

朴实的饼子最对味 妈妈做的糖角最香甜 用经典配方烹出地道年味

记者 李姝 文/图

馬年吉祥

街头巷尾，“鞋垫子饼”热气腾腾；家中厨房，母亲为归家的游子炸制糖角……从喧嚣市集到寂静灶台，再到记忆深处，“年味”在时光长河中被反复定义。这氤氲烟火背后，是中国人对团圆永恒的情感守望——无论形式如何变迁，那份期盼与传承，始终是春节最温暖的底色。

市集里 朴实的饼子最对味

随着新春临近，银川的步行街总是弥漫着一股热烈而直接的香甜。在众多年货摊位中，马福海的吴忠特色饼子摊人气格外旺。两米的展台上，刚出炉的饼子擦成小山，色泽金黄，吸引不少市民前来购买。

“牛舌饼、红枣饼、豆沙饼、香草饼、葱花饼、红糖饼……我们家卖得最快的就是这个，俗称‘鞋垫子饼’！”24岁的马福海语速快，手上的活计更快。他一边麻利地为顾客装袋，一边如数家珍地介绍着。这些名字朴实的饼子，没有华丽的包装，仅用透明的食品袋一套，便是最令人安心的年货。一位头发花白的大爷接过刚买的牛舌饼，忍不住当场掰下一角，碎屑簌簌落下，“嗯，就是这个脆劲，咸香口的，我们老家伙吃不了太甜的，这个对路！”对于许

多像他一样的老人来说，这更是一种味觉的回归。

马福海和家人们一天的忙碌，是从凌晨4点开始的。和面、备馅、成形、烘烤……当城市还在沉睡，他们的操作间已是炉火通红。清晨7时许，第一车带着温度的饼子从吴忠出发，八九点时已出现在银川的步行街摊位上。“每天拉来的，基本上都能当天卖完，不剩多少。”马福海说，日均两千左右的销售额，是对这份辛苦最直接的回报。除了饼子，麻花、糖麻丫也是抢手货。“外面裹着厚厚一层蜂蜜，都是纯手工做的。”马福海说，量足、实在，让这些质朴年货赢得口碑。

年轻的李女士带着孩子，特意来买红糖饼：“这个看着就干净，孩子吃着放心。”



质朴的食物最对味。

记忆中 童年的年味最动人

如果说市场的年味是消费的盛宴，家里的年味则是情感的锚点。63岁的乔琴，从容地煮好大块肉，静候儿孙归来。然而，她的味觉记忆深处，却铭刻着截然不同的年景。

“我七八岁的时候，白面多金贵啊！”她回忆道，平日里主食多是掺了土豆、荞面的饼子，只有等到过年，才能奢侈地蒸上一锅纯粹的白面馒头。“揭开锅盖那一瞬间，扑鼻的麦香味，真能让人记一辈子。”至于肉，则因缺乏丰富的调料与烹饪技巧，在记忆中反而并不香。那时过年珍贵的还有“洋糖”和核桃，父亲总是精打细算地分配，“我们姊妹三人，一人两个洋糖，三个核桃。”那一点有限的甜与香，构成了童年关于“奢侈”的全部想象。历经物质匮乏岁月的乔琴，如今由衷感慨：“还是现在的年好过，社会进步了，生活好了，这就是福气。”

今年40岁的车先生出生于甘肃武威农村，如今在银川生活。他说，小时候家境贫寒，年味是穿新衣、放鞭炮、邻里串门，一家人围坐土炕“熬夜熬福”，简单却格外热闹。他最想念老家的饺子、油饼子和臊子面，那是童年最香的年味。对比过去，现在生活条件好了，年货充足、出行方便，少了奔波劳碌，却也少了点儿乡村的烟火热闹。车先生说，现在更喜欢简单踏实地过年，不求排场，只要家人团圆，吃顿有家乡味的饭，安安稳稳陪伴在一起，就是最好的新年。

灶台上 妈妈起面和馅儿炸糖角

与集市上商品化、规模化的生产不同，家庭厨房里的年味制作遵循着另一套逻辑。腊月二十七的早晨，家住银川的党彩霞已经系上围裙，厨房里，面盆、擀面杖、红糖罐依次排开，她要为即将回家的儿女们准备一道几乎在市场上绝迹的年味——炸糖角。

57岁的党彩霞动作娴熟，如行云流水。头天晚上发好的面团在她掌心揉搓，发出轻柔的“噗噗”声。“发面要认老酵头，街上卖的酵母粉出不来这个味儿。”她边说边将红糖与炒香的面粉炒成馅儿。

最见功夫的是捏花边。取一勺红糖馅儿搁在擀好的面皮半边，对折后用拇指与食指一掐、一捻，连绵的裙边花纹便在指尖绽放。“这手法是我做了几十年的，现在街上机器压的糖角，边儿都是光溜溜的。”油锅渐热，糖角滑入热油时发出“滋滋”一声轻响，白胖的面还在金黄油浪

中翻滚、鼓起，像一只只充了气的元宝。

“现在超市里什么东西没有？可孩子们念叨的，偏偏是这买不到的。”党彩霞用漏勺轻轻拨动糖角，油香混合着麦香蒸腾而起。

从备料到炸完最后一锅，党彩霞需要整整两天。这远比如今手指一点就能送达的半成品年礼“低效”，但对她而言，时间恰是这道食物最珍贵的调料。“他们小时候，只有过年才舍得用这么多油、这么多糖。”党彩霞笑着说：“现在炸给他们吃，炸的是孩子们小时候那个年代的甜。”

党彩霞的三个孩子都在不同的地方上班，过年才能好好团聚一次，看着刚炸好的一大盆糖角，她觉得自己虽然操劳，但格外幸福。在这个万物皆可购的时代，总有些味道需要亲手创造——因为最地道的年味，永远诞生于渴望团圆的掌心，和盼归的油锅之中。

