

## TA NEW 天府新视界

最近，“四川坝坝宴”登上热搜。而在成为网络焦点之前，它早已温暖四川人的胃与心多年。

“走，吃坝坝宴！”不管在古镇街角、田间地头，还是院坝晒场、房前屋后，这声吆喝总是那么亲切熟悉。炊烟升起，人声鼎沸，坝坝宴热闹开场。它不只是一顿饭，更是四川人刻在骨子里的热闹，是平凡生活的犒赏，是血脉中流淌的乡愁。

1

红白喜事节庆聚会必摆坝坝宴

说起坝坝宴，每个四川人的记忆里，都有一段被香气与喧闹包裹的童年。

村里凡有红白喜事、节庆聚会，必定要摆上几桌坝坝宴。这消息传得比风还快，不出半日，便能传遍整个村子。宴席前一日，盛大的“总动员”就已开始。主人家把院坝、晒场乃至村口平坝打扫得干干净净。乡邻们自发赶来帮忙，无需多言，一个眼神、一个手势，彼此心领神会。这场景，四川话叫“打伙”，透着一股抱团取暖的亲热劲儿。

那临时砌起的土灶，仿佛有着超常的魔力。几块砖头一围，架上口大铁锅，柴火噼里啪啦一烧，火苗蹿得老高。掌勺的，必是村里德高望重的乡厨，颠勺、下菜、撒料、起锅，一气呵成。一群孩子围着灶台打转，馋得直流口水。

开席的号令，通常是一串长长的鞭炮声。八仙桌、长条凳，一桌坐满八个人，挤挤挨挨，好不热闹。没有精致的餐具，只有粗瓷大碗，盛的却是满满的心意。亲友乡邻聚在一处，共享喜悦、同担岁月，这份被人情味包裹的温暖，如烙印般，深深刻在心底。

# 四川坝坝宴，不只是一顿饭

尚永高 刘志杰



成都九大碗。图据天府政务



2025年“五一”期间，自贡市富顺县赵化镇“千人坝坝宴”吸引游客。本报资料图

2

九大碗十大碗是坝坝宴的标配

四川坝坝宴，讲究的是“硬菜”当家。九大碗、十大碗是标配，寓意长长久久、十全十美。每一道菜，都有讲究。

“头牌”非烧白莫属。一片片肥瘦相间的五花肉，码得整整齐齐，底下铺着吸饱肉汁的芽菜，上锅蒸得软糯入味。夹起一片，晶莹透亮，肥肉入口即化，瘦肉酥烂不柴，芽菜的咸香与肉的油脂香完美融合，那滋味，简直“不摆了”。

当然，少不了蒸肘子，皮糯肉烂，用筷子轻轻一拨就骨肉分离；还有个子鱼，通常以整条鲤鱼或其他鲜鱼烹制，佐以泡椒、姜蒜，烧得汤汁红亮、鱼肉鲜嫩；更别提经典的夹沙肉，肥肉中间夹入豆沙，炸过再蒸，口感层次丰富，甜而不腻。

除了这些“大块头”，凉拌鸡、红油耳片、炸酥肉等“配角”同样出彩。尤其是凉拌鸡，土鸡肉质紧实，淋上红油、花椒、酱油等佐料，再撒上花生碎和葱花，麻辣鲜香，是绝佳的下酒菜。

这烟火气，不只在于食物本身，更在于其独特的呈现方式。桌子联排摆开，凉菜、蒸菜、炒菜一一备好，一钵一钵地端上桌，轮流开动。没有繁文缛节，只有最直接的分享与最真诚的交流。

3

坝坝宴是情感纽带更是文化传承

对于每一位离开四川的游子而言，坝坝宴，就是乡愁最具体的模样。宴席上不设防的亲近、院坝里升腾的烟火气，总无声地抚慰人心、犒劳味蕾。

坝坝宴，早已超越了吃的范畴。它是一种社交方式、一种情感纽带，更是一种文化传承。它让“远亲不如近邻”这句老话愈发厚重，承载着从出生满月到婚嫁寿宴的人生节点，见证着每一个重要时刻的欢笑与祝福。

无论走多远、离乡多久，只要想起坝坝宴，那股热辣鲜活的气息便在胸中涌动，瞬间将你拉回故土。它提醒你：你的根，在那片充满人情味的土地；你的血脉中，流淌着川人那份热情似火的精神。

因此，坝坝宴不只是一场宴席，更是四川人心中永不褪色的风景。任凭世界变迁，这份最本真的人间烟火，永远是我们心底最温暖的归宿。

据“天府新视界”微信公众号



2024年2月，绵阳市举办具有当地特色的“坝坝宴”。

本报资料图



2018年10月14日，南充市仪陇县石板店村为长寿老人举办坝坝宴。本报资料图