛除食材本身的腥膻，让姜香与酒香充分融合、互为增色。待小黄姜煸炒至色泽微黄、干爽出香，再下入处理好的老鸭块，以中火反复翻炒，慢慢逼出鸭肉多余的油脂，将鸭皮炒至金黄微焦，牢牢锁住老鸭自带的清甜鲜味。

炒制完成后，放入老陈皮，搭配低盐药膳包与少许冰糖提鲜回甘，不添加重盐重辣等厚重调料，最大程度地保留食材的天然风味。随后转入文火，持续数小时恒温慢炖。在漫长的慢炖过程中，鸭肉渐渐松弛软化，充分吸纳姜香、酒香与老陈皮深沉的陈香，所有风味在砂锅内循序渐进、充分交融。待汤汁逐渐浓稠挂壁、色泽红亮油润，鸭肉肌理吸饱醇厚汤汁，即可出锅。成品肉质紧实不柴、润而不腻，鲜香回甘层层递进，每一口都是古法慢做的地道风味。

一味暖一城，烟火寄此鸭

跨越山海的岭南古味，最终在塞上银川落地生根，圈粉无数，成为本地人秋冬餐桌上不可或缺的烟火美味。银川地处西北，常年气候干燥，秋冬寒风凛冽。北方饮食多重油重盐、口味厚重，长期食用容易加重脾胃负担、滋生燥热。而这道改良版陈皮姜母鸭，恰好适配塞上的水土与本地人的饮食需求，温柔地填补了北方食补美食的空白。

这道美食性味平和，温润滋补。老鸭滋阴润燥，小黄姜驱寒暖身，老陈皮健脾解腻，三者相辅相成，寒热平衡，不燥不寒，适配四季。软糯入味的肉质适合牙口不佳的老人，温和无辣的口感适合孩童食用，暖身解乏的特质更是契合奔波忙碌的年轻人。无论是一人食的暖心慰藉，还是家人团圆、亲友小聚的餐桌佳肴，一锅热气腾腾的陈皮姜母鸭，总能治愈萧瑟秋冬，拉近人间温情。

烟火藏诗意，美味见匠心。一锅醇香软糯的陈皮姜母鸭，是南北饮食文化交融的美好见证，是古法味道的传承，亦是烟火生活的温柔寄托。

杨斌：解除劳动关系通知

我公司已于2026年7月1日正式通知你，试用期不符合录用条件，并通过微信通知你于2026年7月3日前办理离职手续，你已知晓。双方所签订的劳动合同于通知之日解除。

宁夏恒康科技有限公司
2026年7月6日

欢迎刊登分类广告电话：60364333

交通封闭公告

受银川市金凤区综合执法局委托，由宁夏金鸿基建筑工程有限公司负责组织施工金凤区2026年背街小巷排水防涝雨污分流改造项目施工三标段，项目主要建设内容为：湖畔路(亲水大街—烟墩巷)在道路南侧机动车道下新建一排DN600-1000mm雨水管道，排水方向为由西向东，起点位于亲水大街，末端排至湖畔路下游规划雨水主管道，最终进入宁安大街雨水主管道。项目建成后，可有效缓解雨季来临时周边区域道路积水问题，提高城市排水防涝系统韧性以及周边居民出行环境。因施工需要，现计划于2026年7月1日至2026年8月14日期间对湖畔路(亲水大街—烟墩巷)进行半封闭施工。届时请过往机动车辆绕行，为确保交通安全，施工期间禁止参观现场。施工期间给沿线的单位及居民出行带来的不便，敬请谅解。

银川市金凤区综合执法局 银川市公安局交通管理局 宁夏金鸿基建筑工程有限公司
2026年7月6日

预售公告

项目名称：央御小区项目14*、22*住宅
预售面积：14*：9579.6平方米，共72套；22*：5160.6平方米，共36套；
房屋坐落：银川市兴庆区丽景北街以西、广实巷以北
售房单位：宁夏中恒诚置业有限公司
法定代表人：郑朔 售房电话：0951-8527777
预售证号：银审服预售证第20260046、20260047号

迷你信息台

解除劳动关系通知

马凤萍(640221*****3023)：
鉴于你连续旷工数日，已严重违反公司规章制度，按照劳动法律法规相关规定，我公司决定与你解除劳动合同。请你自本通知见报之日起5日内办理解除相关手续，逾期后果自负。特此通知！

宁夏翠湖物业服务服务有限公司
2026年7月6日