

## 新年走基层

一道传统节日名菜的制作技艺入选临桂非遗

## 两江「抛鸭」：百年味觉记忆

桂林人对鸭子的烹饪方式有很多种。除了大家熟知的醋血鸭、子姜炒鸭、白果炖老鸭等，在临桂两江镇还有一种当地人特别喜欢的制作方式，那就是“抛鸭”。近日，临桂抛鸭制作技艺被列入临桂区非物质文化遗产。临近春节，当地的节日氛围越来越浓，抛鸭作为传统美食，出现在餐桌的频率更高了。近日，记者来到两江实地探访，了解抛鸭制作技艺和背后的故事。

抛鸭

↓制作抛鸭的配料。

←制作抛鸭的干辣椒。

↓抛鸭粉。

↓李红桂捞起煮熟的鸭子。

↑李红桂展示制作好的抛鸭。

## 百年前传下来的传统美食

在临桂，说到鸭子，很多人会想到会仙板鸭，但还有一道传统美食也十分受当地人的喜爱，这就是在两江镇尤为盛行的抛鸭。

临桂区两江镇人民政府的一位工作人员介绍，抛鸭这道菜流行于临桂区各乡镇，但是两江镇的居民尤其喜爱。据村民口口相传，清末民初时，有一个当地人在街上做生意，把宰杀好的鸭子砍成块拿到市场上卖，有时候生意不够好，他就把剩下的鸭块煮熟，拌上调料继续卖。在那个年代，很多人家炒菜用的都是木铲，但是木铲不方便翻拌整锅鸭肉。于是，他就端起锅来，上下抛动，以便让锅里的鸭子均匀地裹上调料。谁知道，这个动作让鸭肉的香味四处飘散，吸引了很多人来购买。很快，这种做法就传开了，很多人跟着学。久而久之，大家就称这道菜为抛鸭。

两江镇两江村委的谢林生祖祖辈辈生活在这里。上百以前，他家祖上就开始在两江街的市场里做生意了。谢林生说，抛鸭最开始就是在两江街出现的。后来，那个卖生鸭的老板直接改卖抛鸭，选材也改用一年左右的公鸭，因为当时公鸭的价格更为便宜。

流传至今，抛鸭从中秋或春节时的“大菜”，逐渐变成了一道家常菜。2024年，临桂抛鸭制作技艺被评为临桂区非物质文化遗产。

## 鸭子抛着做

## 让辣椒与鸭肉完美结合

上世纪八十年代以后，生活条件逐步变好，抛鸭这道传统美食在两江流行得越来越广。一群喜欢研究美食的“老饕”通过尝试，不断改良抛鸭这道菜。以前用生辣椒作为佐料，后来改成更香的干辣椒。在鸭子的选材上，有人选择120天谷饲散养的水库鸭或者河边鸭，口感更为细嫩。

李红桂今年47岁，他做抛鸭的技艺是从父亲那里学来的。他向记者介绍了这道菜的做法。

抛鸭的原材料选择十分严格，精选土法养

殖的子鸭，最好的方式是宰杀之后马上用来制作。鸭子宰杀后，不能破膛，从其尾部掏净内脏后腌制，再在膛内塞入八角、沙姜、草果、桂皮、香叶等香料，放入水中大火烧开，转小火慢煮，让香料的的味道慢慢进入到鸭肉中。等待30分钟后，将煮好的鸭子从锅中捞出，斩块，装入盆中备用。然后，就到了抛鸭的拌料环节。

“抛鸭的拌料各家不同，大致有干辣椒、蒜米、姜片等。”李红桂说着，就将准备好的干辣椒倒入擂钵之中捣碎，然后将辣椒倒入热油中炒制成香辣扑鼻的辣椒油。接着，将辣椒倒入备好的鸭子中，再加入生抽、盐、蚝油、香油、白胡椒粉等调味料。将食材在盆中简单搅拌后，端起盆上下抛动，一块块鸭肉在空中“飞舞”，又落入盆中，每块鸭肉都沾上了配料，再撒上一把葱花就可以装盘了。

制作好的抛鸭香味浓郁，虽然是辣味菜，但辣椒并没有抢走鸭子的鲜味。夹一块鸭肉尝尝，不干不柴，香而不腻，鲜、香、咸、辣融为一体，不仅有鸭肉的鲜香，还有香辣的味道在舌尖跳跃，让人回味无穷。

李红桂说，辣椒与鸭肉的碰撞成就了抛鸭这道菜，其中辣椒是灵魂，香葱是“伴侣”，缺一不可。这道菜体现出了食材的本味，很符合他们当地人的口味，是一道名菜。

## 蕴含美好寓意

## “事事顺步步高”

“抛鸭抛鸭，抛得越高兆头越好，寓意来年事事顺，步步高！”两江镇的一位村民说，春节的时候他们都喜欢吃抛鸭，不仅享受了舌尖上的美味，还有好的寓意。

在临桂区两江镇政府从事文化方面工作的李文新介绍，经过长期传承，抛鸭这道非遗美食融入了两江人的生活，经过不断创新，吃法也变得越来越丰富。眼下天气寒冷，又快到过年了，大家喜欢把抛鸭煮在鸭汤里，除了能吃到抛鸭还能在汤里烫青菜。也有的村民在原来的抛鸭基础上加入其他配菜，别有一番滋味。

记者在两江镇街上看到，很多居民中午会在小吃店里来上一碗热乎乎的抛鸭粉，鸭肉配上汤汁与米粉装在碗中，既能吃到爽滑的米粉，又能品尝香辣的抛鸭。一位吃粉的居民笑着说，这一碗抛鸭粉下去，解馋又饱腹，全身都暖和了，让人回味无穷。

李文新说，临桂抛鸭传承至今已有百年历史，不仅是大家春节餐桌上的佳肴，也是当地人百年来的味觉记忆。希望更多人来两江尝尝这道传统美食，让抛鸭越走越远。

记者周子琪 文/摄