



非遗中的青春 14

非遗名片

项目名称: 临桂会仙回族板鸭制作技艺

项目类别: 传统技艺

项目内容: 临桂会仙回族旧村板鸭的制作技艺从清代留存至今, 已有两百余年历史。该技艺是会仙镇人民长期劳动的智慧结晶, 工艺虽不复杂, 但每道工序都十分讲究和严格, 需选本地产重量约为 3 至 4 斤的活鸭, 经宰杀、腌制、定型、晾晒、烘烤等十多道工序精心制作, 因鸭子制作过程中需要上板加以定型和整形, 再行风干, 遂称之为“板鸭”。板鸭肉质细嫩紧密, 香味浓郁, 素以“纯正清香, 味美香醇”著称, 深具回族饮食特色, 是逢年过节、礼尚往来的理想佳品。

项目级别: 2012 年列入第四批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录



有人说, 饮食文化最能体现一座城的“性情”, 最能展现一地居民的生活态度。

会仙镇属桂林市临桂区下辖镇, 因其位于湿地之上, 云雾缭绕似仙境而得名。据《岭外代答》记载: “旧有群仙于此, 骖羽驾, 编于碧空, 竟日而去, 里人聚观壮观, 因名会仙里。”千百年前, 勤劳质朴的回族先民迁徙至此, 绘就了一幅灿烂文明的画卷。

会仙镇旧村, 被称为“板鸭村”。每年一到立冬前后, 村里家家户户老老少少便聚集在村头村尾, 开始宰杀拔毛制作板鸭。腌制好的板鸭晾晒在门前的架子上, 满满当当的, 成了当地一道独特的风景。

秉持着口口相传的传统工艺, 旧村板鸭飘香万里, 逐渐演变为人们走亲访友相互馈赠的礼品, 成为桂林的一张靓丽美食名片。

百年非遗“鸭”

匠心秘制的舌尖美味

走进旧村板鸭的突出代表——傅永兴板鸭腊味加工厂, 记者看到, 一楼的清洗区, 工人们正在修剪鸭子身上的毛刺, 清理内脏并进行腌制。

来到二楼, 一排排经过初步加工的旧村板鸭正在进行天然晾晒, 在阳光的照射下, 泛着一层金黄的油亮光泽, 让人垂涎欲滴。工人们正忙着对板鸭的造型进行处理, 不时调整晾晒过程中的角度和密度, 确保每只板鸭、每处鸭肉都能够精确完成晾晒过程, 具有最佳的口感和品质。晾晒区里, 一些顾客正在选购板鸭。

“从我曾祖父那一代开始, 我们家祖祖辈辈都在做板鸭。”傅永兴板鸭第四代传承人傅善祥说, 旧村回民不食猪肉, 由于旧时贫困, 只好将鸡、鸭以腊制方式存放, 只有客人来时或逢年过节才拿出来吃。因此, 长期的手工加工成为村民的主业, 旧村人逐渐成为加工、制作板鸭主力军。“可以说, 旧村是家家户户都会做板鸭。”

他介绍, 选鸭、宰鸭、清洗、拔毛、开膛砍骨、腌制、截边、定型、晾晒、烘烤, 这些看似简单的板鸭制作, 实则每一步都要精心“雕琢”。

做板鸭, 食材很重要, 选鸭是一门学问。通常要挑选养殖一年以上, 体重在 3 至 4 斤的麻鸭。如果鸭子过小, 则会导致香味不足; 鸭子过大, 则会感觉口感发良。当地散养的麻鸭肉质细嫩, 肌肉敦厚饱满, 肥瘦相间, 烤制后更油润甘香。

宰鸭时, 刀口要小, 控净鸭血; 用温水浸烫后快速脱毛, 拔尽小毛后, 再把浑身光溜的鸭子清洗一遍, 接着去除肝、肠等内脏, 当中注意不能破坏各个器官, 否则便会影响接下来的处理。

“把整只鸭子腹朝上、背朝下, 平放在案桌上, 看准关键部位, 手起刀落, 划开刀口便于整形, 等待下一步腌制。”傅善祥说, 砍鸭是门技术活, 需要勤学苦练和经验累积。“一不留神, 鸭背皮容易‘开天窗’。”

腌制是做好板鸭的关键。将整鸭擦干, 用自家熬制的陈年老卤, 加以醇厚清冽的高度三花酒喷洒浸透, 再用精盐反复均匀涂抹至鸭子胸前后背暴露处, 腌制一晚。值得一提的是, 因是传统手工制作, 各家自有独特的腌制秘方, 制成的板鸭风味各有不同, 但都凝结着回族人民包容又多元的智慧结晶。

次日, 将腌好的整鸭转移至木板, 加以整形使之方便晾晒。将竹杠横穿于两翼之间, 以保持扁平轻薄形状, 再由鸭鼻处穿过棉线, 挂起晾晒。

时光知味, 岁月沉香。将板鸭挂于通风处, 经过 15 至 20 天的晾晒, 会仙亚热带季风气候与地势相作用所形成的独特温度、湿度, 与旧村鸭这一古老品种的独特肉质香气产生了奇妙的化学反应, 鸭子得以自然风干, 后将其转移至烤房烘烤 24 小时, 一只外形饱满、体干皮亮、肉质

丰厚的旧村板鸭便制成了。

对于传承, 傅善祥十分坚定。他告诉记者, 自创始以来, 板鸭制作技艺世代相传, 形成了一个村庄带动一个村庄、互相学习腌制板鸭的风俗, 且历代都有代表性传承人。“祖辈传下来的民族技艺, 必须要给它传承下去的。”如今, 他的儿子傅任杰成为了旧村板鸭制作的第五代传承人。

鸭香飘万家

非遗“鸭”的传承与创新

从非遗而来, 向舌尖而去。

作为“年味”的代表, 回族板鸭可清蒸、黄焖、爆炒、煲汤, 常与冬笋、青椒等同炒制。由于是麻鸭, 食用时要用高压锅隔水蒸 20 分钟, 才能蒸出腊味的醇香。现在, 旧村也用于鸭来做板鸭, 子鸭肉质松弛, 不如麻鸭紧致, 但食用方便, 不需高压锅煮, 价格也只要麻鸭的一半。

“年夜饭的饭桌上, 一定要放上一道旧村板鸭, 家家户户都是如此。”傅任杰说, 以前, 村民只是将其当年货自己吃, 从上世纪 80 年代开始, 越来越多的人做板鸭销售, 逐渐形成了产业。

在他看来, 非遗美食, 不仅是一种美食, 更是一种情怀, 它们承载着一个地方的记忆和生活方式, 传承着一方文化。本地人能尝出一丝乡愁的味道, 外地人则能品出会仙镇旧村的文化味儿。

“一般情况下, 春节是板鸭销售的旺季。”据估算, 从 2024 年初到 2025 年春节前, 厂里的板鸭销售有望突破 10 万只, 销售额约 500 万元。

傅任杰表示, 时代的发展变迁和人民生活水平的提高对非遗老字号提出了新的要求。从自然风干到烧煤炭烘制, 过去旧村板鸭制作过程始终显得效率低下。“我们采购了自动控温循环热风系统, 一方面是对产品质量的提升, 另一方面有利于环保。”他说, 在科学技术高速发展的时代里, 旧村板鸭坚持沿用传统加工技艺, 在保证原汁原味的基础上进行适当的现代化技艺改进, 从前, 一天只能烘烤不足一百只鸭, 现在一批次就能烘烤 800 至 1000 只。

另一方面, 随着人们饮食习惯的改变, 傅任杰在传统板鸭制作技艺的基础上进行创新改良, 使板鸭更精湛、用料更考究、口感更细腻。经时间沉淀和工艺锤炼, 旧村板鸭以优良的品质奠定口碑, 既是寻常人家吃得起的家常美食, 又是星级酒店重要宴席上之佳品。

经得起百年风雨, 更要经得住市场洗礼。在食品市场竞争激烈的今天, 傅任杰坦坦白白讲, 旧村板鸭属于地方特产, 如何“走出去”成为他们亟须解决的问题。为了将旧村板鸭推广销售到更广泛的市场, 他们紧跟互联网发展, 尝试开辟线下、线上双渠道, 将板鸭推至全国甚至世界人民的面前。

非遗长卷里的「鸭」韵新章

□ 本报记者 蒋璇



打造节庆“ip”  
以“非遗”带动农文旅融合发展

记者了解到, 除了旧村人的坚守制作, 当地政府也积极推动“板鸭文化”的焕新发展。

2023 年 12 月 23 日, 会仙镇旧村首次举办“板鸭节”, 吸引了广西区内外游客近 5 万人, 线上线下带动板鸭、板兔等衍生农产品销售两百余万元。

“今年的 12 月 28、29 日, 我们将在会仙镇沐宜头村举办‘2024 会仙板鸭圩’活动, 在板鸭宴、文艺汇演、短视频大赛、广场舞大赛等原有项目的基础上, 增加了露营活动和田野摇滚音乐节两个项目, 希望能让市民和游客在这里吃得开心, 玩得尽兴。”会仙镇相关负责人表示, “2024 会仙板鸭圩”活动以村集体进行市场化运作为主, 政银企做好资源的嫁接, 服务好乡村产业发展, 通过举办板鸭圩活动, 以节为媒, 以节造势, 以节聚人, 激发农文旅消费潜力。

据悉, 活动引进桂林力源粮油食品集团、桂林市七星粉业、桂林聚龙潭生态渔业、桂柳牧业等农业龙头企业, 流转土地 2000 余亩, 辐射带动会仙板鸭、玻璃田生态鱼、会仙湿地大米等特色产业规模化、品牌化发展。同时, 通过吸引爱心企业赞助、

摊位租赁、推出旅游套票等方式维持运转, 持续激发板鸭圩活动的内生动力, 推动活动持续举办。

“预计‘2024 会仙板鸭圩’活动直接或间接带动区内外游客 6 万人次以上到会仙参观游览, 网络浏览量预计超 1000 万次以上, 现场带动会仙板鸭、玻璃田生态鱼、会仙湿地大米、香水柠檬等特色农产品(含合同订单)销售 600 万元以上。”有了首届成功举办经验, 该负责人对此信心满满。

不仅如此, 近年来, 旧村村民在传承中不断创新, 在制作传统板鸭的基础上, 开发了骨髓可嚼、韧劲醇香的腊鸭翅膀、腊鸭下巴、腊鸭肾、腊胸脯肉和鸭脚包等新产品。

同时, 村民们采用先进的包装保鲜技术, 并申请注册了白记、马记、傅氏等商标, 产品远销日本、新加坡、马来西亚等国家及地区。

如今, 旧村共 58 户人家, 有 32 户在做板鸭。当地制作的板鸭年销量已达 40 万只, 产值 2000 余万元人民币, 成为当地的支柱产业。

坚守着传统工艺, 诉说着非遗魅力, 如今的旧村板鸭在时代的碰撞中不改风味, 以“质量求生存、创新发展”的经营思路, 努力打造“旧村板鸭”名片, 传承百年基业。历史的洪流滚滚向前, 而旧村板鸭则在变迁中历久弥新。

图①: 晾晒板鸭。 通讯员吴斯辉供图

图②: 傅善祥在整理板鸭。

记者蒋璇 摄

图③: 工人们将腌制一晚的鸭移至木板处晾晒, 后将其定型。

记者蒋璇 摄

图④: 村民泰连英在检查板鸭质量。

通讯员吴斯辉供图

图⑤: 市民和游客争相品尝板鸭。

通讯员吴斯辉供图

图⑥: 做成成品菜的板鸭, 让人垂涎欲滴。

记者蒋璇 翻拍

