



非遗中的青春19

“六月六，子鸭肉，炒苦瓜，浆血醋。”在桂北大地，这首习俗古谣人人会唱，代代相传。全州醋血鸭是全州“肴味三绝”之一，拥有悠久的历史 and 独特的风味，醋香酸辣浸透嫩滑鸭肉、醇厚鲜浓萦绕唇齿，成为桂林菜中的璀璨明珠。

日前，记者在榕湖南路桂妃御品油茶馆里，见到了自治区级非物质文化遗产项目（全州醋血鸭制作技艺）代表性传承人蒋福财，听他讲述全州醋血鸭的前世今生。

灶台失手  
催生桂北味觉基因

提起醋血鸭这道美食的诞生，最早可追溯到约 1700 年前。相传，与三国时期蜀相蒋琬之妻毛氏有关。

据全州《蒋氏族谱》、《全州县志》、蒋琬夫人墓古墓碑及民间记传：继诸葛亮之后，任蜀国大司马的全州人蒋琬与长、次子在殉蜀难后，其夫人毛氏携第三子回到全州。毛氏去世后，葬于全州县文桥镇梅岭头村，地名“将军町”，历有守墓人。

在晋惠帝末年（约公元 300 年）的一个半年尝新节（农历六月六），按照习俗，当地人必须杀鸭祭谷神。守墓人因中午交班后回家太晚，为赶节日，匆忙煮鸭，情急之下把准备醋黄瓜用的半碗酸水当成准备冲鸭血的盐水，将鸭血淋进了酸水碗中。

烹煮时，守墓人又误将醋血倒进将出锅的鸭肉中，待锅中散发出一股刺鼻酸味为时已晚。无奈，其为去怪味加水猛煮，煮干后又加入花椒等香料爆炒，谁知炒得满屋异香，出锅后吃起来更是回味无穷。守墓人便喊来四邻八舍品尝，大家拍手称绝。

一次守墓人的两回“疏忽”，误打误撞成就了一道千古美食。自此以后，在全州民间，醋血鸭成为乡中人喜爱、家家会做的一道最时兴的家常菜，并延续至今。

如今，醋血鸭不仅是文桥镇和全州县的特色佳肴，更是桂林市乃至广西的特色佳肴，受到众多食客的青睐和盛赞，声名远扬。

对于许多全州人来说，醋血鸭不仅仅是一道菜，更是一种情感的寄托、一种文化的传承。

“灶台烟火淬酸辣，舌尖乡关何处寻。”这抹被醋血点染的味觉图腾，从祭祀谷神的供品到寻常百姓的家常菜，映着桂北人对待生活的郑重与深情。

醋血巧兑  
酸香四溢客盈门

全州醋血鸭的醇厚酸香里，淬炼着湘漓山水

全州醋血鸭制作技艺：  
一鸭一醋写春秋

□本报记者蒋璇 文摄

间的匠心巧思，每一道工序都是时光炉火对匠人指尖的深情雕琢。

“从选鸭、宰杀、取血，到调配醋血、烹制火候，每一步都讲究精细，一个环节出错，最终呈现的味道就可能出现偏差。”蒋福财介绍，正宗醋血鸭餐馆使用的都是文桥小脚鸭（小麻鸭），据相关史料记载，在文桥，小麻鸭已有近 2000 年的养殖历史，乃当地传统养殖品种。2015 年 7 月，原农业部批准对“全州文桥鸭”实施国家农产品地理标志登记保护。

文桥小脚鸭饲养周期一般 90 天，重量 3 斤至 3.5 斤，公鸭头颈羽毛为墨绿色有金属光泽，背部羽毛为棕黑相间略带白点，并带金属光泽，尾羽为黑白色，性羽呈墨绿色向背弯曲，翅膀上的羽毛墨绿白相间；母鸭背部呈泥黄色或灰白色，泥黄或灰白色羽毛中又掺杂着黑麻点羽毛，颈羽为泥黄色。宰杀后，皮肤黄白色，肉色为红色，肌肉切面有光泽，结实有弹性，具有鸭肉固有的色泽及气味，无异味，皮薄，脂肪少。

蒋福财告诉记者，醋汁必须要用自制老坛里的酸水。“配醋要精准，多一分则锐，少一分则腥。”说话间，只见他拿起一只麻鸭，手起刀落，鸭血缓缓流入装满了老坛酸醋的碗中。醋血交融的瞬间，在碗中激荡出“酸香透骨”的奇韵。

灶台边，蒋福财麻利地备好了菜：案板上的鸭肉砍好块，五花肉肥瘦相间，姜片、大蒜、紫苏、红辣椒齐齐码在碗碟里。眼看他点火炼油，动作行云流水——铁锅烧得滚烫，五花肉“滋滋”一声跳进锅里，编出的油香裹着鸭肉冲进热浪中。姜蒜末往锅里一撒，老坛酸醋顺着锅边淋下，酸香混着白烟“轰”地蹿起来。不一会，酸辣味直往人鼻子里钻。蒋福财抄着锅铲不紧不慢地翻动，最绝的是那碗醋血酱汁，哗地泼进锅中，棕红的酱色瞬间爬满每块鸭肉，像给食材穿了层油亮的外衣。出锅前，再撒一把香菜、紫苏和白芝麻，令人垂涎欲滴。

记者尝了一口，鸭肉又嫩又入味，酸劲儿冲得人眯眼，辣味后劲却缠着舌头不肯散，连骨头缝里都渗着香。

蒋福财表示，在他老家文桥镇，无论逢年

过节还是平常聚餐，醋血鸭都是一道必备的佳肴，也是家家户户都非常拿手的一道美食，只是不同人家在一些细节方面稍有不同。他的烹煮秘诀，就是最大程度地把自己记忆最深处的味道还原到餐馆的餐桌上。

随着醋血鸭的传承与发展，当地百姓就地取材，开发出“魔芋豆腐炒血鸭”“芋苗炒血鸭”“苦瓜炒血鸭”“豆角炒血鸭”“蛾眉豆炒血鸭”等众多品种，这些不同的配菜放进醋血鸭中，也能擦出不同的火花。“虽然醋血鸭可以搭配的配菜有很多种，但一般只放一种时味道最好，每个人可以根据自己的喜好进行选择。”

现在，全州醋血鸭凭借其独特的风味与深厚的文化底蕴，成为饭馆一大特色，也成为客人到店必点。在广州、南宁、柳州等城市都有全州醋血鸭饭馆，且生意火爆，醋血鸭的市场前景愈发广阔。

当人们围坐在一起，将最后一滴醋血酱汁拌入白米饭之中，这看似粗犷的市井烟火里，藏着桂北之地最抚慰人心的美食密码。

古法新酿  
守艺突围闯新程

醋血鸭这道穿越千年的菜品，已成为一种乡愁的寄托。

为了让漂泊在外的八桂游子得以随时唤醒乡愁味觉，也为了让更多消费者品尝到这一美味，全州县的一些食品生产企业推出锁鲜醋血鸭罐头产品，全州县福华食品有限公司就是其中之一。

桂北的春日，烟雨缭绕，福华食品特色农副产品加工车间里，工作人员正忙得火热。随着自动灌装线规律运转，一罐罐标有“桂北记忆”的醋血鸭罐头正完成最后封装。

“我们从 2012 年开始生产醋血鸭罐头，采用酶活抑制技术锁住鸭血鲜香，微压灭菌工艺替代传统防腐剂，最大限度还原柴火灶风味，成品色泽醒目，异香浓郁，肉质绵软入味，酸辣鲜香，开胃爽口。”该公司负责人经纬华告诉记者，公司以销定产，产能稳定，现每年的产量在 10 万罐左右，单罐定价 13.8 元。2022 年时，新增加工车间近 3000 平

非遗名片

项目名称：全州醋血鸭制作技艺

项目类别：传统技艺

项目内容：全州醋血鸭起源于晋朝的全州文桥，至今约有 1700 年的历史。醋血鸭的制作过程虽然简单却非常考究，选料、配料、火候三个环节丝毫马虎不得，特别是火候至关重要。精选 75 天放养的文桥麻鸭（约 2.5 斤），按 15：1 比例以米醋接鸭血，处理干净后砍块。配料可选苦瓜、魔芋等时蔬，再配五花肉、花生芝麻粉及姜蒜花椒等香料。起锅炼鸭油与五花肉至出油，爆香豆豉、酸椒、姜蒜后，入鸭肉焖煮 10 分钟至收汁。离火冷却后复炒，淋入醋血与紫苏叶翻炒出琥珀凝膜，拌入芝麻花生粉即成。成品紫酱透亮，脂香裹挟醋酸，兼具温补与清热之效，焖炒技法锁住鸭肉弹嫩与血醋醇香，彰显桂北饮食智慧。

项目级别：2010 年列入第三批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录

米，新增更先进的加工机械设备，提高产能，提升产品品质。

同时，在互联网经济的新形势下，采取“公司+合作社+扶贫+基地+农户”的模式，充分发挥“互联网+电商扶贫”，依托京东、淘宝、抖音、湘源惠农等互联网平台，更进一步把全州的特色农产品销量扩大、销路增广，产品主要销往广东、湖南、云南、贵州和四川等地，从而带动全县养殖户稳定增收。线下方面，公司积极开拓商超及土特产店等销售渠道。

近年来，随着全州县非遗保护的推进，醋血鸭的制作技艺得到了更广泛的传播与认可。

记者了解到，全州县政府积极推动醋血鸭的品牌化与产业化，通过举办文化展览、烹饪大赛和美食节等活动，让更多人了解并爱上这一独特的美食。

不仅如此，通过“非遗进校园”工程持续扩展，该县多所中小学也陆续开设醋血鸭制作技艺文化课，让千年鸭滋味化作流淌在年轻血脉中的文化基因。

像蒋福财一样的全州本地人，在这片土地上默默耕耘，凭借自身力量让醋血鸭这份独特的味道穿越时空，连接过去与未来，让更多人感受到桂北大地的温情与美好。

图①：出锅后的醋血鸭令人垂涎欲滴。

图②：文桥麻鸭是制作醋血鸭的优质食材。

图③：蒋福财将酸水从坛中舀出来。

图④：蒋福财将处理干净的鸭子砍块。

图⑤：蒋福财正在烹制醋血鸭。

图⑥：制作醋血鸭的材料。

