

# 食指大动!

## 刘理兵用军人本色打造非遗“肖鸭子”

### 与鸭结缘 为一饱口福拜师学艺

刘理兵并不是泸州人，老家在宜宾市江安县井口镇，这里地处长江流域，他的童年记忆都与水有关。他记得，自己老家门口有一条河，夏天来了，那条清澈的小河成为他和小伙伴们的乐园，下河游泳，抓鱼抓虾，乐此不疲。每次洪峰过后，就成为打捞水柴的好季节，刘理兵每次出击，都满载而归。最让刘理兵兴奋的是，每每这时候，总有远方的“鸭棚子”路过老家，让人不由得想起“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知”的千古绝句，一些鸭子还不按规矩地在田中留下鸭蛋，刘理兵和伙伴们便搬来石块，在河边埋锅煮蛋，大家吃得满嘴油污，快乐无比。以至于现在，刘理兵回忆起这段往事心里还美滋滋的。

在生活的磨炼下，刘理兵练就了一副结实的身板，很多人都说他是当兵的好材料，后来他如愿以偿梦圆军旅。刘理兵所在的部队属于通信兵种，打窝、挖河道、栽树、挖管道、打木杆、收线、放线等野外作业是家常事。每次外出，刘理兵除了正常的劳动外，还经常到炊事班帮忙。在炊事班他学会了包饺子、做馒头，在师部参训时，他有幸结识了两位高端厨师长，学会了卤菜制作与配汤方法。有人说军队是学校，刘理兵深有体会，他在这所学校里学会了許多通信知识和烹饪知识。

1988年，刘理兵复员来到泸州，开启了新的人生规划。当时刘理兵和妻子住在泸州市江阳区大北街，这条街上美食众多，但其妻子却热爱老卤匠“肖鸭子”家的卤鸭子。有次端午节前夕，妻子又去买“肖鸭子”，但那段时间买鸭子的人特别多，妻子没有买着，回来后就和刘理兵开玩笑说：“老公，反正你现在有空闲，不如去和肖师傅学学如何卤鸭子，一来可以一饱我的口福，二来也能找点事情做。”

妻子的一句玩笑话，刘理兵却听进了心里面。他赶忙跑去找“肖鸭子”传统制作技艺第三代传承人肖志刚，提出拜他为师的想法。肖志刚看刘理兵高大强壮、性格开朗，不像一个能静下心来做鸭子的人，理都不理他，只让他一个人远远地看着。这样的日子持续了一段时间，很快端午节来临，人们都来买“肖鸭子”，肖志刚两口子根本忙不过来，刘理兵就主动跑去帮忙，他任劳任怨、吃苦耐劳的品质感动了肖志刚，答应收下这个关门弟子。



刘理兵切鸭子



刘理兵卤鸭子

### 传承技艺 为川南百姓奉上佳肴

刘理兵的师傅肖志刚已经60多岁了，祖上是“肖鸭子”传统制作技艺创始人，到他这里已足足传承了三代。可他的儿女长大后，却对鸭子丝毫不感兴趣。肖志刚为了坚守祖训，只得和妻子一起硬撑着这项传统卤菜手艺。

刘理兵出现后，“肖鸭子”传统制作技艺总算后继有人。当学徒后，刘理兵虚心向师傅讨教。他首先学习如何选鸭子，选鸭子就是选品质，要选就选土鸭，这种鸭子有纤维，有弹性，腥味少，具有甘、香、纯等特点。同时，泸州的鸭子品种多达十几种，但适合做卤鸭的鸭子只有麻鸭和花边鸭，因为这两种鸭子体型小、放牧性特别强、不容易生病。卤鸭子最重要的是卤汤纯正，因此“肖鸭子”卤汤香料采自云贵高原的10余种优质植物香料精心炼制而成，循环使用逾百年，属于独家秘方，师傅也毫无保留地传给了他。卤制过程中，需要进行择水、养水、制水、配料、制汤、打干、去腥、下金酱、观汤、察色、闻香等20余道工序，这样卤出来的鸭子才能成为川南百姓餐桌上的佳肴。

值得一提的是，在卤制鸭子的过程中，除了选鸭、配料繁琐复杂之外，刀功也很讲究。切一只鸭子只需一分零三十秒，却需要五六十刀。而且在宰杀过程中，除宰杀切口、宰杀刀法、放血位置、去毛方法等有特

殊要求外，鸭脚、鸭肝、鸭菌的卤制火候也不一。另外，选水也十分讲究，熬制卤汤的水必须选择“龙血水”，“龙血水”取自山脉走向绵延起伏之环境下的清泉，无任何污染且矿物质丰富。这种水冬暖夏凉，明净甘爽，沁人心脾。

接手泸州“肖鸭子”这块品牌以来，刘理兵除了传承手艺，还要学会坚守匠心。他经营的“肖鸭子”先后被中国饭店餐饮娱乐协会授予“中华特色名小吃”“全国绿色消费名小吃”等称号。

刘理兵坦然地说，他的卤鸭子全部采用传统工艺制作而成，不添加任何色素，采用冰糖、白糖制作精浆以做提色之用，香料也全部采用纯天然香料，拒绝一切工业香精和添加剂。他告诉广大食客，鉴别正宗卤鸭首先观色是否正常，待卤鸭冷却后在鼻子边闻闻，正宗的反而不太香，特别香的一定是香精制作；正宗的卤鸭放在舌尖上，就会口舌生津，劣质的则没有；正宗的卤鸭肉片在手中一捏，会产生纤维感，劣质的不仅没有这种感觉，反而一捏就会粉碎；正宗的卤鸭砍开胸脯，刀口有粗糙感，劣质的则刀口整齐，很光滑。

谈及未来规划，刘理兵说，自己想要为泸州永远留下这门技艺，让放心卤鸭走进川南百姓家中，让“肖鸭子”成为泸州乃至全国响亮的非遗品牌。

■ 本报综合



1 秒钟内消失

200 年消失