



淋酱。

员工在档口忙碌。

记者 冯元春 文/图

银川的夜市中，总藏着许多意料之外的舌尖惊喜。在烟火蒸腾的小吃档口，一份皮蛋臭豆腐正被小心翼翼地盛进餐盒，金黄蓬松的炸豆腐块打底，铺上捣碎的溏心皮蛋，淋上鲜红清亮的剁椒酱料，酸辣的香气穿过喧嚣的人潮，成了夜市里独一份的新鲜滋味。

灵感破圈

创意小吃觅得优质食材

每到傍晚六七点，阅彩城客亭小市里，一家名叫繁森皮蛋臭豆腐的档口前就开始排队，人来人往，络绎不绝，夜市里的好心情就先来自这一口滋味。小店老板王翔瑞表示，皮蛋和臭豆腐都是来自南方的小吃，但经过她的创意研发，将这两种性格迥异的食材糅合在一起，在夜市方寸灶台之间，熬煮出了独属于西北城市的烟火新意。“可以干拌，也可以喝汤，任你选择。”王翔瑞笑着说。

谈起当初萌生研发这道小吃的缘由，王翔瑞笑着说：“我本身就很爱吃皮蛋，平日里也总爱琢磨各地特色小吃。臭豆腐是南方街头非常经典的美食，有些地方也会把软润绵香的溏心皮蛋，和外酥里嫩的臭豆腐结合起来，做出独特味道。于是，我就开始自己琢磨配料，研究起酱料配方来。”

看似灵光一闪的创意，背后却是漫长反复的打磨。最开始，臭豆腐的基底豆腐就难住了她。一些本地豆腐会有股浓重的豆腥味，达不到理想的口感。为了找到合适的原料，王翔瑞几乎跑遍了全城大大小小的豆制品作坊，几番碰壁之后，经人介绍联系上了江苏的豆腐制作者，选用东北黄豆作为原材料定制豆腐坯。

“豆子本身的香气特别关键。”王翔瑞回忆说，“豆腐做好之后，必须立刻放进冰水里冰镇定型，反反复复调整温度、时长，不知道废掉了多少坯子，才终于做出嫩而不散、孔隙均匀的豆腐。”

夜市里的灵感美食 让人“上头”

慢熬卤水

时光成就食物醇厚香气

臭豆腐的灵魂，还藏在那一缸秘制植物卤水当中。苋菜梗自然发酵，历经三四个月的漫长时光，慢慢酝酿出独有的醇厚风味。掀开卤水的盖子，一股浓郁独特的气味扑面而来。

“卤水的制作容错率很低，浸泡豆腐的时间差上一点点，整批食材就有可能全部失败。”王翔瑞说道。这样的豆腐坯放入自制卤水充分浸泡入味，捞出沥干之后下入油锅，高温瞬间锁住豆腐内部的汁水，外皮炸至金黄蓬松，蜂窝一样的孔洞吸饱香气，咬开的时候外脆内软。

配菜也丝毫马虎不得。店里的泡菜酸菜都是每天现腌，腌制时长严格把控在三个小时，还要根据当日的气温、湿度灵活调整。卷心菜只取用中间最脆嫩的部位，泡菜腌好之后酸香清爽，甜脆解腻，刚好可以中和油炸食物的厚重。

作为后续上新的特色吃法，王翔瑞还研发了汤料皮蛋臭豆腐，臭豆腐还可以浸泡在经过重口调味的螺蛳汤里，鲜醇的螺香渗透进豆腐疏松的气孔，碰撞出了一种特殊而醇厚的味道，解锁另一重舌尖体验。

木臼舂酱 碰撞出层次丰富的风味

还有一个重要环节，便是无铅溏心皮蛋。一颗颗圆润洁白的皮蛋整齐码放在竹筐之中，现点现剥，先要经过油炸处理，再放木臼当中手工捣碎。店里操作台那只厚重的木臼格外醒目，每天现舂鲜椒，二十余种香料研磨而成的粉料，搭配独家调配的酱料，红亮的剁椒裹着绵密的皮蛋泥，香气一下子就被激发出来。

热油出锅的臭豆腐，铺上一层捣碎的皮蛋泥，浇上现舂剁椒，旁边铺上酸爽的泡菜，最后撒上一把翠绿的香菜、葱花与花生碎。一份

热气腾腾的皮蛋臭豆腐就做好了。金黄的豆腐，墨绿油润的皮蛋，艳红的鲜椒，嫩黄的酸菜，各色食材在餐盒里错落排布，光是视觉上就让人食欲大开。

食客张婧是繁森皮蛋臭豆腐家的老顾客了，她坦言，“以前总在想，皮蛋和臭豆腐的结合，到底是什么滋味，后来被朋友安利，入口之后觉得，这口感真是美妙，越吃越上头。”她说，皮蛋绵密软糯，鲜辣的酱料在舌尖散开，几种截然不同的口感层层递进，咸、辣、酸平衡得恰到好处。



皮蛋臭豆腐。

扎根夜市

藏在烟火里的创业梦想

最初萌生创业想法的时候，王翔瑞还曾去往重庆学习特色小吃的经营思路。“三年前，我在重庆做蟹黄拌饭，那段经历给了我很多启发。”走南闯北尝遍各地夜市美食，她慢慢意识到，一味照搬外地爆款很难长久，扎根本地、做出有辨识度的原创小吃，才能够真正留住食客。

小店的营业时间，也贴合银川夜晚的节奏。每天下午三点多，后厨便开始一天的备菜工作，熬卤水、腌酸菜、调配酱料。傍晚六点，档口正式开张，一直要忙碌到次日凌晨一两点钟。夜幕降临，摊位前渐渐排起长队，操作台里，店员熟练地捞起炸好的豆腐，快速加料、拌料，动作行云流水。

来往食客里，有抱着好奇心前来打卡的年轻人，也有多次光顾的回头客。不少人最开始听见皮蛋搭配臭豆腐的组合，内心充满疑惑，品尝过后却被奇妙的味道圈粉。

或许，小吃从来都不是简单食材的堆砌，它藏着手艺人日复一日的耐心，也藏着一座城市兼容并蓄的饮食气质。银川这座西北城市，既有豪迈厚重的本土风味，也敞开怀抱接纳纳南地北的美食灵感。臭豆腐源自江南水乡，皮蛋是流传已久的家常食材，两种食物跨越山海，在这里碰撞出新的火花。

注销公告

银川市西夏区林其种植专业合作社(统一社会信用代码:93640105064759470G)经股东会决定拟向登记机关申请注销,请与本合作社有债权债务的单位及个人,自公告之日起45日内向本合作社办理清算手续。

特此公告!

银川市西夏区林其种植专业合作社
2026年8月17日