乡愁有味

从“汉席珍品”到富民产业——

建瓯板鸭的“守味”与“新生”

餐桌上的建瓯板鸭，令人垂涎欲滴。

街头巷尾悬挂在店铺外贩售的板鸭，成为建瓯一个独特的风景。

□本报记者 陈颖/文 张行健/摄 通讯员 魏剑生

秋冬时节的建瓯，无论是菜市场，还是古朴老巷，总能看到门前店内撑成龟状的板鸭，泛着琥珀色的油光整齐悬挂，清冷空气中板鸭的香气四处弥散。

这样的场景，在建瓯已经重复了近千年。

从村口晾晒的“土特产”到宫廷贡品、从口耳相传到标准化生产、从地方特产到城市名片……千年时光，浓缩于一只板鸭。它的故事，是建瓯人代代相传的乡愁技艺，是游子行囊里那沉甸甸的念想，更是一方水土在新时代续写的振兴篇章。

制作好的的板鸭

用于制作板鸭的番鸭

建瓯板鸭亮相年货节等活动，深受群众喜爱。

A 从民间至味到“汉席珍品”

如果美食也有履历，建瓯板鸭大概是闽北美食史中无法忽视的存在。

据史料记载，闽王王延政在后晋天福八年（943）称帝于建州（今建瓯），将本地板鸭正式列入御膳菜单，端上了宫廷餐桌。从此，板鸭不再是村口晒腊的“土味”，而是“可上庙堂”的珍馐。

到了南宋，孝宗赵昚（封建王时曾驻建安）对故乡风味念念不忘。登基后，他把建瓯板鸭带进临安皇宫，列为“汉席珍品”，让这道山乡小味成为宫廷宴席的常客。自此，板鸭的“高光时刻”被写进宋廷档案。

翻过古代宫廷御膳食谱，建瓯板鸭的故事也只讲了一半。

“许多人都会好奇，同样的制作手法，用于其他肉类家禽之上是否也能做出如此美味。”穿梭在成批风干的板鸭之中，建瓯板鸭同业公会会长叶国润讲起了一段口口相传的故事。

相传，建州曾有一位生活拮据的平民，他在寒冬时节饲养了十几只鹅。由于经济拮据，无法购买饲料继续喂养这些鹅，他只能逐只卖掉来筹集资金。

当卖到最后一只鹅的时候，他发现这样的做法杯水车薪。恰逢春节将至，家中无肉菜过年，又没有更多饲料喂养。他便决定杀掉最后的那只鹅，彼时条件匮乏，没有很好的保鲜措施。他的妻子便将鹅用盐腌制并晾晒，让它在寒冬腊月得以保存到除夕。

除夕夜，这道特别的菜肴被端上了餐桌，大家惊讶地发现，这只经过腌制的鹅干味道竟格外美味。“这板块鹅真好吃，我还要吃。”孩子们的称赞声让“板鹅”这个名字逐渐流传开来。自此以后，每到冬季准备年货时，当地人都会尝试制作“板鹅”。同样的方法也用在了鸡、鸭、肉鸽等禽类之上。

经过时间的检验，鸭子凭借其大小合适、肉质肥厚、咸香浓郁、肥而不腻的独特优势脱颖而出。“板鸭”的味道最受欢迎，逐渐发展成一种商品，并最终演变为如今的“建瓯板鸭”，在市场上占据一席之地，延续至今。

20世纪70年代，建瓯板鸭被中国食品总公司收入《家禽与传统禽制品》一书，与江苏南京板鸭、四川建昌板鸭、江西南安板鸭并称为“中国四大板鸭”。2018年，“建瓯板鸭”成功注册国家地理标志证明商标。

如今，为发展板鸭产业，建瓯市成立了板鸭同业公会，制定行业标准，将板鸭加工经营业主组成“联合舰队”闯市场。

近年，建瓯板鸭系列产品被授权使用“建字号”公用品牌，产品出口至俄罗斯、新加坡等国家和地区。

B 从掌心技艺到风土传承

清晨，来到建瓯市小松镇穆墩村的建瓯市润芝食品有限公司的板鸭生产车间，工人们将屠宰好的鸭子清洗干净，开始腌制上盐。

公司的板鸭晾晒场上，一排排晾晒架上，一只只板鸭排列得整整齐齐，像是走进一片板鸭“森林”。

“建瓯板鸭真正宗，土鸭吃粟一百工；剃前饿得腹里空，剃倒拔毛使滚汤；抹盐叠住腌一工，竹片撑开吹霜风；蒸得切片淋红酒，未曾开桌想动手；淋上麻油更有味，味道超过十香豉。”叶国润用建瓯话念了这首《板鸭谣》，短短几十个字把板鸭的传统技艺和食用方法说得一清二楚。

“这打油诗听着简单，内里可有大乾坤。”上手腌制的老师傅翁丁辉说。

原料要悉心挑选养殖期100—120天，不能下过蛋的番鸭。宰鸭的水温不能太高也不能太低，既要保证鸭皮不被烫伤，还要便于脱毛。叶国润补充说：“手法一定要快，鸭子浸在水里太久会变味。开膛破肚，去除内脏一定要去干净，否则不仅会影响风味，甚至可能会变质。”“别看我们这样随手一涂，这里头可大有讲究。”翁丁辉娓娓道来这里头的诀窍，“腌制鸭子，要上多少盐，与鸭子的大小、肉质厚薄，甚至气温、天气的阴晴都有关系。”

正因为这份需要感知的技艺，师傅在腌制时不能戴手套，需要用手感受鸭的情况。

腌制一天后，晾晒前还要用半干的布将腌制的鸭擦去水分，用小绳子穿过鸭的鼻子，再用竹片把鸭左右撑开呈板状，挂在透风处晾晒。通常，有霜的天气可以在太阳下稍微晾晒，一般三天就可以，再在无阳光直射且风大的地方晾干。

订单饱和的情况下，建瓯市润芝食品有限公司一天可以制作三四千只板鸭。即便面对如此大量的客户需求，润芝食品以及其他板鸭制作企业、家庭作坊，依旧坚持手工风干与自然晾晒，让“不油不腻”的核心风味得以保存，这也是建瓯板鸭广受青睐的重要原因。

“建瓯家家户户都会做板鸭。”翁丁辉说。正是因为建瓯这些板鸭制作企业、家庭作坊的存在，许多老手艺人通过制作板鸭，既能赚工钱，又可以将手艺传承下去。

经过多年的产业发展，板鸭在闽北其他县（市、区）也颇受欢迎，并发明了多种不同的新吃法，建瓯本土的蒸制、建阳的板鸭芥菜汤、浦城的板鸭火锅……建瓯板鸭在各地的“变形记”反过来丰富了板鸭的内涵，让它从一个地方特产，逐渐长成闽北共享的风味符号。

C 从一只板鸭到一条产业链

20世纪90年代，叶国润还在做肉兔养殖生意。一次偶然的机会，他接手了一批鸭子——卖不掉，也没处养。

他想起了母亲。老人家是做板鸭的一把好手，在建瓯，家家户户都会这门手艺。叶国润把鸭子交给母亲，请她全部制成板鸭，制成后由他带着成品去市场上试试水。

这一试，彻底改变了他的人生轨迹。

“建瓯人是在板鸭的咸香里长大的。”叶国润发现，自家的板鸭格外受欢迎，买过的人都夸地道、好吃，回头客越来越多。他渐渐琢磨明白了——建瓯板鸭不只是吃食，更是建瓯人的一份情怀。城乡里的红白喜宴，这道菜几乎是不可或缺的硬菜。

从学徒做起，开小作坊，再到2012年转型，在小松镇开办企业规模化生产……叶国润认准的事，一干就是三十多年。这三十多年里，他不仅把自己的品牌做出了名堂，更亲眼见证了建瓯板鸭从“养殖—宰杀—制作”整条产业链的诞生与发展。

在他刚入行那会儿，一只好鸭子是要去市场上“抢”的。

“做板鸭的鸭，要精挑细选，一定要是农户养的散养鸭。”叶国润回忆，三十年前哪有电话预订，大家全靠早起去市场蹲守，就为抢几只好鸭子。

为了让板鸭能量产，他开始主动出击。先是找到农户“下订单”，养的鸭子他照单全收；后来凭借积累的人脉和资源，干脆自己办起了养殖场，从源头把控原料供应。

嗅到商机的不止他一个。客商来了，周边的农户也纷纷加入番鸭养殖的行列。

如今，建瓯板鸭同业公会的统计数据显示，全市成规模的番鸭养殖场已有五六百家。大的养殖场，每个养殖期能供应3000到4000只鸭子。

“建瓯一年平均要卖出去三百万只板鸭。”叶国润说，养殖场的快速发展，让板鸭的原料成本降了下来，质量也更有保证。他笑着打趣：“都说没有一只鸭子能活着离开南京，在建瓯，也是一样。”

产业链还在延伸。屠宰和粗加工环节同样扎根在乡镇里，为当地居民提供了大量就业岗位。就连撑鸭子用的竹片，也取自建瓯本地的竹子——从鸭到竹，从山野到舌尖，一只板鸭串起的，是一条扎扎实实的乡土产业链。

工人在晾晒建瓯板鸭

D 从守味古法到创新破局

在润芝食品有限公司的产品包装车间，一台翻转烘干机正对着灭菌后的板鸭包装，仔细烘去表面的水分。

早些年，受保鲜技术的制约，建瓯板鸭的市场主要在本地。

“近年来，公司通过创新板鸭加工工艺，采用充氮包装，在不添加防腐剂和添加剂的情况下，成功让建瓯板鸭的保质期达到6个月，既保持了板鸭的传统风味，又便于贮存和运输。”叶国润说。

为让建瓯板鸭千年御贡走出建瓯，让更多的人认可这一传统佳肴，叶国润不仅走访四大板鸭发源地，了解其制作方法，找到建瓯板鸭的卖点，而且还到广州、浙江等地学习企业策划。几番摸索下来，他渐渐明白：要让老味道走出去，光靠手艺还不够，得借科技的力。

“要让建瓯板鸭被更多人知道，就要与大型商超接轨。”叶国润积极联系多家超市的供应商，让建瓯板鸭进入当地和周边夏商、新华都、永辉超市。他还与武夷山水品牌运营管理有限公司开展线上线下电商合作，将“让煮熟的鸭子飞起来”这句口号变成现实。

在不断经营品牌，推广建瓯板鸭的同时，他也深刻地意识到快捷、卫生、美味是当前市场需求的走向。

2015年，他开始加大科技引入和自主研发，请福建农林大食品科学学院负责人、博士生导师等到企业考察专业指导，建立科技特派员工作室等，开发出新产品氮气锁鲜盒装200克即食板鸭、即食鸭脖等20多个品种产品，并注册培育了“馋润”等3个品牌商标。

“餐桌上的安全，工厂的生命力”，在润芝食品公司墙体上，醒目地张贴着这句话。在叶国润看来，企业最大的诚信就是产品的质量。企业严格按食品安全要求生产，从鸭源的控制到宰杀、晾晒、包装，每一道程序都严格把关。

在润芝食品公司新改造的厂房里，各类熟食制作设备和打包机器已经准备就绪。叶国润计划推出更多系列产品——板鸭配上调料包，附上食用说明；按克重分装，解决一人吃不完的尴尬；还有“懒人款”预制板鸭，开包即食，或者微波炉一转就能上桌。“消费者的需求越来越多样，我们得跟得上。”他说。身为建瓯板鸭同业公会会长，叶国润创办的润芝食品只是建瓯板鸭飞出闽北的一个生动实践。

在建瓯，像他这样扎根板鸭行业几十年的“老把式”还有很多。有的守着祖辈传下来的老手艺，坚持古法制作，一年只做霜风天的那几批；有的从家庭作坊起步，一步步走向规模化、标准化；还有的年轻人接过父辈衣钵，把直播间搬进晾晒场，让板鸭通过快递飞向全国……一代代人守着同一只鸭子，让这只鸭子飞得越来越远，将这块千年老字号越做越响亮。

记者手记

守正出新香如故

在探访这只闻名遐迩“建瓯板鸭”的来时路之后，让我们感触最深的不仅是三百万只鸭子背后的富民产业，更是一种匠心智慧：守旧不是固步自封，创新不是割断来路。真正的传承，是在变与不变之间找到那个恰到好处的支点。

“做板鸭一点都不能含糊，该坚持的传统不能放弃。但是这门手艺要传承得更远，就要借着科技力量不断革新。”叶国润在建瓯板鸭行业里摸爬滚打三十多年来，深谙此道。

许多建瓯板鸭生产企业坚持“守旧”“创新”两手抓。因为，他们坚信，“守旧”与“创新”二者并非此消彼长的零和博弈。他们有着自己的节奏：核心风味用古法，生产流程用标准；传统工艺当卖点，现代技术作支撑。

于是我们看到——原料依然精挑细选、腌制过程因“鸭”制宜，“看天吃饭”的规矩雷打不动。我们也看到——充氮保鲜技术让保质期延长至半年，自动化生产线提升效率，即食鸭脖、预制板鸭不断推陈出新，电商直播让鸭子飞向全国。

“守旧”守的是核心风味，“创新”创的是发展空间。古法与现代，在这只鸭子上找到了共处之道：守正创新，历久弥香。