

甜到心坎里
这波年味

我们的节日·春节



米糕被垒成宝塔状,寓意节节高升。(摄于1月28日)

段莲花展示“新春快乐”米糕。(摄于1月28日)

一块米糕
乡村的烟火气在延续

□ 记者 杨若兰 文 / 图

“阿嬢,我昨天订的两屉米糕给做好了?”
“好了,好了,我给你打包起。”

晓色朦胧,罗时江上晨雾还未散去,河畔的大理市上关镇江尾村却早已进入一天中最忙碌的时刻。村庄各处炊烟袅袅升起,蒸汽裹挟着米香在村巷间弥漫。作为大理的稻米主产区之一,江尾米颇负盛名,也催生出各式各样的米制品家庭作坊,主要是粉丝、饵丝、米糕等,口碑载道,热销不衰。

村民段莲花家就经营着一个米糕作坊,每日现做现卖供不应求。1月28日,除了早早就上门买糕的村邻,她还接到了七八家宴请的大订单,提前

一天泡了七百多斤大米,凌晨就开始磨粉、筛粉、拌粉。料备好后,四个人分工明确,段莲花专司蒸屉装粉,帮阿姨负责上锅蒸熟,女儿协调顾客,丈夫专职配送,忙而不乱、井然有序。

蒸汽升腾间,一屉屉热乎乎的米糕新鲜出炉,米香四溢,入口蓬松暄软,咬之软糯弹牙,清甜回甘。为了提升米糕的颜值和口感,她们还根据顾客需求在米糕上点缀喜字、福字、爱心等精致纹样,撒上红糖、熟芝麻、玫瑰花瓣等提香增味,再把米糕层层叠放成宝塔状,让传统的米糕变得精致又讨喜。

“我做姑娘时就跟妈妈学会做米糕,以前只是做来自家吃,偶尔帮亲戚家做上一点,大家都说

我做得好吃。3年前,我才把米糕作为一门营生。”段莲花介绍,虽然时间不长,但也迅速打出了名声,订单最多的时候一天要用掉一千多斤大米、请四五个帮工。

“我爱吃米糕,每年过年回家都要我妈蒸糕吃,今年她忙做不了,打听到江尾有家米糕做得好,我就来买了。果然,跟我妈做得一样好吃。”前来购买米糕的杨映娟说,在她心里,过年一家人吃上一笼热乎乎的米糕,就是最踏实的仪式感。

而对江尾村73岁村民杨维玉来说,做了半辈子米糕的她,最欣慰的莫过于看到村里的年轻一辈接过老一辈手中的接力棒,让江尾米的醇香,裹着人间烟火,代代相传、生生不息。



夹沙肉与八宝饭一同蒸熟。(摄于1月13日)



圆圈的米花糖看起来十分喜庆。(摄于1月20日)



危琼仙一家正在制作米花糖。(摄于1月20日)

一碗夹沙肉
藏着最浓乡愁味

□ 通讯员 李响 王静红 张玲 文 / 图

在宾川县宾居镇,无论是操办宴席还是节日餐桌上,一盘色泽红亮的夹沙肉总能成为焦点,这道传统美食“十八碗”中的特色菜,承载着太多人的乡愁。

一早,宾居镇宾居社区的张育坤家的小院,就被远在南京上学的孙女的电话勾出了烟火气。

“喂,阿妈,你在干什么呀?阿爷你们好好呢嘛?”电话那头的声音清脆又急切。“阿妈,我明天就回来了!”孙女话音里藏不住喜悦,紧接着道出心愿,“我想吃你做的夹沙肉,还有韭菜腌菜炒肉。”“好好好,都有都有,我马上就做。”张大妈连声应下,挂了电话就和老伴忙活起来。

“宾居的夹沙肉,是我们几十年的老传统了。”张大妈一边清洗五花肉,一边说,“我年轻时候就学着做,现在老了,儿孙们都爱吃,逢年过节我就做给他们吃。平常做豆沙麻烦,我就提前煮好存着,他们想吃随时能做。”在她眼里,这门手艺握在手里,做给人吃就不叫麻烦。

做夹沙肉是个细致活儿,讲究选料精、工艺细、火候准。张大妈选用肥瘦相间的五花肉,又拿出提前浸泡了一夜的蚕

豆和糯米。蚕豆冷水下锅加土碱煮熟,过滤后按“一斤豆子、六两油、一斤六两红糖”的比例炒熟,做成香甜绵密的豆沙。浸泡好糯米上锅蒸熟后,再用油和红糖炒至金黄,加入枸杞、花生、冬瓜蜜钱切成八宝饭垫底。

五花肉煮熟冷却后,被张大妈切成薄而不断的肉片,在两片肉中间小心翼翼地嵌入豆沙,甜豆沙中和了肉的油腻,肉的咸香又提升了豆沙的醇厚,相得益彰。碗底铺好枸杞,码上八片夹沙肉,再盖上炒好的八宝饭,最后放进蒸屉。“要熬够一个小时才软糯,甜而不腻。”张大妈守在灶台边说道。

对张大妈的孙女来说,远离家乡求学的日子里,最想念的是这口肥而不腻、甜润软糯的滋味。这碗夹沙肉的甜,是奶奶的牵挂熬成了蜜,是对晚辈的疼爱,更是对团圆的期盼。

蒸锅里的热气渐渐弥漫了小院,张大妈守在灶台边,眼神里满是期待。在宾川,夹沙肉不仅仅是一道美味菜肴,更是文化传承与情感交流的载体。所谓乡愁,大抵就是这样一碗人间烟火。无论走多远,想起这口软糯香甜的滋味,家的温暖一直都支撑着我们前行。

一颗米花糖
团团圆圆迎新年□ 通讯员 张树禄 杨继稳
张娅芹 刘怡 文 / 图

新春临近,年味渐浓,巍山县传统手工制作的米花糖也迎来销售旺季。巍山群众将米花糖作为一种必备的年货,有的买来吃,有的则悬挂在家里作为新春饰品,给新春佳节增添一份浓浓的年味与乡愁。

县内各地的米花糖手艺人也都抢抓春节市场需求,抓紧制作、晾晒米花糖。1月20日,走进巍山县庙街镇六合村委会顾旗厂村,现年58岁的方玉银和妻子危琼仙夫妇正在家里抓紧制作米花糖。

危琼仙五六岁就跟着父母学做米花糖,从小耳濡目染,她对米花糖制作过程早已熟记于心,夫妇俩制作、销售米花糖已经有30多年。早些年,危琼仙和丈夫方玉银在景东、云县做米花糖零售生意,经过几十年的经营销售,目前主要将米花糖批发至普洱、临沧、楚雄、西双版纳等外地市

场,每年销售收入达10多万元。

据危琼仙介绍,米花糖制作过程需经过选米、晒米、炸米花、熬糖、搅拌、定型、上色、晾晒等工序,制作米花糖首先要选取当地优质大米,用炸花机将大米炸成米花,再将麦芽糖熬制成的糖浆与米花混合搅拌均匀,用瓷盅、瓷碗等模具将米花定型成大小不一的米花糖,涂上喜庆的红、黄、绿三种颜色后进行晾晒,一个个圆形的米花糖就制作而成。传承数百年的米花糖手工制作工艺,因其象征吉祥、团圆、红火等寓意,深受各地消费者青睐。

“制作米花糖手续繁多,虽然感觉很辛苦,但有付出才有收获。我们会一直做下去,并把米花糖制作技艺传承给下一代子女。”危琼仙非常热爱这门手艺。

六合村有7家米花糖手工作坊。庙街镇盛产优质大米,为米花糖制作提供了得天独厚的条件,米花糖制作现已成为当地农民增收致富的新渠道。



张育坤正在制作夹沙肉。(摄于1月13日)