

高县土火锅 火与土交融的民间美味

□张梓文/图

在四川宜宾高县,和冬天最配的是土火锅。寒冷的冬夜,高县人喜欢约上三五亲朋好友,点一份高县土火锅,让沸腾的热气驱散寒意。一盆土火锅,几碟小菜,一小碟蘸料,火红的炭火慢慢升起,大快朵颐间幸福感与满足感油然而生,即便是山珍海味,也抵不过这一锅传统的美味。

自明清初,高县就有把土火锅当年夜饭的习俗,在一代代人的传承中,高县土火锅的制作工艺不断提升,“无锅不过冬,无锅不过年”的传统文化被完完整整地保留下来,现在不仅是高县,甚至宜宾其他区县都随处可见高县土火锅的身影。

与四川麻辣火锅不同,高县土火锅少了麻辣,更多的是汤底的浓醇与鲜美。要吃上一顿高县土火锅需要有足够的耐心来等待,从食材的准备到端上餐桌大概需要三个小时,即便这样,人们也愿意等待。

选用上好的香芋、笋子、木耳、海带、猪脚、尖刀圆子、番茄等十余种食材,由下而上分六层摆放,并加入干墨鱼、金钩、炸猪脚、土鸡,再放入花椒、盐、本地产的黄姜等调味,倒入提前熬制的大骨汤底,在锅的内胆放入烧红的木炭,温火慢炖,让动物油脂在持续的火力下充分溶解,与其他食材的风味彼此相互作用,鲜香的味道得到升华。2小时后,锅内的食材已熟透,这时还需要加入最后一道关键食材:尖刀圆子,并加上番茄和黄瓜配色,一锅原汁原味的高县土火锅就这样制作完成。

经过几代人的摸索,高县土火锅中的尖刀圆子因其制作精细,口感鲜香滑嫩,已成为高县土火锅的灵魂。选用三分肥七分瘦的猪前腿肉切块,加入老姜去腥,配上鸡蛋提升滑嫩口感,充分搅拌后将猪肉手工剁碎,剁好后的肉末再加入豆粉,用手持续捶打搅拌,让豆粉与肉末充分融合的同时,将肌肉中的纤维打散。制作时,用刀尖刮一团肉末在手掌中来回滚动,让手掌的弧度使圆子形成两头尖细,中间圆润的造型。然后将圆子下锅,饱吮汤汁,待成熟后,蘸上胡豆瓣酱,鲜滑软糯的口感层次鲜明,加上蘸料的香辣更是回味无穷。

吃高县土火锅要由上往下一层一层地吃,上层的荤菜口味厚重,下层的素菜融合了熬煮两小时的浓汤口味细腻清淡,吃完后再品尝一碗兼备了各种食材味道的汤底,味蕾被充分满足。

作为高县土火锅烹饪技艺非物质文化遗产传承人的邓全恩,烹饪土火锅二十余载,对高县土火锅的历史文化和烹饪制作技艺颇有研究。

“吃土火锅就是要‘土’一点,才有传统的味道。”邓全恩说,高县土火锅之所以“土”,一方面是在烹饪时,选用当地的土鸡、土猪脚等新鲜食材,让高县土火锅口味层次更加丰富,味道更加鲜美;另一方面,烹饪时沿用了黑砂锅作为烹饪器具,这种黑砂锅外表看上去土里土气,其貌不扬,但在烹饪时却能最大限度保留住食物的鲜香美味,同时黑砂锅内富含多种有益于人体的微量元素和矿物质。

高县土火锅的独特风味,与这种黑砂锅烹饪密不可分。烹饪高县土火锅的黑砂锅就是土火锅器皿,运用古老传统工艺手工制作的土火锅器皿,传热慢、保温性强,最适合用于久煮慢炖,这种散发着银灰色金属质感的锅具出自高县庆符镇东升七组的黄丙学老人之手。

从二十岁起,黄丙学就跟随其岳父学习制作土火锅,如今已有四十余年。“做土火锅器皿的原材料来自我们本地地下几十米矿洞中挖出来的底板泥。”黄丙学一边说,一边取了一块底板泥演示土火锅器皿制胚过程。

在黄丙学的制胚房间内,一个弧形的制胚模型放置在底座上,他取下一块底板泥扣在制胚模型上,左脚蹬底座转动,双手不断修整泥胚,只见黄丙学手脚并用,动作麻利,一会功夫,土火锅器皿的锅身、烟囱、底座已成型。他举起制作好的土火锅器皿,豆大的汗珠挂在脸上,乐呵呵地说:“我这门手艺,看似简单,如果没有三五年功夫,是成不了型的。”

制作好的火锅胚还需通过一周左右的晾晒,严格控制温度的入窑烧制,加固等工序,通过烟与火的锤炼才能涅槃重生,走上人们的餐桌。

就是这样一个简陋的环境,原始的工具,通过十余道工序,黄丙学用生满老茧的双手传承了一个市级非物质文化遗产技艺。

如今,高县土火锅早已走出高县,常常出现于国内各种美食节现场,在一代又一代精于创作的传承人推动下,高县土火锅已让更多世人品尝到它的美味。



△高县土火锅



△土火锅蘸料



▽土火锅的食材十分丰富

▽高县土火锅深受食客的欢迎



△高县土火锅传承人邓全恩参展



△黄丙学正在制作土火锅器皿



△高县土火锅特色之尖刀圆子