



南京盐水鸭：从美食蹚出文创经济路径

文 / 刘青雯

据《白门食谱》记载：“金陵八月时期，盐水鸭最著名，人人以为肉内有桂花香也。”盐水鸭又名桂花鸭，皮白肉嫩、肥而不腻、鸭肉香鲜味美，令人赞不绝口。

坊间常流传一句口头禅：“三天不吃鸭，走路要打滑。”在南京，更是“无鸭不成席”。不论寻常家宴还是朋友小聚，常常会上一只盐水鸭，再配几样家常菜，话家常唠唠新鲜事，盐水鸭成为“人间烟火气”中必不可少的点缀。

隐藏在民间的古法技艺

早在春秋时期，南京就有了鸭馐的制作，距今已有两千五百多年的历史。2007年，南京盐水鸭制作技艺被选入首批江苏省非物质文化遗产。最地道的南京盐水鸭制作技艺，常常藏匿于街巷老店之中，而每家老店的口味也都独具一格。

作为传统制鸭手艺人，樊文华是四十年历史的南京制鸭老店的第三代传人。据樊文华介

绍,盐水鸭的制作有腌、晾、卤、捂4道工序,每步看似简单,实则是常年累月的经验感悟提炼。每天凌晨四点不到,樊师傅就开始将当日宰杀好的湖鸭,去毛洗净,把炒盐均匀涂抹鸭全身,静置三四个小时后,放进老卤大坛中浸泡,使鸭身全部浸没在卤水之中。



“制鸭最重要的就是卤水,我家卤水已有40年了。”樊文华说,鸭肉的鲜香与否,最关键就是卤水,鸭身泡够四个小时,再捞上来用清水冲洗,这样的盐水鸭才入味。

火候也需控制得当,才能保证肉质鲜嫩并彻底去腥。先将姜葱八角加入水中,用大火烧开,接着把卤好的鸭子放进去用大火烧制,烧开后再转小火煮35分钟左右,最后捞上来晾凉,皮薄骨酥的盐水鸭就此新鲜出炉。

“从业30年来,售价从最早的3元每斤到现在的18元每斤。”樊文华说,“高峰低谷都有,其中还有3年连续亏损。”对于樊文化来说,接过父辈的技艺继续传承下去,既是谋生的手段,也是一种手艺人的执着。

科技融入非遗技艺

如今,南京多家制鸭公司积极推动盐水鸭的技术创新和行业进步,致力于南京鸭的文化传承和品牌形象打造。不管是自动化盐水鸭生

产线,还是新型盐水鸭生产工艺等各项专利,都是非遗技艺在现代发展中的创新范式。

非遗技艺和规模化生产相结合,面临的第一个问题就是如何将传承人的“经验和感悟”量化、标准化。南京樱桃鸭业有限公司共有三位盐水鸭制作技艺非遗传承人张建文、高昌宝、晏和波,他们带领团队摸索产业化道路,制定科学标准,实现生产规模化。



据了解,从2002年公司建立以来先后制定多项规模化生产标准。首先,保证送到工厂的每只鸭子重量相差在50克内;其次,建立空气温度与腌制时间的对应图表,方便控制鸭子腌制时长;最后,用规模化生产加工机器进行蒸煮、包装。其中,卤水、抹盐、剁鸭技艺,由





传承人亲自监制并传授给上百位工人，保证规模化生产品质稳定。

当舌尖上的非物质文化遗产与现代化科技融合，更大范围走进大众生活并带回经济效益，其制作技艺自然会更长远地传承下去。

开创盐水鸭文创经济

鸭子规模化生产只是第一步，以此延伸产业链，打造“鸭子经济”才是重头戏。

2018年，南京盐水鸭文化体验园建成，集参观、休闲、消费于一体。鸭文化馆内，全媒体化视角介绍南京鸭业发展的历史以及盐水鸭制作技艺的传承。生产车间外，透过走廊透明玻璃可看到一只只非遗盐水鸭制作的全过程。在休闲体验区域，游客可自行购买鸭血粉丝、盐水鸭、鸭油酥烧饼等鸭制食品。

记者了解到，即使如今在全国疫情管控的态势下，盐水鸭文化体验园1月至11月仍然接待了6万左右的游客，每周保持最少2次游客接待。

为提升南京市非遗发展的可持续性与包容开放性，南京市政府特别设立南京市海上丝绸之路遗产研究中心，促进非遗产品化、产业化和品牌化。同时，继续推进文旅融合高质量发展，让非遗经济赋能美好生活；通过专业技术培训，扩大非遗传承人才队伍；组织企业参加各种文化产品展会，推进建设科技文化示范基地；举办“一带一路”青年创意与遗产论坛，加强与沿线国家和地区在青年、媒体与智库等领域的文化交流与合作；紧紧围绕“创新名城、美丽古都”建设大局，致力于将盐水鸭技艺在内的南京非遗文化打造成中国的一张亮眼文创名片。■