

非遗·传承

小鸭蛋“腌”成市级非遗

本报记者 苏国义 摄影报道



凤台县是全国水利先进县,有“淮上明珠”“皖北江南”雅誉。这里水系发达,天然湖泊众多,自古以来,民间就有养殖麻鸭、腌制咸鸭蛋的传统。众多腌制技法中,禾草灰红泥咸鸭蛋腌制技艺尤为出众,今年它成功入选淮南市第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

“这项技艺的成功入选极大地振奋了我们工厂的全体员工,大家都以将这份手艺传承下去而感到骄傲。”安徽赛蟹黄食品有限公司负责人、凤台县禾草灰红泥咸鸭蛋腌制技艺传承人谢瑞东介绍,“禾草灰红泥腌制的咸鸭蛋蛋黄红沙流油,入口沙软绵密,咸鲜交融,可‘赛’蟹黄”。

走访中,“赛蟹黄”公司工作人员随机从仓库里拿出4枚已经蒸熟的禾草灰红泥咸鸭蛋,手起刀落,唰唰……切成8块,块块蛋黄如蟹黄般沙糯流油。“我们已经实现了规模化腌制生产,产品销往全国各地,广受消费者欢迎。”谢瑞东说,“禾草灰红泥咸鸭蛋腌制技艺是在继承江淮地区传统咸鸭蛋腌制技艺的基础上,融百家之长取先进技法,经不断总结,优化改进,精益求精的结果”。他作为这项腌制技艺新时代传承人,有责任有义务将它发扬光大,造福更多消费者。

据了解,这项腌制技艺的核心在于禾草灰、红泥和新鲜的鸭蛋。技术人员介绍,他们采用的禾草灰选自凤台县本



图一为安徽赛蟹黄食品有限公司恒温恒湿鸭蛋腌制车间工作人员展示产品。

图二为禾草灰红泥腌制的咸鸭蛋。

地的稻草或麦秸秆燃烧后的细灰,这些细灰富含碱性物质,可软化蛋壳、促进盐分渗透;红泥则取自当地及周边地区富含矿物质的黏土,最后按照一定比例,将它们与盐水充分搅拌形成兼具吸附性和透气性的混合物,裹在新鲜的鸭蛋上进行腌制。腌制时长夏天短一些冬天长一些,一般在30天至50天左右。

“为了赋予这项技艺更好的生命力,我们于2023年在凤台县创立了安徽赛蟹黄食品有限公司,专注于禾草灰红泥咸鸭蛋的标准化生产和市场化推广,经过一年多的发展,年销售额达到了两千万元左右,并带动上百人就业。”谢瑞东介绍,与此同时,他还将这一技艺传授给了工厂技术人员和生产员工,让禾草灰红泥咸鸭蛋腌制技艺通过生产实践得到更大范围、更深入的传承。

目前,凤台县传统食品协会会长单位安徽赛蟹黄食品有限公司已制定了详细的禾草灰红泥咸鸭蛋腌制技艺保护计划。他们对这项非遗传统技艺进行了系统性的整理和记录,形成了标准化工艺流程,并开展培训,吸引更多的年轻人参加学习,为技艺传承储备力量。其次,他们积极与科研机构进行合作,对腌制工艺进行科学研究,在保留传统技艺的基础上,进一步提高生产效率和品质稳定性。

下一步,凤台县传统食品协会及安徽赛蟹黄食品有限公司还将通过参加各类展会及媒体宣传等活动,推广宣传禾草灰红泥咸鸭蛋腌制技艺,让更多的人了解这款非遗美食。

淮南出行 优惠享不停

公交、停车、充电、洗车 ~
最高每月可享10次优惠!



扫码参与活动



扫码下载掌上银行

一、活动时间2025年1月1日-2025年12月31日

二、用户对象淮南农行掌银用户

三、活动规则每位用户每月在淮南出行活动中最高可领取10次优惠,4个活动名额共享,每日可领取2次,名额有限,先到先得。

四、活动数量每月20000份。

五、活动详情请咨询网点

