

请春酒、土火锅：舌尖上的川南民俗



高县举行的川南请春酒民俗体验活动，大家正在准备菜品。庄歌尔 摄

高县土火锅是当地人们逢年过节的必备美食，它由猪蹄、土鸡、酥肉、海带、芋头、木耳、炸豆腐等食材一起炖煮熟后，用鲜肉末做成的“尖刀丸”铺在最上面。高县土火锅也是川南请春酒的一道重要美食，早在明末清初，“请春酒”民俗就在川南地区广泛流传，沿袭至今。

如果到宜宾市高县体验一次川南请春酒，那么人们可以在这一餐美味中体验到三项非物质文化遗产：第一项是宜宾市非物质文化遗产——高县土火锅制作技艺，第二项是四川省第六批省级非物质文化遗产代表性项目——高县土火锅烹饪制作技艺，第三项是四川省非物质文化遗产——川南请春酒（民俗）。

浑圆的锅体里盛满美食，当炭火跳动、热气缭绕，人们围炉而坐时，感受到的便是家的味道。

1 土与火淬炼出的美食器具

地道的高县土火锅，需要用独特的器皿来烹饪，当地人称之为“砂火锅”。土火锅是采用从地下几十米矿洞中挖出的底板泥为原料，经十几道传统工艺手工制作而成，壁体粗糙，通体散发着银黑色的金属光泽，具有传热慢、保温性强等特点，适用于久煮慢炖。60多岁的黄丙学是高县土火锅制作技艺市级代表性传承人，从20岁开始学做土火锅，所做的锅经久耐用，他在当地早已是响当当的人物。

据黄丙学介绍，底板泥原料从山里矿洞挖回来的时候，是呈煤炭一样的块状，要放上很长一段时间，历经风吹日晒，然后制成粉状与沙之类的配料拌成生料，再经打、甩、踩等环节方能制作成熟料，而这些复杂的工序就是土火锅经久耐用的关键所在。

做好的锅体需要用炭火烘烤至半干，完成锅体和底座的拼接，再晾置一周后方可入窑烧制。经过烈火淬炼后，再用香樟叶上釉，最终呈现通体黑亮的美食器具——土火锅。



象征团圆的高县土火锅。罗景萍 摄

2 一道道有滋有味的家乡味道

当地人常说“无锅不过冬，无锅不算年”。他们对土火锅的钟爱，不仅仅因为它是一道美食，更多的是源自舌尖的那一份乡愁。如今，在高县大大小小的餐馆内，高县土火锅是一道必备菜品。邓全恩是高县土火锅烹饪技艺非物质文化遗产传承人，也是高县县城一家餐饮店的老板。他从16岁开始学厨做烹饪，土火锅一直是他的拿手菜。

“和大部分操作简单的火锅不同，这种火锅需要更多的耐心和准备。”邓全恩介绍，高县土火锅讲究将各路荤素食材分层码放，干鱿鱼和金钩赋予汤底厚重的鲜味，再辅以当地产的黄姜，提前2个小时，用小火细熬慢炖。动物油脂在持续的火力下逐步溶解，荤素食材的不同滋味彼此作用，浑然一体，最终呈现出味觉层次丰富，咸淡适宜的独特口感。最后在面上铺上尖刀圆子，煮熟后，间隔下入番茄点缀，撒上葱花，一锅色香味俱全的高县土火锅就做好了。

据了解，高县土火锅在明清时期就已诞生。岁月沧桑，在众多匠人和烹饪大师的手中，这一份美味被不断丰富扩散并流传至今。如今，在很多地方我们都能见到高县土火锅的身影。尽管它的材质已经有了很多新的样式，烹饪方法也各家各味，但在这份味道里，对团圆的憧憬和对美好生活的期盼，永远不会改变。

3 美食延续是一代代文化的传承

人们对美好生活的期盼也逐渐形成了川南请春酒民俗。这是川南百姓互相来往、交流感情、化解心结、增强融合的一项重要民间习俗，是川南农耕文化的重要组成部分。在宜宾高县普遍有此习俗，农村每到年底杀年猪起至春节整个正月间，大家互请春酒。

“请春酒”就是把亲朋好友、邻里之间请到一起，坐在一起拉拉家常、吃吃饭、喝喝酒。这项民俗最开始源于二月二龙抬头土地神祭祀活动，后来演变为家庭之间、邻里之间相互祝福的活动而延续至今。

“请春酒”的特别之处，是品味美食要一餐饭接连吃三轮不同口味的菜品。一台（轮）吃茶点、二台喝酒、三台吃正餐。其中，正餐的“主角”就有高县土火锅。

第一台吃茶食中的茶是高县的本地茶，糕点一般是自家做的花生糖、芝麻糖，沙琪玛等甜点，还有鸭儿粩、黄粩、糖粩等热糕点。这是正餐之前的点缀。

第二台喝酒时，有的人家拿出来的是当地五粮液、泸州大曲，也有本地烤的纯高粱酒。下酒菜是烟熏的猪肝、香肠、腊肉、猪心等“干盘子”，还有油炸花生米，凉拌脆嫩的菱角菜，个别人家会端出凉拌麻辣怪味鸡。过去，大户人家还会邀约民间艺人耍杂技、耍狮子，尤以高竿狮子最精彩。

第三台才是正餐。正餐一般吃九大碗，包括肉角子、米粉肉、扣肉、海带炖全鸡、肉丸子、酥肉、泡辣椒烧鲜鱼等大菜，还有如冬笋炒肉丝、菱角菜熘肉片、莴笋丝烩鸡杂等配菜。再端出锅灶一体的“土火锅”，更加热闹，让客人大快朵颐，更加尽兴。

华西都市报-封面新闻记者 伍雪梅