

权威发布



渠县女婿彭伟和他的非遗“泥笆蛋”

“人人尽说从前好，山村野味齿尖绕。”享有“古賸国都 汉阙故地”美誉的渠县土地，曾孕育出一代代优秀的手艺匠人。在他们手中，延续着一种古老流传的美食技艺——咸鸭蛋。然而，这种在渠县几乎每家必备的美食，却一直未曾登上更高的舞台。

几年前，安徽宿州人彭伟来到渠县，在丈母娘家里第一次吃到了渠县的咸鸭蛋。这种用草木灰腌制的咸鸭蛋自然醇香、Q弹细腻，瞬间便抓住了他的味觉，他还萌生了开办咸鸭蛋工厂的想法。为此，他在古法制作技艺的基础上，创新推出了“泥笆蛋”，并为其成功申请了非物质文化遗产县级名录，同时在渠县青龙乡双凤村建厂，引领当地村民脱贫致富。

□黄龙 本报记者 田乙斯

着迷 初识咸鸭蛋技艺

早在南北朝时的《齐民要术》中就有记载：“浸鸭子一月，煮而食之，酒食具用。”说的就是咸鸭蛋，其后历代均有记载。在四川，吃咸鸭蛋并不是什么新鲜事，几乎家家户户都备有一些。

“因为我爱人，我才有幸接触到这门古老的技艺。”彭伟告诉记者，2014年，他随爱人到渠县双凤村看望丈母娘一家，在饭桌上，丈母娘拿出咸鸭蛋招待他，唇齿留香的咸鸭蛋，橙红色的流心蛋黄，让他赞不绝口，一口气连吃了5个。丈母娘告诉他，这种蛋是用老一辈传下来的草木灰腌制法制作而成，传到现在已经不知道多少代了。

彭伟听后十分惊喜，他决定利用这种技术开厂创业。在得到妻子的肯定后，他又邀请朋友涂薪一起合伙，两人一拍即合。

真正好吃的咸鸭蛋要用草木灰腌，但现在土灶几近绝迹，哪里去找草木灰？彭伟和涂薪尝试了许多办法，“做法简单，但是做出来口感却有天壤之别。”为此，两人在全国各地学习制作方法，总结经验然后再试验。最终，两人通过在草木灰中添加深层黄土以及秘制香料，创新制作出“泥笆蛋”，并打造了“賸前味泥笆蛋”品牌。

传承 创新制作“泥笆蛋”

“因为青龙乡双凤村是渠县税务局的精准扶贫村，在县税务局的引进下，我们2016年9月将根扎进双凤村，开始大展拳脚……”

彭伟告诉记者，将厂建在双凤村，同时带动了村民就业，以及当地农特产品销售。

“制作一枚‘泥笆蛋’，要经过选蛋、选泥、制灰、裹灰、封存多个步骤。”其中选蛋尤其有讲究，“鸭子的品种、蛋壳的厚薄都不同，必须分开来腌。壳厚的要多放点盐，薄的少放点，不然腌出来后蛋白味道不好。”

“我们和村民协议每天收一次蛋，保证蛋的新鲜，也解决了村民鸭蛋销路问题。”彭伟说，将鸭蛋收回来后必须先由人工进行优选，挑出表面光亮、形状好看的好蛋。“鸭蛋虽然粗看都差不多，但细看却不同，有的样子蠢，有的秀气。”

制作“泥笆蛋”的精髓在于泥的选用。每天清晨，彭伟都会去双凤村挖取黄土，而且必须是淋溶层的土壤，并将其晒干制成粉状。然后将矿泉水、五香配料、红茶、十三香等加清水熬制冷却，按比例加入食盐，待盐溶解后再将其与黄泥和适量草木灰搅拌，使其成为浆糊状。“搅拌泥浆全看技术和手艺，搅得过于黏稠就不易涂匀，反之就涂不上去。”随后将鸭蛋投入黄泥浆中，让其均匀裹上泥浆，“泥笆蛋”就算制作完成，然后封存在瓦缸中，写上供货农户的信息，保证蛋能追溯溯源。

“用草木灰黄泥腌蛋，不含铅，也没有碱味。”彭伟说，腌蛋有很多讲究，根据温度、湿度不同，配料的比例也要调整，这全靠多年累积的经验。

“我想将老一辈的技艺一直传承下去，希望子子孙孙都能尝到这美味。”2017年3月，彭伟着手为“泥笆蛋”申报渠县非物质文化遗产保护项目名录。2018年4月申遗成功后，他还首次制定了“泥笆蛋”手工制作技术标准和产品质量标准。

文脉 非遗技艺进校园

“我国现在非常重视传统文化教育，今年渠县非物质文化遗产保护管理中心组织承办了‘传承文化根脉 共筑民族未来 渠县非物质文化遗产进校园’系列活动，‘泥笆蛋’技艺作为我们本土的非遗文化，我也想把它带入校园，让更多人了解它的魅力。”彭伟立即将想法付诸实践，他计划将制作完成的“泥笆蛋”现场展示，同时将“泥笆蛋”技艺的创新特点、制作步骤，全部文字化、卡通化，并让参展嘉宾现场试吃。

“现在许多传统工艺都面临着后继无人的危机，作为渠县农民千百年来智慧的结晶，‘泥笆蛋’手工制作技艺拥有重要的历史价值和文化价值，值得大家关注和学习。”彭伟希望让更多的孩童了解“泥笆蛋”。

在2019年的“非遗进校园”活动中，彭伟将“泥笆蛋”制作技艺搬进了多个校园，供师生参观，上千师生现场与他进行了学习交流。

