扎进市井烟火 执掌属于年轻人的本味生活

记者 王敏 文/图

这两年，在银川早市里，年轻面孔多了起来——有摆摊卖吃食的，有专门早起来吃一口热乎早餐的。肠粉、寿司、黏豆包、土豆片夹馍、米酒小汤圆、爆浆蛋糕……随着年轻人开始“掌勺”，老市场里冒出不少新鲜味道。天寒地冻的早上，这帮年轻人端出了一份份不同口味的美食。



黏豆包。





土豆片夹饼。

爆浆蛋糕。

01 一份现蒸肠粉 满满潮州味道

海宝（北塔）早市里，陈子航的肠粉摊前已经排了四五个人。小陈今年26岁，广东潮州人，曾经是当地一家粤菜馆的厨师。肠粉是潮州街头再寻常不过的早餐，如今在银川生活的他，利用周末早上在市场上亮亮手艺。

“米浆得用早稻米，凌晨四点就得起来磨，这样磨出来才够顺滑。”只见他舀一勺米浆往蒸盘里一倒，手腕一转铺匀，打蛋、撒葱花、抓把生菜碎，再铺上腌好的肉末。蒸盘往沸水上一架，过上一分多钟掀盖，热气一下子蹿上来。刮刀三下两下把粉皮卷起来，切段装盒，淋一勺酱油。排队的人伸着脖子看，直呼“这手法挺专业”。

接过肠粉的食客夹起一筷子就往嘴里送，粉皮透亮，滑溜溜的，米香混着肉末的咸鲜，嚼着软糯带韧劲，再裹上一点辣酱，热乎气从嗓子眼一直暖到胃里。小陈来银川3年，发现早上卖现蒸肠粉的商家不多，一些卖肠粉的店里，食客也多是打包带走，可粉皮一闷就坨了。“周末反正闲着，不如支个摊，现蒸的好吃。”他嘿嘿一笑，手底下没停。



肠粉。

02 寿司卷鲜味 豆包裹甜香

兴洲南街早市里头，林小满的寿司摊铺着格子布，摆着七八种味道的寿司卷，蟹棒、肉松、牛油果……旁边立块手写小黑板：“现做现卷，热乎的。”小林今年24岁，银川本地人，平时做平面设计工作，周末来摆摊。她做寿司爱用虾和蟹柳，米饭是温的，卷好了搁保温箱里，冬天吃着不冰牙。海苔铺上温热的米饭，码上黄瓜条、胡萝卜丝、煎蛋和蟹柳，卷紧了再切，切面整整齐齐。旁边阿姨买了一盒，咬了一口说：“米粒温润，海苔脆生，蟹柳鲜甜，黄瓜脆爽，比外面店里卖的好吃，关键是热乎。”

小林说，平时做设计工作在单位一坐就是一天，周末就想动一动，早市热闹，卖完收摊心里踏实。

寿司卷的是海味，黏豆包裹的则是土地里的甜。贺兰县的六六大集早市上，王雪晴的黏豆包摊前热气腾腾。37岁的她是贺兰县本地人，在银川做会计工作，周末回来帮家里出摊，手艺是跟奶奶学的。黏豆包是北方冬日里的经典吃食，黄米面得用温水烫，水太烫发苦，不够烫又不黏。她抓起一团面，拇指往中间一按转出小窝，填上煮得绵软的红豆馅，虎口一收团成圆球，最后放进蒸笼里。蒸好的黏豆包趁热蘸白砂糖，外皮又黏又糯，黄米面的香气混着豆馅的甜，嚼着嚼着就化了。一个老顾客拎着两袋黏豆包说，冬天就馋这口黏糊的，吃完浑身暖和。旁边两个年轻人凑过来扫码，说是刷到视频专门找来的。“奶奶年纪大了，这手艺不想丢，早市上年轻人多，让他们也尝尝老味道。”王雪晴说。

两个姑娘的摊子隔了半座城，做的都是让银川人早上吃口热乎饭的营生。

03 一辣一甜 快乐有了

唐徕市场里，27岁的食客赵一鸣正捧着个土豆片夹馍吃得香。他是固原人，在银川做程序员，周末特意早起过来。土豆片夹馍是固原街头常见的吃食，摊主是个20岁出头的小伙子，他把土豆片切得薄薄的，串在竹签上往滚烫的料汤里一涮，捞出来往现烤的白吉馍里一夹，浇一勺辣油，撒上孜然和葱花。土豆片脆生生的，裹着辣油又香又爽，白吉馍馍皮酥脆，里面软和，嚼着嚼着辣味就上来了。这家土豆片夹馍赵一鸣吃了3年，就好这一口。

辣味落了肚，甜口也不能少。不远处，西安人周恬拎着个纸袋，里面是刚买的爆浆蛋糕。“我在银川工作生活，就爱逛早市。你看这个蛋糕，看着和普通鸡蛋糕长得一样，可里面却有惊喜。”她掰开一个草莓味的，蛋糕体松软，里面裹着粉红色的草莓酱，“咬一口，蛋香和草莓的酸甜搅在一起，不腻。”周恬说，摆摊的是一对年轻情侣，不是经常在早市出现，只要遇上她就一定会买几个带回去。

“这家小摊总是换着花样做甜食，上周我买了他们做的米酒小汤圆，小圆子是现搓的，在米酒汤里浮着，舀起一个，皮薄馅甜，米酒的酸甜也在嘴里化开。”周恬说，她作为西安人爱吃甜，这对小情侣的摊子只要遇上就有大大的满足。“一甜一润，周末的快乐就有了。”

吃的人找的是味道，做的人守的是手艺。年轻人扎进早市，不光是守着摊子卖货，他们还琢磨出了新花样。

04 直播间里卖海鲜 比赶集还热闹

庆丰街早市上，“渔漫漫水产铺”的招牌格外醒目，新鲜大虾整齐排列，肥美螃蟹挥动蟹钳。摊位旁立着手机支架，捞虾、称重、控水等动作全被镜头直播了出去。掌镜的是董曼，网名渔漫漫，一个“95后”安徽姑娘。她辞去服装店工作，全职加入父母经营了十几年的海鲜生意。她一边麻利地给顾客装袋，一边对着镜头念叨：“家人们看看这虾，活蹦乱跳的，今早刚到的货。”弹幕刷刷地滚，有问价的，有让她翻螃蟹的，她挨个回，手上活儿一点没耽误。旁边卖菜的大姐凑过来，瞅了一眼屏幕后乐了：“你这比赶集还热闹。”

银川这些早市里，年轻摊主与年轻食客相互吸引，已经很难说清到底是谁带动了谁。陈子航的肠粉摊前有排队的大爷大妈，林小满的寿司被阿姨当凉菜买回家，王雪晴的黏豆包成了年轻人打卡的“甜品”，赵一鸣和周恬这样的年轻人又带着朋友来摊位前尝鲜。

天光大亮的时候，早市渐渐散了。蒸笼的白雾淡了，吆喝声稀了，可空气里还留着肠粉的香、黏豆包的甜、辣油和孜然混在一起的热乎劲儿。年轻人收了摊，拎着从别的摊上买来的果蔬吃食，三三两两往外走。冷风还在吹，可早市上这一口一口的热乎气，已经暖到人心里去了。

责编/张宜 编辑/冯杨 版式/黄芳 校对/杨进峰 宋辉