



菱塘盐水鹅:老卤慢焖出美味

□ 杨晓莉 文/摄

高邮籍著名作家汪曾祺曾有一篇《鹅, 鹅, 鹅》的美文, 专门写扬州的盐水鹅。说起扬州盐水鹅, 不能不提高邮菱塘盐水鹅。“先识菱塘鹅, 后知菱塘人。”利用回民传统清真工艺烹制的菱塘盐水鹅, 凭借独具一格的色香味美, 一直在外享有盛名。2020年9月, 菱塘盐水鹅还成功入选江苏省百道乡土地标菜名单。

在菱塘回族乡, 提起菱塘盐水鹅制作能手, 从事餐饮行业近40年且拥有国家二级厨师资质的丁浩昌当属其中的佼佼者。日前, 记者前往丁浩昌经营的菱塘桥大酒店, 倾听他分享了自己的盐水鹅制作技艺, 品尝了这道人间美味。

52岁的丁浩昌高高的个头、微胖的身材, 无论是外形还是气质, 看上去就像一名大厨。从事餐饮行业38年的丁浩昌告诉记者, 一直以来, 菱塘人都喜欢养鹅、吃鹅, 盐水鹅更是乡村宴席上一道不可缺少的卤菜之一。老鹅的“老”, 一说在鹅, 一说在卤。制作盐水鹅, 老卤是关键。他回忆, 那时候, 菱塘镇上有10多家做盐水鹅的商户, 有不少是家族祖传下来的老手艺。为了寻求独特的配方, 丁浩昌将每个商户制作盐水鹅的老卤收集在一

起进行对比, 经过独门调制不断改进, 形成“独门配方”。老卤每次使用后并不丢弃, 而是加入新卤补充损耗, 一直延用到现在。可以说, 他目前使用的老卤已有百年历史。

丁浩昌介绍, 扬州盐水鹅多用公鹅, 重香气, 而菱塘人认为只有母鹅做起来才更为鲜嫩。要制作别有风味的菱塘盐水鹅, 选料非常重要, 必须以菱塘本地生长两年的鹅为原料, 鹅必须是吃稻麦、吃草长大的“草鹅”; 加工老鹅, 须“留刀口”; 清理的时候, 鹅血要放尽, 还要手工拔鹅毛。

盐水鹅的制作工艺说起来简单, 实际操作起来却比较复杂。丁浩昌将记者领进他做盐水鹅的后厨, 与想象中的不一样, 后厨面积并不大, 装修甚至有些“土”, 小小的空间唯一可见的便是一口农村烧火做饭的土灶台, 灶台上有一口大锅, 锅的外围罩着一个大木桶。“别小瞧了这些东西, 这口锅比我的年龄大, 大木桶是杉木的, 都是上了年代的宝贝。”丁浩昌一边说一边忙着手里的活。只见他一手拎着洗干净的老鹅, 一手熟练地在鹅肚子里塞上一把盐、几块姜、一小捆葱, 随后便将老鹅放入大锅中烹煮。生鹅下锅时必须竖立排放, 使其腹腔内灌满汤汁。老鹅肉柴, 要想

让鹅肉入味, 烹煮老鹅时, 锅里的老卤还要加入新汤和作料, 除了料酒、葱、姜、白糖、精盐外, 还有陈皮、香叶、八角、花椒、桂皮、丁香、白芷、草果等三十多种作料。丁浩昌将这三四十种作料按比例放在一个不锈钢制作的漏罐中, 放入大锅内, 在各种作料的加持下, 大锅里的卤汤上下翻滚, 空气中弥漫着醇厚的香味。

制作盐水鹅非常辛苦。丁浩昌告诉记者, 为了保证味道新鲜, 不耽误中午售卖, 常常需要深夜起来忙碌。虽然做盐水鹅不用繁复的花样, 多为老卤泡制、清汤炖煮, 但这其中最重要的就是对火候的把握, 一般以柴禾为燃料, 先用猛火攻, 大约2个半至3个小时, 使其熟, 再以文火焖2个小时左右, 使其烂。在数小时的烧煮慢炖中, 不管是寒冬腊月, 还是盛夏酷暑, 灶台处都不能离人, 要有专人来看守, 适时添柴、减柴, 把握好火候。丁浩昌感言, 虽然蒸气、燃气早已走进老百姓家中, 但老做法才能做出地道的老滋味, 自己一直采用传统的土灶、柴火, 为的就是将老味道传承下去。

“盐水鹅必须要趁热吃。”刚出锅的老鹅色泽金黄、香味浓郁, 丁浩昌选上一角剥成块状, 装入盘中, 淋上几勺鹅油。记者夹上一块, 放在口中, 嫩滑有嚼劲, 肥而不油腻。再舀一碗热腾腾的米饭, 浇上刚出锅的鹅油, 充分搅拌均匀, 饭香、肉香、油香, 齐齐冲击嗅觉, 味道更是妙不可言。“实际上, 每个盐水鹅制作者都有传承的秘诀和经验, 比如鹅种的选择、香料的配比、火候的掌握、老卤的制作等, 经过诸多的精妙工序以后, 才能制作出这道美味。”丁浩昌说。

作为菱塘回族乡餐饮协会会长, 丁浩昌在带领身边人传承盐水鹅制作技艺的同时, 还想方设法将一只只菱塘盐水鹅推上各地城市餐饮酒店的饭桌。“从2006年开始, 我经营的酒店开始以礼盒方式向外销售菱塘盐水鹅, 销售量逐年攀升, 目前年销售量至少在一万只以上。”丁浩昌感言, 不同于依靠互联网电商渠道外销, 他们都是依靠老顾客、老顾客带新顾客, 通过微信渠道购买、销售。每到节假日, 日销量成百上千。特别是春节前, 进入农历腊月, 酒店里的老土灶24小时不停歇。



能有这么好的销量有多种原因的。丁浩昌说, 多年来, 政府不断加大宣传力度, 使菱塘盐水鹅在外有了一定的名气; 湖西有不少在外经商的老板, 他们也在积极推荐; 自己也常常在外参加餐饮展会和烹饪活动, 结交了不少全国各地的朋友, 这些都是菱塘盐水鹅走出菱塘的重要途径。

“每次外出参加活动, 我都会积极宣传家乡的盐水鹅, 让更多外地食客知道这道美味。如今, 一笔接一笔的订单接踵而至。10多年来, 菱塘盐水鹅不仅销往国内大中小城市, 还远销美国、欧洲等多个国家和地区。菱塘老鹅的魅力就是这么无懈可击!”丁浩昌的神情里, 毫不掩饰对菱塘盐水鹅的喜爱和自豪。

寻访高邮美食
追忆家乡味道



“淖”与“潦”, 我的纠结

□ 任广兴

高邮有个地方叫大淖, 是一个简易的下河港口。过去, 东乡北乡的农民进城, 多泊船于此。因此, 这里也是一个古老的农副产品集散地。

大淖之名, 由来已久。但何时得名、何人名之已无可考。当初起名之时, 想是有文字记录的。但天长日久, 文字在历史的长河中逐渐消失了, 只留下大淖的名字在人们口口相传中延续至今。

过去, 高邮有人曾将大淖写作“大脑”。高邮籍著名作家汪曾祺先生对此一直百思不得其解。后来到了张家口坝上, 他恍然大悟, 认为“脑”应写作“淖”, 蒙古语中意为有水的地方。他认为, 这应该是元

朝留下的叫法。汪曾祺在《〈大淖记事〉是怎样写出来的》文中说: “大淖是有那么一个地方的。不过, 我敢说, 这个地方是由我给它正了名的。”现在, 由于《大淖记事》的巨大影响, 过去的“大脑”已经正式改为“大淖”, 这里也成为文学殿堂里的审美圣境。

汪老是文学大家, 高邮人的骄傲。大淖之名也已被大众欣然接受。但仔细想来, 把“大脑”写作“大淖”又似乎不尽合理。

查字典, 淖读nào, 与民间传诵的lǎo读音不同。查词典, 淖意为烂泥、泥坑。蒙古语里称湖泊为淖尔。高邮先民应该不会选用蒙古语称呼高邮的这个地名, 高邮地名中也没有其他的例证。再者, 过

去高邮人将大淖称为大淖河、小淖河, 如果以“淖”名之, 在后面再加上一个“河”字, 感觉有点别扭。

大脑, 大淖, 何以为lǎo? 以我之浅见, 觉得有一个“潦”字堪为其用。在字典上, 潦有lǎo和liao两个读音, 这里且论lǎo。

在古文中, 潦字并非罕见。《淮南子·共工怒触不周山》中, 有“地不满东南, 故水潦尘埃归焉”。在曹植诗《赠白马王彪》中, 有“霖雨泥我途, 潦潦浩纵横”。在隆庆《高邮州志》卷二中有(西南诸塘)“旱则溉田, 潦则受水”。字典及书中对潦的释义有: “雨水大; 路上的雨水。积水; 大雨涨水曰潦”, 都与大雨形成的水有关。

高邮地处里下河, 地势低洼, 历史上水患频仍。高邮湖过去是三十六湖, 后来也是黄河夺淮, 从过去的累累巨珠, 变成了今天的全第六、全省第三大湖。也许, 今天的大淖地区, 就是高邮不断发生水灾, 洪水漫溢, 积水难消, 渐成的水面。从这一点上讲, “大潦”之意倒是与此甚合。

汪老是大家, 他的《大淖记事》等文学作品誉满全国, 影响深远。而我作为家乡的一名读者, 却对“淖”字说三道四, 深感不合时宜。

淖与潦, 是与否? 我心有疑惑。却发现说也违心、不说也违心, 是以纠结。谨以此请教于大家。

公房出租公告

经有关部门批准, 高邮市古驿名城酒店管理有限公司定于2023年6月30日上午10:00在扬州市公共资源交易中心高邮分中心网站(http://ggzyjyxx.yangzhou.gov.cn/gyfxz/)交易响应方登记注册报名, 缴纳保证金。(挂牌报名期满, 如未征集到意向承租方, 按5个工作日为周期延迟, 最多延迟2个周期, 竞价时间同期顺延)。

保证金账户: 账户名称: 扬州市公共资源交易中心高邮分中心, 开户行: 江苏高邮农村商业银行屏淮支行, 账号: 3210840361010000020998。缴纳保证金时请务必使用注册账号时所使用的银行卡缴纳, 并请备注保证金缴纳码。

有意者在2023年6月14日10时00分至

2023年6月28日16时30分, 在扬州市公共资源交易中心高邮分中心网站(http://ggzyjyxx.yangzhou.gov.cn/gyfxz/)交易响应方登记注册报名, 缴纳保证金。(挂牌报名期满, 如未征集到意向承租方, 按5个工作日为周期延迟, 最多延迟2个周期, 竞价时间同期顺延)。

保证金账户: 账户名称: 扬州市公共资源交易中心高邮分中心, 开户行: 江苏高邮农村商业银行屏淮支行, 账号: 3210840361010000020998。缴纳保证金时请务必使用注册账号时所使用的银行卡缴纳, 并请备注保证金缴纳码。

标的展示时间: 2023年6月14日至6月28日

(节假日除外)

单位地址: 珠光南路88号城南新区智慧大厦16层
咨询电话: 0514-80359868(高女士, 招租单位)
0514-84394986(崔先生, 公共资源交易中心)

地址: 高邮市海潮东路997号, 高邮市政务服务大厅四楼406室)

财政局监督电话: 0514-84610773(汤先生)

高邮市古驿名城酒店管理有限公司
2023年6月14日

序号	资产名称	详细地址	面积(M ²)	租赁期限(年)	年租金参考价(万元/年)	租金收取方式	竞拍保证金(万元)
1	原润扬邗酒店附属楼一楼部分区域	高邮市文游中路138号	约800	5	105	一年一清	15