

糖麻丫香甜酥软,冻梨冰甜解腻,木耳肉厚脆嫩……如果你来石嘴山赶一场大集,不但能吃到本地特色美食,还能品尝到来自东北的当地食材。农历马年即将到来,石嘴山市大武口区锦林街道为民早市、平罗县黄渠桥镇大集等集市人潮拥挤,人们尝本地美食、品东北特色、逛新春大集,人间烟火气中溢出浓浓年味道。

留得住乡愁 赶得上时代

石嘴山新春大集年味满溢

宁夏日报报业集团全媒体记者 姬禹 龚依然/文 见习记者 王雷/图



集市上水产品丰富。



买几个新碗过年用。



百年黄渠桥大集烟火气还是那么旺
从乡愁记忆到农特产「中转站」

2月9日清晨,薄雾还未散尽,平罗县黄渠桥镇大集已人声鼎沸。黄渠桥大集已存在近300年,正以更鲜活的烟火气续写着历史的新生。在琳琅满目的货品中,金黄酥软、甜香绵长的糖麻丫不仅是赶集人舌尖上的乡愁记忆,更是打开这座古镇集市的最佳味道。

黄渠桥的集市文脉,始于清雍正年间的水利兴建。史料记载,清廷为开发宁夏北部荒原,开凿惠农渠(当地俗称“黄渠”)引黄河水灌溉屯垦,渠上建桥通行,“黄渠桥”由此得名。依托渠水灌溉与南北通衢的区位优势,这里逐渐成为民众交易农牧产品、皮毛粮油、日用百货的集散地,从最初的路边摊点逐步发展为辐射周边地区的核心集市。清末至民国,黄渠桥已是商号林立、车马不绝,皮毛、粮食、牲畜交易鼎盛,饭馆、旅店、手工作坊沿街排布,成为宁夏北部商贸与民俗文化的重要节点。

在集市中段的美食区,商户马海琴的糖麻丫摊位格外热闹。“我做糖麻丫多年,从揉面、醒面到炸制、挂糖,每一道工序都是实打实的手工活计。”马海琴笑着说,为支撑摊位日常经营,她和丈夫一天至少要准备75公斤面粉,亲力亲为完成全部制作流程。

“黄渠桥糖麻丫讲究三纯:纯胡麻油、纯小麦面、纯麦芽糖,不添任何添加剂。面要醒够时间,炸要控好火候,糖稀要熬到挂丝,少一步都不是这个味。”马海琴结合本地特色,将糖麻丫与馓子等老味道组合售卖,不少赶集群众会一并选购。前来赶集的王建国买了2斤糖麻丫,他笑道:“打小就吃这口!小时候跟着爸妈赶大集,就盼着买个糖麻丫解馋,现在自己带着孩子来,还是必买。这就是咱平罗人的乡愁啊!不管走多远,都想吃这个味儿。”

放眼黄渠桥大集,百余亩的综合市场内,粮油果蔬、畜禽生鲜、服饰百货、手

工艺品、特色餐饮、民俗体验等上万种商品有序排布。据了解,这里日均客流超万人次,日交易额超百万元,是宁夏北部规模最大、人气最旺的乡村集市。

“我赶了大半辈子黄渠桥大集,过去卖自家种的白菜、萝卜,现在批发蔬果、卖本地特产,生意越来越好。”62岁的周建国在黄渠桥大集经营果蔬批发已30余年,他指着摊位前的平罗富硒西瓜、沙地辣椒、新鲜牛羊肉说:“现在路好,车多、物流快,周边农户的新鲜农产品早上采摘,中午就能上集,城里的超市、餐馆都来这儿拿货。大集不仅是百姓的购物场,更是乡村产业的中转站。”

集市的民俗体验区里,新春对联、“福”字、剪纸等产品琳琅满目,扁豆凉粉、爆炒羊羔肉等特色美食香气四溢,构成一幅生动的西北民俗画卷。带着家人从银川专程来赶集的王学琴,手里提着糖麻丫、老豆腐,脸上满是笑意,“来黄渠桥赶大集,看的是热闹,品的是味道,找的是小时候的年味。”

“黄渠桥大集不是简单的农贸市场,这里有历史的交融记忆,有红色文化的精神底蕴,更有乡村振兴的蓬勃脉动。”黄渠桥镇相关工作人员金鑫介绍,近年来,黄渠桥镇对大集基础设施进行提档升级,完善停车、卫生、消防等配套设施,划分农贸区、美食区、文创区、民俗区等功能板块,规范经营秩序,提升消费体验。同时,依托古镇历史、红色文化与特色美食IP,连续举办羊羔肉美食文化节,推动“赶集+美食+文旅+研学”融合发展,让传统集市从“卖货品”向“卖文化、卖体验、卖乡愁”升级。未来,当地将进一步挖掘集市历史内涵,保护传承传统技艺,培育线上线下融合的新业态,让百年大集既留得住乡愁,又赶得上时代,成为展现宁夏乡村繁荣、民俗魅力与民族团结的重要窗口。



春联是过年必需品。



干辣椒炒菜必备。



糖麻丫和馓子都是老味道。



修剪头发迎新春。



锦林街早市让东北味在西北飘香
从冻梨血肠到年味亲情

当日,大武口区锦林街道为民早市同样热闹。作为新春前夕人气十足的社区大集,这里因一群东北摊主与地道家乡味,成为贺兰山下特别的年味地标。冻梨、血肠、红蘑、野生木耳等东北特色年货扎堆亮相,乡音与欢笑交织,把北方人的豪爽与新春的喜庆,炖进了一粥一饭、一摊一市间。

“来尝尝咱东北冻梨,冰甜解腻,润喉去火!”摊主段师傅一边招呼顾客,一边给冻梨解冻。段师傅从东北来石嘴山照顾儿子,闲暇时在早市支起小摊,卖老家的山货与冻货。正值春节销售旺季,他进购了750公斤东北冻梨,销售30天已卖出500公斤。段师傅说,冻梨是东北冬日标志性果品,经天然冷冻制成,外表乌黑、果肉软嫩多汁,酒后或吃油腻食物后来一颗,清爽通透,老少皆宜。“不光有东北老乡来买,本地人也好这口,天天都有老主顾。”段师傅笑着说。

除了冻梨,野生红蘑、木耳同样抢手。红蘑是东北名菜“小鸡炖蘑菇”的灵魂食材,炖鸡汤鲜肉烂,是春节餐桌的硬菜;木耳肉厚脆嫩,产自东北林区,品质地道。“红蘑、木耳都是家山上采的,自家晒的,干净实在,过年炖菜、包饺子都香。”摊主王师傅笑着说,临近年关,这些山货每天都能卖出不少,不少家庭一买就是好几袋。“我在附近住了十几年,每年过年都来这儿买东北特产,吃的就是个念想。”挑选红蘑的居民李婷说,她是早年随家人支援宁夏建设来石嘴山定居的,“小鸡炖蘑菇、冻梨,都是老家过年的标配,在这儿能一站式买齐,太方便了。”

摊位旁,血肠、皮冻、东北酸菜等特色美食依次排开,几位东北老乡围在摊前,用熟悉的乡音聊着天,挑拣着年货。摊主们热情吆喝、称重打包,顾客们精挑细选,说说笑笑,吆喝声、询价声、欢笑声汇成温暖的市井交响曲,把早市的烟火气拉满。

锦林街道因“三线建设”与矿区安置,成为东北移民聚居的特色社区。为民早市不仅是民生集市,更是地域文化交融的缩影。一口东北味,连接起黑土地与贺兰山,把乡愁、亲情与年味牢牢绑在一起。日光渐暖,集市更旺,为民早市以最朴素的烟火气,让东北风味扎根西北,让异乡年味温暖人心,在热气腾腾的交易与寒暄中,迎接马年新春的到来。



黄渠桥大集人流涌动。

