



## 湖熟板鸭香四方 飞入寻常百姓家

本报记者 陶睿

“无鸭不成席”“三天不吃鸭，走路脚打滑”“在南京，没有一只鸭子能游过长江”……自古以来，金陵人喜食鸭馐，盛行以鸭制肴，南京也因此享有“鸭都”之称和“金陵鸭肴甲天下”之赞。

“板鸭香四方，湖熟是故乡。江宁玉鸭绝清香，海碗盛来金箔光。”在金陵鸭肴中，南京板鸭以“外形饱满、体肥皮白、肉质细嫩、食之酥香”名扬四海，被誉为“六朝风味，白门佳品”。而一提起南京板鸭，老南京人都会亲切地称其为湖熟板鸭。究其原因，是因为南京板鸭起源于素有“小南京”之称的古镇湖熟。

舌尖上的非遗

## 湖熟板鸭美名扬

“小鸭子，嘎呀嘎，一步三摇下塘来。扎猛子，摸歪歪，孝敬爹妈做菜菜，爹妈夸我好乖乖。”每逢年关，便到腊味飘香的季节，江宁的湖熟老街深处，阵阵鸭香伴着古老的民谣随风飘来。

农历年前，走进“江苏老字号”南京马仕斌湖熟板鸭清真食品有限公司，房前屋后挂满一排排香气四溢的板鸭，江苏省非物质文化遗产代表性传承人（南京板鸭、盐水鸭制作传统工艺）马仕斌，正沿着晾鸭架挨个检查鸭胚的晾晒情况，想趁着阳光充足的时候晒干鸭胚，以尽快进入煮制程序，从而保证春节市场的板鸭供应。精心制造美味、匠人世代传承，600多年来，老字号“湖熟板鸭”，历经时光打磨，日渐光大年味，从以前的“官礼板鸭”，逐渐飞入寻常百姓家，飞上千家万户的团圆餐桌。

“南京板鸭香四方，湖熟是故乡。”湖熟镇自古以来就是水乡，悠悠的秦淮河从城市深处横穿而过，使得当地湖网密布、水面辽阔，再加上稻丰粮熟、谷粒遍地的先天优势，使得湖熟到处都是铺天盖地的野鸭，这为野鸭的繁殖和湖熟制鸭业的发展奠定了坚实的基础。南京农业大学的一位教授在考察调研制鸭技艺源头时说，不管是北京全聚德烤鸭，还是南京盐水鸭、

板鸭、琵琶鸭等，全国所有的制鸭技艺都是从湖熟逐步流传出去的，有很多权威的记载证明湖熟板鸭的历史距今已有600多年。

宋朝时期，由于北方战乱，西北回民中有一部分人因避难而迁徙至湖熟。湖熟芦苇遍布，地区多沼泽、湖泊，方便回民掩护自己，不吃猪肉的他们选择在此定居下来，以捕野鸡野鸭为生。战乱平定后，看到捕来的野鸡野鸭多得吃不完，他们便把鸭子腌起来保存，食用时煮熟即可，并在一次次的摸索中把鸭子的口味调试得越来越好吃，渐渐研制出不咸不淡、口味适中的盐水鸭。再后来到了冬天，发现还有很多吃不完的野鸭，他们就用盐腌制鸭子，储存一整个冬天，将鸭子作为腊货放至第二年开春再吃。随着制鸭技术的不断提高，这种用盐制卤腌制的鸭子，就慢慢演变为现在的湖熟板鸭。

清朝时期，湖熟板鸭常被作为“贡鸭”进献皇宫，官吏之间也总是以板鸭作为礼物相互馈赠，名曰“官礼板鸭”。1462年，明成祖朱棣迁都时将湖熟制鸭技艺带到北京，久而久之发展为如今久负盛名的北京烤鸭。1910年的南洋劝业博览会上，南京选送贡品湖熟板鸭获得金奖，从此湖熟板鸭名声大振。



马仕斌祖辈传下来的制鸭老物件



马仕斌 江苏省非物质文化遗产代表性传承人（南京板鸭、盐水鸭制作传统工艺）



手艺人的坚持

## 板鸭世家有传人

“这个瓷盘是乾隆年间制陶名家葛明祥所制作的天青釉紫砂托盘。盘子上的斑点，是过去装鸭子时鸭油渗透进来，时间久了褪色所形成的。”“当年，将这个标有‘湖熟名师马庭寿制’‘白油板鸭’字样的印章刻在鸭胚上，用于证明此鸭是我们家的名牌产品。”“现在的江宁区民俗博物馆里，还陈列着大缸、架子、蒸子、小石磨等上个世纪50年代马家制鸭所用的设备。”对于老南京人来说，没有经过时间的沉淀，便谈不上“味道”二字；而对于马仕斌而言，这些祖辈传下来的老物件，一器一皿，都见证着板鸭世家在缔造美味过程中的匠心传承。

今年50岁的回民马仕斌，是马家制鸭技艺的第七代传承人。明末清初年间，他的祖辈就开始在湖熟镇以制鸭谋生，南京马仕斌湖熟板鸭清真食品有限公司的前世，最早可以追溯到清朝乾隆年间。据《江宁春秋》《江宁历史大观》记载，马氏家族的鸭子店从清朝时计算，有马宏兴鸭铺、万元楼鸭店、顺元楼鸭铺、湖熟镇老字号春华楼鸭店，直到马仕斌祖父马庭寿经营的湖熟正宗清真马庭寿板鸭店等。其

中，最负盛名的莫过于民国时期最大的清真板鸭店——春华楼，其制作的板鸭在当地深受老百姓欢迎，号称“江湖一绝”。

“乡下奶奶真幸福，打着阳伞上湖熟，春华楼上嗑瓜子，牛肉鸭子荷叶托。”1912年，马盛禄在湖熟姚东大街开设春华楼板鸭店兼营茶社，门面六间一字排开，是前店后厂清一色的走马楼，一楼宰鸭子，二楼开茶馆。人们喜欢来此一坐，叫上点心和鸭附件小酌几杯，酒足饭饱后捎点熟板鸭、盐水鸭等回家，让家人朋友尝鲜。

当年的春华楼生意红火、门庭若市，与马盛禄与其子马德怀、内侄潘瑞麟对制鸭技术的精益求精密切相关。他们将从水路上赶来的上万只鸭子分期分批圈养在河塘边，待鸭子长大足重后宰杀腌制成鸭胚，严格按照“鸭要肥，喂稻谷，炒盐腌，清卤复，烘得干，焐得足，皮白肉红骨头绿”的标准进行制鸭，使得春华楼的板鸭颜色佳、口感好、又肥又嫩，让人回味无穷。

“我的外曾祖父潘瑞麟，是当代板鸭制作技艺的一代宗师。祖父马庭寿打小就跟着在春华楼学习做



马仕斌的祖父马庭寿，曾是湖熟地区首屈一指的制鸭艺人。

鸭子并逐步成为大师傅，后来自己开了湖熟正宗清真马庭寿板鸭店，用从春华楼鸭店继承下来的传统工艺加工制作鸭制品，打出了‘清真鸭子百年老卤’的称号。”马仕斌说，自己从小就跟着祖父学习板鸭工艺，进入“鸭板儿”这个苦行当。“起五更，睡半夜，鸡叫忙到鬼叫，眼睛一睁，忙到点灯。”霜降一过小雪吊鸭胚，每天凌晨三点起床烧水宰鸭子，烧水一小时左右蒸子水滚，手工洗净鸭毛，四点钟开始宰鸭子……在日复一日的摸索和实践中，马仕斌逐渐掌握了烫鸭、制鸭、配料、掌刀等板鸭、盐水鸭制作工艺。1996年，他从祖父手中接过他的板鸭店，并将其更名为湖熟马仕斌清真板鸭厂，产品销往全国各地，远近闻名。



过去售卖鸭子时，马庭寿会将标有“湖熟名师马庭寿制”“白油板鸭”字样的印章刻在鸭胚上，以证明此鸭是自家的名牌产品。

2007年，湖熟板鸭以南京板鸭、盐水鸭制作工艺被列入首批江苏省非物质文化遗产名录；马仕斌凭借南京板鸭、盐水鸭制作工艺，于2010年被评为南京市非物质文化遗产代表性传承人，2020年被评为江苏省非物质文化遗产代表性传承人，在此期间，他还荣获省级带领技艺传承、带强产业发展、带动群众致富“三带”名人称号，取得“高级乡村技艺师”高级职称；湖熟马仕斌清真板鸭厂2014年被认定为南京老字号企业，2019年被认定为江苏老字号企业……从手艺人到非遗传承人，马仕斌颇有感慨：“祖辈在湖熟镇世代以做鸭子为生计，是手艺人；如今的湖熟板鸭是一种美食文化，人们吃的是鸭子，品尝的却是湖熟的文化，我不仅要做事艺人，更要做‘守’艺人，将湖熟板鸭制作手艺一代代传承下去。”

“要严格按照‘炒盐腌，清卤复，烘得干，焐得足，皮白肉红骨头绿’这个祖训口诀，以及‘解冻、清洗、腌制、下老卤、滴蒸、晾干、煮制’的祖传工序，做出

来的鸭子才好吃。”马仕斌的祖辈在长期的摸索中，形成了板鸭、盐水鸭特殊的制作工艺。其中，“炒盐腌”，通过炒盐炒干水分，并加香料粉提味，待炒盐冷却时放入鸭胚腌制，这样能去除鸭子血水，让鸭子的口感更好；“清卤复”，卤要经常提炼，定期添加香料和盐；“烘得干”，用烤鸭笼烘干去油脂，确保鸭肉的弹性；“焐得足”，鸭子开水下锅后，边煮制边拿铁钩钩住鸭子腹部、放掉其中的水，做到鸭肚里的水温不低于锅里的水温；只有这样，煮制出来的鸭子才能“皮白肉红骨头绿”。

鸭子要想做得好吃，板鸭卤至关重要。马家制卤的方法由祖上传承下来，已有几百年。以前麻鸭是原生态养殖，农户利用河道内的小鱼、小虾以及田地里的稻穗、蚯蚓养麻鸭；如今的鸭子主要是吃饲料为长大，相比而言，肉质的鲜美度有所下降。“时代在变化，要留住那个老味道，我们不仅要传承，还要有所创新，在原来制卤的基础上增加新的配料。”马仕斌说，过去卤缸里面就只有生姜、八角、葱组成的卤料“老三样”，

现在多加了白芷、肉蔻、花椒、桂皮、洋姜等20余种香料，只为确保以饲料鸭为原料做出的板鸭与由麻鸭制成的板鸭同样好吃。不仅如此，马仕斌在传承制鸭手工艺的同时，还不停地精进工艺、改进口感。比如，增添一道冷冻程序，将鸭胚腌好，接着下卤料、滴蒸，稍微晾干后制成新鲜的盐水鸭鸭胚，冷冻十天半个月，再风干、煮制，使鸭子吃起来“香喷喷”且更有“回味”。

“十几岁的时候，祖父就告诉我‘荒年饿不死手艺人，只要把这门手艺学好不愁一口饭吃’”，百年老卤结合秘法制作，把最美的味道呈现给消费者，把湖熟板鸭的美食文化延续下去，是马仕斌作为手艺人的责任和担当；“老字号”是个‘动词’，铭记“老字号”、留住乡愁味，做强“老字号”、焕发新活力，是马仕斌作为“守”艺人的目标和方向；“品牌做出一定效应后，这个品牌就不单单是我个人的、家族的，而是整个社会的、大家的，我有义务维护好它”，让南京湖熟板鸭“飞”出去，让湖熟鸭文化为更多的人所知晓，是马仕斌作为传承人的初心和使命。



位于南京夫子庙景区的“马庭寿”盐水鸭店

前两年，马仕斌在南京夫子庙景区开了一家售卖湖熟板鸭的门店。他说，“夫子庙是南京文化的一张名片，‘马庭寿’盐水鸭是南京板鸭的一个代表。天南海北的人来逛夫子庙时，尝一尝地道的板鸭，会对南京的印象更加深刻。”

择一城，守一艺，从一事，终一生。“等湖熟鸭文化产业园建好之后，我的清真板鸭厂就会入驻其中。”马仕斌坦言，自己要全力打造标准化厂房，精心推出全鸭宴，继续传承“江苏老字号”，做大做强“湖熟板鸭”这块金字招牌。

『守』艺人的创新

## 『老字号』是个『动词』