



## 这波年味 甜到心坎里



## 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

夹沙肉与八宝饭一同蒸熟。(摄于1月13日)



夹沙肉成品。(摄于1月13日)



张育坤正在制作夹沙肉。(摄于1月13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“土八碗”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,就将被远在南京上学的孙女的电话勾出了烟火气。

“喂,阿奶,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。“阿奶,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,我马上去做。”张大妈连声应答,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,他们想吃了随时能做。”在她眼里,这门手艺握在手里,做给家人吃就不叫麻烦。

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、冬瓜蜜饯做成八宝饭垫底。

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。“要蒸够一个小时才软糯,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,大概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。