

高县鸭儿粑 百年小吃的“匠心”传承

□张桦 文/图

在宜宾市高县，人们的一天是从鸭儿粑开始的。清晨八点，高县“何氏鸭儿粑”已门庭若市。“老板，两个鸭儿粑一碗稀饭。”随口的一声吆喝，已成为了高县人清晨第一顿主食的标配。

在宜宾，流传着这样一种特色小吃，其表面洁白晶莹，内包馅料，绿叶垫底，形似汤圆，因其外观鲜嫩如雏鸭取名鸭儿粑。鸭儿粑又名猪儿粑、叶儿粑，在宜宾各县区都有不同的制作方式，但用料大致相同，其中以高县鸭儿粑、江安县红桥猪儿粑、珙县洛表猪儿粑尤为出名。

酒米(糯米)与大米恰当比例搭配，洗净浸泡后磨浆制作成皮，再包入精制后的肉馅或糖馅，上蒸笼蒸8分钟后，一笼晶莹剔透、米香四溢的高县鸭儿粑就出笼了。一口咬下去，首先品尝到的是皮的软糯，继而馅料的香味在口中瞬间弥漫开来，馅料与舌尖的完美碰撞让品尝者回味无穷。

据史料记载，高县鸭儿粑由1900年出生的侯龙玉大娘创制，距今已有100多年历史。在早年间，田间地头秋收农忙时分，为了能快速充饥、方便携带，村民们便提前制作好鸭儿粑，在农忙休息时，将其分享给一起务农的亲友食用充饥。

作为高县“何氏鸭儿粑”第三代传承人的何均富在高县经营了二十余年鸭儿粑店，在她的经营下，高县“何氏鸭儿粑”荣获了首届“四川特色旅游商品”称号，获评宜宾市级“非物质文化遗产”，并在省、市组织的旅游食品、食品文化评展中多次获奖。

走进“何氏鸭儿粑”门店，5名工作人员正在手工包制鸭儿粑，一团糯米面均匀地摊薄，舀上一勺提前制作好的馅料放入其中，再将糯米面合拢成团，用手掌的巧劲将面团揉捏成椭圆形，再在下面放上一片具有特殊清香味的良姜叶，一个鸭儿粑制作而成。

由于“何氏鸭儿粑”采用全手工制作，因此每天产量有限，一般上午十点左右就会销售一空。每天天不亮，何均富就会来到菜市场，精挑细选制作鸭儿粑所需的各种食材。据何均富介绍，“何氏鸭儿粑”一直坚持诚信经营和做放心食品的经营理念，在制作方面采用传统工艺，在选料上谨慎、讲究，制作精细。面皮选用高县云山山场招儿村的名产“大酒米”和小米按照特定比例混合作为原料，经过碓窝舂碎，几经浸泡，细磨成浆等十余道工序制作成面皮。馅料分为咸和甜两种：咸馅精选三分肥、七分瘦的猪前腿肉剁成细末，再加上宜宾芽菜、盐、花椒、味精、葱花等香料炒熟而成。糖馅分为玫瑰馅和酥麻馅，玫瑰馅取含苞待放的玫瑰、芙蓉花瓣、冰糖、白糖等制成蜜钱，拌上芝麻、核桃仁、生猪油等配制成馅；酥麻馅则定点选用甘孜州的优质酥麻，并搭配橘红、花生、芝麻等材料制成。

打开蒸笼，热气由下往上冒出，一阵清香扑面而来，在“何氏鸭儿粑”，一个蒸笼能蒸出60余个鸭儿粑。蒸熟才是鸭儿粑最正宗的烹饪方式，通过蒸汽与鸭儿粑在蒸笼中的充分接触，让面皮熟透，肉馅中的油脂也随着时间的推移浸润出来，在保证其滋润、软糯口感的同时，良姜叶也释放出特有的清香味。鸭儿粑的熟制过程火候是关键，温度高了，容易使鸭儿粑塌陷变形；火候不够不能熟透。

熟制后的鸭儿粑不粘叶、不粘筷、不粘牙，究其原因，原来是面皮制作时糯米和大米的特定比例搭配；良姜叶在制作前需先焯水，并抹上猪油。“趁热吃才能品尝到鸭儿粑的精髓。”何均富让笔者夹上一个咸味的鸭儿粑品尝。一口咬破面皮，软糯细腻、入口即化，面皮中融合着肉馅的鲜香和良姜叶的清香；随着肉馅香味的散发开来，汁液从面皮中溢出，肉馅鲜嫩多汁、肥瘦相间，吃后唇齿留香。

如今，“何氏鸭儿粑”已经传承到了第四代传承人何鑫手中，在传承鸭儿粑传统制作工艺基础上，何鑫也在尝试桂花味、牛肉馅等更多的口味，传统手艺与创新技艺的碰撞，“匠心”与“创新”的融合，“何氏鸭儿粑”更添魅力；引进了抽真空包装和速冻包装的两种保存方式，将原本不易保存的鸭儿粑延长了保质期，并保留了原有风味。抽真空包装后的鸭儿粑放入冰箱冷冻，还能存放三个月不变味。

如今的“何氏鸭儿粑”已远销江苏、浙江等沿海地区，其规模也由当初的一间门店扩展到了3间，年收入达150余万元。



△在高县，人们常常购买鸭儿粑作为早餐。



△精心制作鸭儿粑。



▽高县鸭儿粑。



△何均富(右)和何鑫(左)展示已制作好的鸭儿粑。



△鸭儿粑是高县人早餐的标配。

△刚出笼的鸭儿粑冒着热气。

▷何氏鸭儿粑门店。

