



鸟瞰佛顶山村。

吃乡老味道的新故事——

一笼糯香 一方安康

□ 贵州民族报全媒体记者 宋兰

1

山间炊烟忆旧甜

在佛顶山村，黄水粿的香，是刻在仡佬族群众骨子里的味道，从选材到出锅，每一步都藏着祖辈传下的讲究。

它的制作要历经十余道手工工序：头天夜里就得把本地糯米泡得饱满，黄豆磨成细腻的豆浆，红糖熬得稠润香甜；次日将蒸得软糯的糯米，趁热与豆浆、红糖充分糅合，靠双手反复揉压至劲道成团，再采来新鲜粽叶包裹，用干稻草细细捆扎，最后入木甑，大火猛蒸4个钟头，小火慢焖7至8个钟头，让粽叶的清、稻草的醇、糯米的糯、红糖的甜，一点点渗进糯米的肌理，出锅时色泽黄润，香气绵长。

这份香气，是佛顶山村在每个人童年里最珍贵的甜，也是艰难岁月里最温暖的慰藉。

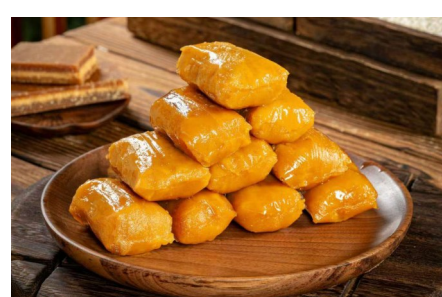
77岁的杨秀腾，吃了一辈子黄水粿。他说：“现在的黄水粿虽好吃，却还是比不上自己二十几岁时亲手做的。”那时候的黄水粿里，有他年轻时的辛劳与欢喜，有一家人围在灶前等粿出锅的热闹，那是岁月带不走的记忆。

在潘永富心里，黄水粿是童年里舍不得入口的甜，更是全家艰难日子里的生计依靠。“吃一口，能开心一整天。”潘永富看着包溪河感叹，小时候家里全靠父母做黄水粿贴补家用，每一个粿都要攒着卖钱换粮食、换日用品，平日里根本舍不得吃，只有过年或者家里来客，才能分到一小块。

在漫长的岁月里，黄水粿是山里人生活里不可或缺的存在。

春耕秋收时，它是上山干活便携又顶饿的干粮；逢年过节时，它是家家户户必备的年味，是刻进民俗里的仪式感。可这份藏在深山的美味，却始终走不出大山。家家户户都会做，却都是自家小锅小灶、小打小闹；偶尔有游客吃得欢喜，却因没有包装、不易保存，只能遗憾带不走；村民们守着好手艺、好味道，却困在山里，空有一身本事却换不来收入。

那时候，没人敢想，这种山里人司空见惯的小吃，有一天能走出大山，成为致富产业，彻底改变整个村子的命运。



黄水粿。



早上六点，佛顶山还在雾里。黄水粿加工厂的灯亮了。

这是一个普通的清晨。加工厂里四十多个工人包黄水粿的手不停歇，捆稻草的手指翻飞，案板上排排黄水粿码得整整齐齐。厂里的订单已排满，线上直播间的销量还在涨。

在铜仁市石阡县坪山仡佬族侗族乡佛顶山村，黄水粿虽不是什么名贵点心，却是当地群众刻在岁月里的味道，是游子心头绕不开的乡愁，更是一个村子从贫穷到兴旺、从离散到齐心的真实见证。一块小小的黄水粿，蒸软了日子，蒸暖了人心，也蒸出了大山里最动人的振兴故事。

2

灶火匠心闯新路

改变这一切的，是佛顶山村总支书记黄秀金。2003年，佛顶山村开始发展旅游，村里有吃有住，却没有能带走的特产。黄秀金看在眼里，急在心里，他动员父母在敬雀节时做黄水粿去卖，村民都摇头说卖不出去。他安慰父母：“你们做，亏了我兜底。”

没想到，这一试就火了。父母做的黄水粿，成了敬雀节上最抢手的东西，游客甚至追到家里等现蒸。那一天，村民们终于相信：这黄水粿真的能够卖钱。

借着好口碑，村里慢慢发展出20多家小作坊，但各做各的，黄水粿生意发展不起来。2017年，黄秀金下决心整合这些作坊，成立佛顶山村集体经济专业合作社，大家带着手艺加入合作社，不愁销路，专心做好产品。

2021年，为了拓宽销路，黄秀金鼓励村里的谭丽打造“黔湘姊妹”账号，通过短视频和直播推介黄水粿。同年，村集体盘活闲置的六合山庄大楼，启动“黔湘姊妹”黄水粿加工厂建设。

然而，真正的难关，在建厂之后。为了拿到食品生产许可证，必须拆掉烧柴的土灶，改用电力蒸制。

村里人都不看好：“过去我们一直沿用稻草和甑子蒸，机器怎么可能做出那个味？”黄秀金没有退路，村集体的钱投进去了，村民的希望扛在肩上，他只能硬闯。他守在蒸柜前，熬了一个又一个晚上，试了一批又一批料，糕坏了就倒掉，水积多了就改盘。最后他把蒸盘改成镂空，垫上纱布代替稻草隔水，终于成功做出了第一批机器蒸制的黄水粿。

成功靠机器蒸出黄水粿那一天，他瞒着所有人，把刚蒸好的粿装了一大盘，挨家挨户送到寨上做黄水粿的老手艺人家里：“你们尝尝，看是谁家做的。”大家吃了都说：“味道正，香！这是谁家做的？”这时黄秀金才笑着说：“这是加工厂用机器蒸出来的。”满座惊叹。连一开始担心机器坏了手艺的母亲都点头：“这个味道，可以拿出去卖了。”

2022年5月，加工厂成功取得食品生产许可证，7月正式投产，村集体负责生产、谭丽负责直播销售，“工厂生产+直播带货”的模式正式成型。佛顶山村黄水粿，终于开始走出大山。



2025年敬雀节上群众参与包黄水粿比赛。

3

振兴答卷香万里

“我们期望让黄水粿产业发展红利真正惠及每一位村民。”石阡县坪山仡佬族侗族乡党委副书记、乡长陈绍江说。

针对佛顶山村黄水粿产业，坪山仡佬族侗族乡政府推动“弱村抱团”“飞地经济”模式，联动周边村入股分红，形成产业联动发展格局。同时借助仡佬族敬雀节、“黄水粿杯”篮球赛等民俗活动与文体赛事，组织网红直播团队现场推介，让黄水粿搭上流量快车，提升品牌知名度与市场影响力。

小小的黄水粿，已成了铜仁市“五个背篓”特色年货推荐产品，成了石阡的味道名片，更成了全村人的底气。2025年，村里销售黄水粿360多万个，实现经营性收入288万元；2026年春节前一个月，销量再涨10%，供不应求。

如今，在佛顶山村，村民们在家门口就能挣钱，揉面、包粿、蒸煮、包装，手脚麻利的一个月能挣四五千元，日子越过越红火。邓开举家变化最明显。以前靠手工做黄水粿，一年忙到头挣不到十万；如今跟着工厂标准化生产，现在年收入三四十万。

“像他这样的家庭，村里还有五六十户，有人在县

城买了房，有人买了车，有人把孩子稳稳当当供上了大学。”黄秀金说，他心中最好吃的黄水粿，就是那天端给村民品尝的第一批由机器制作的黄水粿。不是味道最完美，而是那一刻，他知道：老手艺守住了，新路子走通了，黄水粿真的能带着村民走向更好的生活。

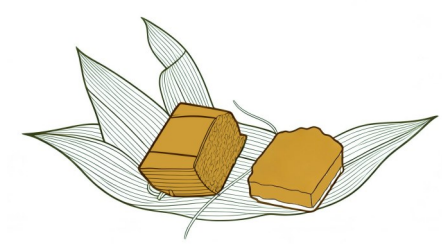
而在普通村民心里，黄水粿很简单：是童年的甜，是家里的暖，是出门在外的念想，是回家时那一笼热气腾腾的安稳。

在尧上仡佬族文化村，黄水粿是有根的。它连着山上的茅棚，连着河里的木筏，也连着无数村民童年时的甜，更连着一方百姓日子越过越红火的幸福。

又一个早上七点，佛顶山还在雾里，加工厂的灯又亮了。白气顺着蒸箱涌出来，混着粽叶、稻草与糯米的甜香顺着门缝往外钻。

这一缕糯香，将从这里出发，发往全国各地，去往每一个想家的人手里。守住老味道，过上新日子——这就是黄水粿带给这座山村，最动人的答案。

(本版图片均为资料图片)



黄水粿制作教程>>>



一、食材准备(家常分量,约做10个)

主料
 优质糯米:500克、干黄豆:75克、古法红糖:150克(可根据甜度喜好调整)

辅料
 箭竹叶/粽叶:20片(包裹用)、干净稻草:适量(捆绑+蒸制增香)

二、前期浸泡(提前一晚准备)

糯米浸泡:加清水没过糯米,浸泡10-12小时。
 黄豆浸泡:干黄豆加清水浸泡8-10小时。
 粽叶处理:粽叶放入沸水中焯烫1分钟,捞出过凉水,擦干表面水分。

三、食材预处理

磨制豆浆:泡好的黄豆沥干水分,用料理机打成细泥,用纱布过滤掉豆渣,保留纯豆浆备用。
 熬制红糖水:红糖加热,熬成浓稠的红糖水,放凉备用。

糯米处理:泡好的糯米沥干水分,一部分直接放入铺好纱布的蒸笼,大火蒸20分钟至熟透;另一部分用料理机打成细腻的糯米粉备用。

四、混合揉制

将蒸熟的糯米饭、糯米粉一同放入大盆中,倒入放凉的红糖水和过滤后的纯豆浆搅拌均匀成面团。

将大面团分成每个约80克的小剂子,用手搓成圆团,再捏成长方形坯子。

五、包裹捆扎

取一片处理好的粽叶,光滑面朝内,将长方形坯胚放在粽叶中间,用粽叶完全包裹住坯胚,用干净稻草缠绕捆扎成方块。

在蒸笼底部和顶部各铺一层干净稻草,将黄水粿放在蒸笼中。

六、蒸制成熟

大火烧开后,将蒸笼放入锅中,大火蒸4小时,转小火慢蒸7-8小时,全程保持锅中水量充足。蒸好后关火焖2小时。

(整理:本报记者 宋兰)