

一碗碱水凉面 几许烟火慰藉

记者 刘威 文/图

八月的银川，白日犹烈，待到黄昏时分，晚风才送来阵阵清凉。8月11日傍晚，记者在银川阅海万家F3区南门口看到，一个名为“搞碗凉面”的小吃摊慢慢升腾起烟火气息，这是28岁的银川小伙儿马喆与伙伴小胡一起经营的凉面小摊。

在银川市民的日常餐桌上，一碗凉面并不稀奇，但大多以拉面制作，煮熟过凉水后拌油调味；而小马经营的小摊主打碱水凉面，这一口别样滋味，吸引了不少周边居民前来品尝。



碱水面。

1 流转南北的饮食智慧

碱水面并非某一地的专属发明。古人很早就发现，在和面时加入碱性物质，可以改变面条质地。北宋《鸡肋篇》便记录，西北一带已有使用草木灰、土碱处理面食的做法。随着人口流动，用碱制面的技艺逐步向南流传，在长江流域发扬光大。武汉、川渝等地将碱水面运用到极致，热干面、重庆小面、川味凉面，都以碱水面作为核心原材料。

南方夏季闷热潮湿，鲜面很容易发酸变质。加入食用碱，既能中和面团酸味、延长存放时间，还赋予面条筋道爽滑、久拌不易粘连的特质，这正是民间顺应气候摸索出的饮食智慧。

一碗好的碱水凉面，根基就在碱水面。和普通面条不一样，碱水面自带淡淡的麦碱香气，色泽微黄，根根分明，爽滑筋韧。

28岁的马喆是银川人，曾在武汉工作几年，当地街头的碱水凉面曾给他留下深刻印象，便想着把这一口好滋味带回家乡。因为有着多年餐饮从业经历，他制作碱水面有自己的一套工序：面条煮至断生之后捞出，不过凉水，直接使用风机吹干表面水汽，再拌入特制葱油。“这份葱油将洋葱、大蒜、生姜、大葱炸干取油，拌入煮好的碱水面，锁住面条干爽，避免互相粘连。”马喆说。

普通拉面制成的凉面口感软韧、麦香浓郁，但放置一段时间后容易粘连坨成一团；碱水面依托碱水的独特工艺，面筋结构更稳定。记者现场试吃，放慢速度细细品尝，十余分钟过后，面条依旧根根爽滑利落。

2 改良风味更适于塞上

马喆告诉记者，他们每天下午3点在家开始忙碌，完成煮面、调配酱料、配菜等工作，下午5点准时出摊。摊位支起，马喆的抖音直播同步开启：“出摊啦，想品尝的朋友可以私信留面！”

碱水凉面的调味也藏着摊主的巧思。马喆没有照搬武汉碱水凉面的口味，而是结合银川本地饮食习惯做了本土化改良。“武汉原版碱水凉面只用干红辣椒丝，突出辣椒的脆爽口感；而很多银川人更爱吃辣，我便对辣椒进行了改良——用红亮的辣椒面熬出红油，奠定香辣底色；把干辣椒丝作为配料，带来鲜爽脆感，两种辣椒相互搭配，辣度层次更加丰富，最后再用熟芝麻提香。”马喆说。

拌凉面时，马喆不使用味道单一的生抽，而是经反复试验，调配出咸香温润的复合酱油；凉面的配菜在爽口黄瓜丝、脆嫩绿豆芽的基础上，新增胡萝卜丝、脆爽榨菜，丰富咀嚼层次；口味上降低武汉原版碱水凉面的甜度，重点强化香辣风味。

拌面时，马喆先将不锈钢拌盆放在电子秤上，再用筷子挑起一些面条放入盆中。“我不靠手感估摸分量，每份面条固定200克，这样拌出来的面口味比较稳定，不会出现今天偏咸、明天偏酸的情况。”马喆说。称好面条后，依次淋入复合酱油、蒜水、二八芝麻酱、辣椒，飞快抓起黄瓜丝、焯水豆芽、胡萝卜丝、榨菜等铺在面条之上。随后小马双手紧握长筷大幅度上下翻拌，让每一根碱水面都裹满醇厚酱汁。

碱水面条筋道爽滑，复合酱油醇厚回香，二八酱释放花生与芝麻的浓香，黄瓜丝清鲜爽利、豆芽脆嫩清甜，榨菜鲜脆解腻，辣椒鲜香过瘾，这一口凉面下肚无比酣畅。

“要不要加皮蛋？溏心的，这也是我们凉面的一个特色。”遇到爱吃皮蛋的顾客，马喆便取一颗新鲜溏心皮蛋，放在碗底拿勺背用力碾压。在醇香油润的皮蛋“加持”下，这一碗碱水凉面多了一重别样风味。



一盘凉面，色香味俱全。

3

一碗凉面的朴素慰藉

拌面的间隙，马喆和直播间里网友的互动也没停，不少熟客在直播间留言，请摊主帮忙预留一份凉面，下班直接到摊位取餐。

傍晚时分，市民陆续下班回家，一时间，不大的凉面摊前围满了顾客。“老板，来份8元的凉面，在这吃。”一位男生停下电动车，随口喊道。“这个帅哥是我家老顾客了，隔三岔五就过来吃面。”马喆笑着对记者说。“这家的面条吃着又筋道又清爽，我经常过来买，晚上省着做饭了。”一位阿姨边打包两份凉面边说道。

美食不一定需要猎奇和追求新奇。一碗碱水凉面，用料朴素寻常，出彩之处全在于制作者对工艺与调味的用心打磨。

市井人间的暖意，常常就藏在平凡滋味之中。劳碌一天过后，街边的这一碗爽口凉面，对每一个为生活奔波忙碌的普通人来说，便足以舒缓白日积攒下来的疲惫，寻得片刻舌尖上的慰藉。



面条裹满醇厚酱汁。

遗失声明

●张少华遗失与宁夏富地房地产开发有限公司签订的新荣华家园二期2号楼1401室房屋安置协议原件一份，面积:126.7平方米，金额:155520元；及其房款发票一张，发票号:01093877，金额:155520元，开票日期:2020年4月28日，特此声明。

●杨晓军遗失银川市兴庆区清和北街734号楼7单元102室直管公房正本，租赁证号:6401002023000104，面积:42.20平方米，特此声明。

●宁夏农机安全监理总站工会(统一社会信用代码:81640000MC2903282P)遗失工会法定代表人资格证，特此声明。

●王红宁遗失中国人民解放军医疗住院收费票据一张，金额:29269.67元，票号:221002683492，开票日期:2023年2月23日，特此声明。

●宁夏云易行新能源工程有限公司(统一社会信用代码:91640100MA770ET17H)遗失营业执照正、副本，特此声明。

●李娜遗失房地产经纪人协理职业资格证书，证书编号:7894号，特此声明。

●买萍遗失房地产经纪人协理职业资格证书，证书编号:7896号，特此声明。

●郭退杨遗失银川国龙骨科医院开具的住院医疗费专用发票一张，金额:7608.83元，票号:12811254，开票日期:2026年7月31日，特此声明。

欢迎刊登分类广告

电话:6036433