



美味的血肠。



晾晒香肠。

康定年味

©全媒体记者 泽仁正光 秦松 文/图

炸果子就是春节的序幕



翻果子。

和面、擀皮、抹红、切面、翻花、油炸……一道道工序之后，酥香可口的果子便制作完成。果子是康定过年必不可少的美味，春节里，随便走到哪家，桌子上一定会有一盘红红的果子，不仅看着喜庆，吃一颗，香甜酥脆的口感，让年的味

道瞬间在舌尖荡漾开。

春节前的两个月，是姜晓琼最忙的时候，已退休的她平时最爱和朋友们旅游、聚会，但是只要开始炸果子，她就忙得没有一点空闲。除了自己家吃的以外，她还要帮亲戚朋友炸果子，她炸的

果子好看又好吃，朋友托朋友，每年请姜晓琼做果子的人越来越多。

每天早上，她就准备好鸡蛋、白糖、酥油、化油去加工果子面皮。“以前，我们小时候，家家户户做果子都是全手工，自己和面、擀皮。那个时候条件不好，过年做果子只有一小坨面，炸好的果子要留到春节期间，那时候能吃到果子是特别开心和幸福的。”姜晓琼说，现在条件好了，果子是想吃多少做多少，做果子也比以前方便了，很多都是机器和面、擀皮，自己只需要切面、翻花。

走在康定的街头，看到沿街의商店门口整齐地摆放着一袋袋红红的果子，大家就能感受到春节的脚步已经近了，年年如此。

“虽然现在生活好了，超市里的年货琳琅满目，但我总觉得果子是不能少的。”正在购买果子的市民张女士说，自己从小到大，每年过年家里都要摆一盘果子，以前是自己做，现在图方便都是在街上买。

果子就是康定的年味之一，寓意我们的生活红红火火、甜甜蜜蜜。

年味记忆之血肠



制作血肠。

在康定，制作血肠不仅仅是一项食品加工技艺，更是一首流淌在岁月里的家的味道，是高原小城独有的年味记忆。当锅里的热气升腾，血肠的香气再次弥漫，陈关富知道，新的一年，又要来了。

腊月里的康定城寒风呼呼，郭达山顶披上了一层白色的纱。早上八点，陈关富已经在陈三锅庄的制作间里忙碌，袅袅炊烟从灶台升起，空气里弥漫着花椒、酸菜、玉米的混合香气。

陈关富的记忆里，制作血肠是康定人的年味记忆之一。每年腊月前，很多人都会挑选上好的猪血和猪肉、牛肉，按照家传的配方制作这种特色食品。“现在在做正宗血肠的人越来越少了。”陈关富感慨道。随着现代食品工业的发展，许多传统手工食品逐渐被工厂化生产替代，但他坚持认为，手工制作的味道是不可替代的。“这不只是食物，这是我们的文化。”

陈关富的手艺来自父亲，而父亲的手艺则来自祖父。在康定，许多传统家庭都有自己独特的血肠配方，这些配方往往是代代相传。每家有其家的配方，每家做出来的血肠味道都不一样。

制作血肠的那天，陈关富天不亮就起床，先去市场挑选最新鲜的猪血和猪肉、牛肉。“一定要选当天宰杀的，这样

的材料才鲜。”他说，自己做血肠主要就是为了让朋友分享这种康定味道，没想到在铺子上试销售后受到了大家的欢迎，来购买血肠的顾客越来越多，现在每天都要做40公斤左右。

在制作间里，陈关富仔细清洗肠子，用盐和面粉反复揉搓，去除腥味。接着是切肉、和调料，每一步都有严格的标准。他将各种原料按特定比例混合，最后灌入肠衣中。“灌肠的时候不能太满，也不能太少，要恰到好处。”陈关富一边说，一边展示着他灌肠的技巧。灌好的血肠被小心地摆放在竹筛上，接下来将过水煮。水汽缓缓升起，血肠在沸水中慢慢变色，从鲜红转为深褐色，表面逐渐形成一层薄薄的油光，血肠便制作好了。吃的时候烤一下，那个香味是食物带来的舌尖美妙感受，更是康定人记忆里的浓浓乡情。

“我希望能把这个手艺传给儿子，以后由他们做给孩子和孙子吃。”陈关富希望这些传统的记忆能代代传承下去。

康定年夜饭中的团圆味——熏牛肉

清晨六点，很多康定人还在温暖的被窝里，李萍家的灯就亮起来了，一家人已经忙活开了。厨房里，大锅里的牛肉在沸水中散发出一阵阵的肉香，这是康定人最熟悉的年味信号，熏牛肉的制作开始了。

熏牛肉是康定年夜饭桌上不可替代的存在，对康定人来说，熏牛肉不仅仅是一道菜，更是年的象征，是家的记忆。

制作熏牛肉的第一步从选肉开始。“一定要用牦牛的腿肉，肉质紧实有嚼劲。”李萍说，每年冬天开始制作熏牛肉，她都会亲自去市场挑选最新鲜的牦牛肉。选好的牛肉要过水煮，切成均匀的长条，用盐、花椒、辣椒和秘制香料炒制。“每家都有自己独特的配方，我家的配方是我们两姊妹多年经验积累出来的。”李萍笑着说，配方的比例不一样口味就不一样，她家做的熏牛肉好吃的秘诀除了肉好，就是佐料配比合适，味道

适中，软硬合适，老人和小孩都喜欢吃。

因为熏牛肉做得好吃，每年有很多人慕名找她们帮忙做熏牛肉，“都是朋友、熟人，也不好意思拒绝，就这样每年熏牛肉越做越多。”李萍说，现在儿子和丈夫也在一起帮忙做熏牛肉，特别是儿子愿意学这个手艺，她觉得很高兴，这种传统手工制作的味道是任何机器不可能替代的。李萍最看重的，还是家庭内部的传承。“手艺可以改良，可以创新，但不能断。”她说：“只要我们家还在做熏牛肉，这个传统就会一直延续下去。”

“我有很多朋友退休去了成都，每年要过年了都要托人在康定买年货，果子、杂糖、凉粉、血肠，还有熏牛肉也是不能少的。”李萍笑着说，“很多康定人说在别的地方吃过各种牛肉，但都不是这个味道，每年过年的餐桌上一定要有一盘家乡味道的熏牛肉。”



熏牛肉制作过程。



制作好的熏牛肉。



色泽诱人的果子。



晾晒香肠。

香肠——承载着浓浓的年味和家的温暖

当凛冽的寒风开始在康定城的大街小巷穿梭，街头巷尾弥漫起那熟悉而诱人的烟火气息时，年，越来越近了。在这烟火气中，最具香味、最让人垂涎欲滴的，当属晾晒在阳台上或通风处，一串串油亮红彤的香肠散发出来的诱人香味。对康定人来说，香肠是必备的食物，它们代表着年的到来，是家的味道，更是岁月沉淀下来的情感纽带，承载着无数关于过年的珍贵回忆。

“我记得小时候，为了制作香肠，家里会忙上好几天：挑选上好的前夹猪肉切成丁，用家传的配方腌好；将肠衣洗干净，用一个铁筒或竹筒将其撑开把肉灌进去，再用线一节一节地拴好；然后点燃柏树枝，熏出香肠独特的迷人香味。最后，挂在通风处晾晒十来天，就可以吃了。”在康定的郭达市场内，市民魏志强正在一家商铺里等待商家灌香肠。他说，如今有很多摊贩也提供代灌代熏的一条龙服务，做香肠变得方便了许多。

香肠的制作，是一场与时间的默契共舞，也是迎接新年的庄重仪式。每到寒冬腊月，气温骤降，空气变得干燥而清冷，这正是制作香肠的绝佳时机。

在这个时节，康定市民刘晓芬就会在市场上精心挑选肥瘦相宜的猪肉，回到家中，将猪肉洗净、晾干，按照自己独有的秘方，加入花椒、辣椒、八角、桂皮、香叶、小茴香等多种香料，再佐以适量的盐、糖、白酒等，细细

地搅拌均匀。每一种调料的分量都拿捏得恰到好处，多一分则过犹不及，少一分则风味欠缺。将调好味的猪肉小心翼翼地灌入洗净的猪小肠或肠衣里，再用细线一节一节地扎好，一串串香肠如同串起了一个饱满的希望。在接下来的日子里，这些香肠便开始了它们的蜕变之旅。白天，它们沐浴在冬日的暖阳下，吸收着阳光的温暖与能量；夜晚，它们又在寒冷的空气中凝敛着香气，随着时间的推移，逐渐变得紧实、醇厚。那原本鲜嫩的猪肉在盐和香料的作下，发生着奇妙的化学反应，水分慢慢蒸发，肉质变得紧实而富有嚼劲，香味也愈发浓郁醇厚，每一寸纹理都仿佛在诉说着岁月的故事。

当除夕夜的钟声敲响，一家人围坐在热气腾腾的饭桌旁，那一桌丰盛的年夜饭中，香肠必定是当之无愧的主角之一。一盘盘切得薄厚均匀的香肠端上桌来，色泽红润，透明发亮，肥的部分晶莹剔透，瘦的部分紧实红润，纹理清晰可见；散发着诱人的光泽。夹起一片香肠放入口中，首先感受到的是那紧实而富有弹性的肉质，咀嚼间，盐分恰到好处地激发了猪肉的鲜香，随后，花椒的麻、辣椒的辣、香料的浓郁味道依次在舌尖上绽放开来，形成一种丰富而和谐的口感，浓郁醇厚的香味瞬间弥漫整个口腔，让人回味无穷，每一口都饱含着浓浓的年味和家的温暖。

03

甘孜日报

综合新闻

2026年2月13日
星期五

责任编辑 泽央
编辑 泽仁正光
校对 王朝书
版式设计 陈雪峰

新闻热线
0836-7777385
投稿邮箱
garb@gznews.com