

郸城“唐桥鸭蛋”加冕“河南老字号”

□记者 徐松 文/图



唐桥鸭蛋独特烘烤制作

2021年6月5日,第八批“河南老字号”公布了107个项目入围“河南老字号”的保护名录。其中,郸城县“唐桥鸭蛋”入榜。“唐桥鸭蛋”字号名称为“唐桥(李记)”,字号创立年代“清乾隆”,字号传承人“郸城中州文化传媒有限公司李玉兰”。此次“唐桥鸭蛋”登榜,对郸城农副产品、名优特产等相关行业走出郸城、走向全省乃至全国,将起到重要的带头和推动作用。

追根溯源觅唐桥

6月5日,在“河南老字号”公布当天,记者沿着“唐桥(李记)”的生产全流程,追溯这条沿袭至今280多年的鸭蛋产业链。

追溯唐桥鸭蛋的历史,记者首先便来到了郸城县南丰镇唐桥村。唐桥,顾名思义是座桥。唐桥位于黑河、晋沟河汇合处,汇流后名为茨河,是淮河的支流。俗话说靠山吃山、靠水吃水,唐桥人自古以来就熟悉水性,耕田糊口、养水产富家。可能是因为地质或水质的原由,在汇合口的水草丛中,生长着一种奇特的虾,头部发红,夜间发

光,当地称为“火虾”。也就是说,我们常见的活虾一般是青色,蒸煮之后才会变色,而这里的虾米自幼就是红色。鸭子吃了这种虾,下蛋个大皮薄,有一部分外壳也是粉红色的,晚上捡拾鸭蛋时用手电筒一照,呈红色荧光。故又名“火虾鸭蛋”。

这种鸭蛋经腌制后,蛋清洁白如玉,蛋黄紫红色如细粒朱砂,挑起蛋瓢油珠往下滴,咸不浓,淡不甘,鲜美宜口。蛋黄还可入药,附近群众专买唐桥“火虾鸭蛋”治痢疾、胃疼。

据清乾隆《鹿邑县志》(郸城1952年建县,唐桥原属鹿邑县)载:“唐桥店鸭最佳,以皮腌之,较诸南方高邮所制更为肥美,土人为之唐。其附近村庄,或有仿为者,皆不及。盖由于水土所宜,迁则弗能为良。”光绪《鹿邑县志》又载:“唐桥店鸭卵黄大多脂,以盐渍之,美过南方高邮州所制,土人谓之唐蛋,他村效制不能及也。”

除这两段可以查阅的资料外,还相传当年刘秀为王莽所迫,路过此地,吃了“火虾鸭蛋”,感到香浸肺腑,身轻体爽,连声称好,直到他

做了皇帝还念念不忘。从此,唐桥“火虾鸭蛋”闻名遐迩。

传统养鸭富唐桥

“欢迎来唐桥,来尝尝刚出炉的鸭蛋变蛋。”在唐桥的西头河堤树阴下,55岁的闫得发和老伴搭了两间房,围了四五个饲养圈,曾饲养5000多只鸭和鹅。如今正是鸭子换品种的时节,目前存栏2400多只。

“回来啦!”闫得发站在河边,嗓门不高,鸭子在很远处却能听到他的呼唤,纷纷回以“呱呱”地叫声。

记者看到,唐桥人始终坚持传统饲养法。在河边搭建鸭圈,白天打开圈门,所有鸭子倾巢而出,下河自然捕食;晚上归巢,下蛋。放眼看去,河岸杨柳依依、一汪河水清澈,一群一群的鸭子结伴而行,自在嬉戏,或悠然游动,或振翅飞起,绘成一幅自然风光生态优美的画卷。

“除了那几亩地儿,俺两口全靠这了。现在一天能收2000个鸭蛋。下蛋旺季时,一只鸭子两天能下3个蛋。闫振宇和李玉兰两口办了鸭蛋加工厂进行专业加工,他们负责收购,发家谈不上,但是靠卖鸭蛋致富没问题。”原来,在脱贫攻坚进程中,郸城中州文化传媒有限公司的闫振宇和李玉兰夫妇主动承担社会责任,把唐桥及其附近的鸭蛋订单收购,让闫得发以及附近数十户鸭子养殖户脱了贫、致了富,日子过得很好(方言:享受、舒适)。

精腌烘烤誉唐桥

“只有蛋源纯正、传统,才能保证‘唐桥(李记)’的老字号品质。”随后,记者跟随闫振宇、李玉兰来到了位于唐桥附近虎岗乡境内的一个扶贫车间。整个扶贫车间专门

加工咸蛋,被命名为“郸城县唐桥鸭蛋生产基地”。

闫振宇告诉记者,多年来,唐桥(李记)鸭蛋都是在家家户户土法加工,流程琐碎、运输不便。在脱贫攻坚进程中,郸城县委、县政府高度重视唐桥鸭蛋的品牌保护和推广,更注重推进唐桥鸭蛋深加工,带动群众脱贫致富。便在县城和唐桥之间选择了一处交通方便的扶贫车间。

记者看到,来自唐桥的一枚鸭蛋在这里要经过精选粒重、浸拌黄泥、腌制30天、清洗光检、高温烘烤、包装出库6道流程方能走上餐桌。精选粒重,便是利用一种专业的筛选机器,把鸭蛋放置这种筛选机上,它能每10克一个层次自动分拣出40克~70克的鸭蛋;浸拌黄泥,全部选用从江南一带通过卡车运输过来的黄泥,保障腌制品质;腌制30天,即是用黄泥按照保密配方加入一些中药材等,用塑料袋密封30天;清洗光检,把腌好的鸭蛋经过专业机器清洗干净,过一道强光,能照出“有缝的坏蛋”和双黄蛋,经历二次分检。

最后一道工序高温烘烤就是“唐桥鸭蛋”最神秘的地方。我们平时吃的咸鸭蛋一般都是水煮10多分钟制作而成的,“唐桥鸭蛋”与众不同的地方,除了刚才“保密配方”的中药材配黄泥腌制等文化内涵之外,便是经过一种专业的温度达150摄氏度高温烘烤箱,经过3个小时精准控制火候烘烤制作而成,此炉一次可以烘烤5000枚鸭蛋。这个经过长时间烤出来的鸭蛋,蛋黄内油质才能有效释放,而且能向蛋清渗透,才真正展示出“蛋黄如砂、蛋清如玉。”

“出炉!”一股浓香溢满整个车间。闫振宇告诉记者,他和李玉兰正将这门传统技艺认真保护且传承下去,让更多的群众在这条产业链中致富,为郸城经济社会高质量发展作出更大的贡献。

