

临夏地锅锅

黄土焖百年山野藏非遗

临夏融媒体中心 李洋 包蕾 孙福城 通讯员 喜娟

风过山野,洋芋花开,依稀可见藏匿于泥土的果实,正积蓄力量变得饱满匀称,然后从土里跃出,飞向餐桌,以多种吃法征服人们的味蕾。

在诸多洋芋的烹饪方式中,让人吃一次就念念不忘的不多,但地锅锅凭黄土和柴火,烧出绵延百年的地道风味,占据着临夏美食版图的一席之地。它从旧时庄户人家山间劳作的充饥简餐,慢慢沉淀为刻进临夏人骨血的乡愁印记,如今更成为八方游客心驰神往、奔赴山野的特色风物。

地锅锅,俗称烧地锅锅,最初就是烧洋芋,是临夏特有的山野野餐烹饪技艺,最大特色是无锅无油、就地取材,依托人工挖掘土灶、烧土块的余温焖熟食材。这种源自山野的烹饪方式,依托自然、归于本真,做出的食物自带乡土野味,风味、形式与室内厨房烹饪截然不同,独具山野意趣。



甄选土块



腌制鸡肉



锡纸包裹



埋食封灶



开灶取食



美味出炉

历经数百年传承,临夏地锅锅已然成为东乡县、临夏市、积石山县、临夏县北塬片区独具代表性的山野民俗。2010年,东乡族地锅锅入选州级非物质文化遗产代表性项目名录;2024年,临夏市地锅锅入选州级非物质文化遗产代表性项目名录。这门老手艺被岁月与时光郑重记录留存。

地锅锅的诞生,蕴藏着临夏人顺应自然的生存智慧。临夏多山地,庄稼地离家远,秋收时节劳作的农人无暇折返家中用餐,摸索出因地制宜的山野烹饪之法:择一处坡坎顺风之地,掘灶挖坑,捡拾干硬土块垒成圆锥形土塔,以柴火将土块烧至滚烫发红,再将新鲜挖的洋芋埋进灶膛焖熟,便可收获一顿温热饱腹的简餐。关于其起源,民间说法不一,有传源自古老的放牧收坡祭祀,亦有说是百姓庆贺丰收、感恩土地的民俗仪式,数百年口耳相传,这黄土地里升腾的烟火气始终生生不息。

食材传统选用刚成熟的新洋芋,沙质土壤孕育的洋芋淀粉饱满细腻,焖烤后沙糯绵软、清甜回甘,食用时佐以盐、辣椒面等调味。随着人们生活品质的提升,食材体系不断丰富,玉米、红薯、茄子等耐烤蔬菜,以及土鸡、牛羊肉、鱼肉等肉类被陆续纳入其中。烤制肉类时,将食材拌好腌制再用锡纸包裹烧制,隔绝泥土、牢牢锁住肉汁,解锁了创新吃法,丰富了民俗文化内涵,让古老技艺焕发新生。

整套制作工序,藏着代代相传的智慧巧思与纯熟手艺。选址、掘灶、垒砌、烧火、封灶、开取,每一步都暗藏门道:需择顺风坡地、精准把控灶膛深浅,垒土块逐层错落、紧实稳固,烧火耗时良久、静待土块透红,封灶动作迅捷、严密封锁余热。从掘灶备料到开盖取食,全程需2-3小时,往往要一群人的分工协作,有的挖坑垒砌、有的拾柴备料、有的甄选食材。在热闹的协作与漫长的等待里,烟火劳作成为山野间最治愈的时光,尽显独属于临夏的山野闲适与人间暖意。

每年盛夏或初秋,临夏的早熟洋芋迎来采收季。山岔、河湾、沟岔的连片洋芋地里,处处涌动着丰收的热烈与鲜活,锄头起落间,深褐色的泥土里翻出一个个饱满金黄的洋芋,农人弯腰劳作的身影在层叠的田垄间连成起伏的优美线条。农活落定,一家人围坐地头焖一锅美味的地锅锅,沉浸在洋芋的喷香中,是山野里独一份的烟火气与踏实幸福。

地锅锅制作技艺,从选址到开吃是临夏数百年乡土生活沉淀的经验结晶,用一把黄土的余热萃取食材本味,留住了山野最原生态的天然之美。

选址掘灶,细节里藏着老一辈的经验诀窍。制作之初,优选临坡顺风处的土块开挖灶膛。临坡掘灶无需过深,顺势留出灶门,省时省力;顺风的地势保障空气流通,烧火少烟,土块更易烧透。灶膛深浅、大小皆有讲究:过深易触及湿土,温度不足导致食材焖不透;过浅蓄热不足,易漏温散热。灶膛尺寸可随用餐人数灵活调整,若4—5人用餐,直径半米左右的最为适宜。

垒砌土塔,是工序中最考验手艺的环节。挖好灶膛后,需捡拾干透坚硬的土块垒灶,湿软土块遇高温易开裂坍塌,难以成型。垒灶遵循自下而上、由大及小的规矩:底部以大土块稳固垫底,向上逐层更换小土块,缓缓收窄,顶部留拳头大小开口以适配的小土块完成封顶,垒成中空规整的圆锥形土塔,保证整体结构稳固。垒砌时需预留均匀缝隙,保障通风助燃,同时层层卡紧、稳固贴合,稍有不慎便容易坍塌,很考究手法与巧劲。手艺精湛的本地人还会搭建实心底座,通过土块交叉镶嵌夯实基底再往上垒,让受热更均匀、食材口感更佳,但对垒砌技巧要求也更高。

烧土升温,贵在静心等待、保证火候充足。土塔垒成后,以枯枝、废柴为薪,火势温和耐烧,适配慢烤工艺。柴火噼啪燃烧,

持续烘烤1—2小时,直至整座土块通体赤红、表层灼热,灶内温度突破200℃,扑面而来的皆是滚烫热气才算到位。这一步切忌心急,需将热量充分焐入土块里,若燃烧时长不足、土块外热内凉,余温不足以焖熟食材,极易出现夹生的情况。

埋食封灶,核心在于动作迅捷、严密封堵。土块彻底烧透后,先清空灶膛柴灰、封堵下方灶门,再一边从塔顶缓缓敲碎烧红的土块、一边分层摆放食材。传统做法仅焖烤新鲜出土的中等个头洋芋,大小均匀、熟度一致;如今食材搭配丰富,遵循耐熟程度分层摆放,底层铺垫洋芋、红薯等蔬菜,上层放置用锡纸包裹的牛羊排、土鸡等肉类。摆放时一层食材、一层碎红土,层层覆盖,全部摆放完毕后,迅速抹匀湿土严密封实灶顶与灶门缝隙,杜绝漏气散热,锁住全部余热与鲜香。

焖烤静待,以余温慢慢焐出地道本味。封灶完成后,交由黄土余温慢慢焖烤,常规时长为40分钟至1小时,中等个头洋芋40分钟即可熟透,大块肉类需焖足1小时,确保食材外焦里嫩、软烂入味。等待过程从不枯燥,亲友小聚、闲谈叙旧,伴着徐徐山风,淡淡的香气顺着泥土缝隙钻出,缓缓弥散,这诱人的鲜香透着期许的美好与温馨。

开灶取食,趁热食用方得极致风味。焖够时间,从底部灶门缓缓开挖,避免从上往下挖损毁食材。刚挖开湿土封层,扑面的热气裹着浓郁的香气瞬间涌上来,最上面的锡纸包肉滋滋冒油,埋在底下的洋芋表皮焦黄起皱。边开挖边剥去洋芋表层泥土,剥开焦香外皮,每一口咀嚼都充盈着纯粹的乡土鲜香和等待后的满足感;肉类香气四溢、醇厚悠长,一口下去暖意顺着食道流入心底,足以消解劳作的疲惫。

这道黄土焖出的山野美食,是常规炖煮、烧烤难以复刻的天然美味。新鲜采收的本地洋芋,从田间直达灶膛,以最短路径锁住食材本真之味,这是一次味蕾的极度满足,更是一场关于土地与时间的温柔叙事;提前精心腌制的土鸡、切块的牛羊排,经锡纸锁温慢焖,肉汁饱满、肌理入味,带着一丝若有若无的泥土和柴火清香,成就了独一无二的味觉奇迹。

如今,地锅锅早已跳出秋收专属劳作餐食的局限,成为临夏人“浪山”休闲的标志性民俗体验项目。每逢周末、节假日,安排一顿地锅锅,邀约亲友在黄河之畔、青山脚下等依山傍水之地埋上一锅,大家围坐田埂、清茶佐食,搭配甜醅、酿皮等特色小吃和当地水果,在慢节奏中找回内心的安宁。当地很多农家乐推出地锅锅体验套餐,让远道而来的游客参与到掘灶、垒砌、焖烤等传统工序中,亲身体验传承百年的制作过程,吃一口自己焖出来的洋芋和当地特产羊肉,品尝了地道的河州味道,才算真正来过临夏。

谈及传统手工艺的创新改良,东乡县毛沟巴郎子农家庭经营者周致福说:“我们在地边空地开辟专门地方制作地锅锅,让游客亲身体验原始地锅锅制作全流程乐趣。如今,在原来烧地锅锅的基础上改良创新,用砖头灶膛替代传统土灶,规整木材替代田间秸秆、石块替代原生土块,并以锡纸包裹食物,这样不仅环保洁净、健康卫生,也让这门老手艺更适配现代生活。”

一杯黄土,焖出百年不散的非遗焦香,只要想起,舌尖就会泛起熟悉的暖意。临夏地锅锅的最动人之处,在于焦脆与软糯的交融、浓香与本味的碰撞,更在于那份升腾不息的山野烟火和代代相传的乡土温情。这独属于山野的青绿美景与闲适乐趣,静待每一个向往自然和偏爱慢时光的人奔赴而来,读懂沉淀百年的时光鲜香与非遗余味。

文化传承与保护