

和蒸笼一样大的包子,它的名字叫“团结”

□周旭

T.A.NEU
天府新视界

档案里的锦绣安逸

在川西高原的甘孜州巴塘县,有一种包子打破了人们对面食的惯常想象。它不以小巧精致见长,却以磅礴的体量、厚重的底蕴,成为当地独树一帜的美食符号。它不单是果腹之物,更是红色记忆的载体,是印刻在这片土地上的文化烙印——它叫巴塘团结包子。这种外形硕大的包子,装得下高原风味,也装得下跨越岁月的团结初心。

1

因款待入藏解放军而来

巴塘地处川滇藏交界地带,自古便是多民族往来交汇之所,饮食文化早已融汇在地风味与多地元素。而团结包子的根,就扎在巴塘本地流传已久的蒸肉里——早年间,蒸肉是巴塘人待客迎节的重头戏,软糯入味的肉块裹挟着本土香料的馥郁气息,是刻在巴塘人舌尖上的味觉记忆。

1950年6月底,中国人民解放军第十八军进藏南路先遣支队抵达巴塘。这支纪律严明、爱民如己的队伍,被当地群众亲切唤作“金珠玛米”(意为救苦救难的菩萨兵)。他们的到来,让巴塘百姓感受到前所未有的安心与温暖。为了款待远道而来的亲人,藏族老乡们捧出家中最好的食材,打算循着蒸肉的老手艺,为战士们张罗一顿热腾腾的家常饭。

然而,那个年代物资紧缺,先遣支队人数众多,寻常家用蒸笼远不够百十号人同时吃上热乎饭。众人一合计,想到了喇嘛庙——寺院平素要解决僧众用餐,兴许有大蒸笼。他们借来寺里的大蒸笼,将猪肉、排骨、土豆、白菜等食材层层铺入,包裹进厚实面皮,一笼只蒸一个包子,手法脱胎于蒸肉,却已有了新的模样。

硕大的包子在蒸汽中渐渐熟透,香气漫过巴塘街巷,也飘进战士们的心坎里。众人围坐,分食这个满载心意的包子,没有民族之分,没有地域之别,唯有亲如一家的暖流在席间流淌。为铭记这段藏汉团结、军民鱼水情谊,这道从蒸肉脱胎而来的美食,被正式命名为“团结包子”。

2

体现藏汉交融食俗风情

团结包子的特别,不只在故事,更在它独树一帜的形制与风味。

最直观的是大——常规的团结包子直径可达五六十厘米,若人多,还能做得更大。一个包子,足以供十余人甚至更多人同食。这种“一笼一包,共享同食”的形式,本身就是对“团结”二字最直白的诠释。

不同于其他地方包子全封口的模样,团结包子呈圆环状,馅料半露,更像北方的“烧麦”或“肉龙”。环面上留有数个开口,既便于蒸时透气,也能让馅料更快熟透。一切以实用为出发点,形制粗放,不拘一格。若是见过“荷叶饼夹粉蒸肉”,便可想象团结包子的模样——不妨说,是把蒸肉搁在面饼上,一并蒸了出来。从这种朴素的形制里,仿佛仍能想象当年藏族老乡是怎样急切地想快一点把肉蒸熟,快一点端到“金珠玛米”面前。

蒸熟的团结包子,面皮软糯,馅料色泽鲜亮,香气扑鼻。吃时无需刻意分份,或切或掰,围坐分食,蘸一口地道蘸水,配一碗醇香酥油茶,藏汉交融的食俗风情,便在这一箸一盏间铺展开来。这般吃法,既透着温暖质朴的人情味,也绝不辜负那“团结”之名。



团结包子可供十余人甚至更多人同食。
图据四川文旅厅微信公众号



团结包子。图据微甘孜

3

已化身为巴塘文化名片

数十载光阴流转,巴塘团结包子早已从一道犒劳子弟兵的拥军美食,化身为巴塘县的文化名片。

团结包子曾多次亮相农博会,2019年登上央视科教频道《地理中国》栏目;2021年入选“100道天府旅游美食”名录。2024年,在川藏公路通车70周年系列纪念活动中,它作为“代表性饮食符号”被频频提及,越来越多的人知道了这个承载特殊意义的超大号包子。

如今,在巴塘寻常百姓家、街头餐馆里,都能见到团结包子的身影。逢年过节、亲友相聚,巴塘人总少不了蒸上硕大的团结包子,众人围坐,话家常,叙情谊,同享美食大包。

一蒸一食,一口一味。团结包子既是历史的见证,更是精神的传承,它以最朴素的方式,讲述着各族儿女像石榴籽一样紧紧相拥的故事。

据“天府新视界”微信公众号