



一口卤鹅十里香



■ 图文通讯员 欧宗涛

天微亮,位于含山县铜闸镇的塔岗卤鹅店的灶台已升腾起袅袅热气。

作为县级非遗项目塔岗卤鹅制作技艺代表性传承人,62岁的谢伦玉正娴熟地翻动着卤锅中的鹅肉,几十年如一日的忙碌,是他与这门手艺最深刻的羁绊。

塔岗卤鹅的精妙,藏在细节里。其分为子鹅和老鹅两种,制作流程看似一致——历经烧卤、烫鹅、出水、定型、下锅、加卤料包及佐料、翻身、出锅等步骤,但火候把控却大相径庭:子鹅需半小时翻身、一小时出锅,老鹅则恰恰相反,需一小时翻身、半小时出锅。正是这“反其道而行”的工艺,造就了塔岗卤鹅鲜、嫩、不油

腻、香气浓郁、肉质厚实的独特口感。

1985年开店,2021年注册“塔岗老鹅”商标,2023年12月,含山塔岗卤鹅技艺成功入选县级非物质文化遗产名录;同年,在“皖美好味道 含山好‘食’光”美食大赛中,它从众多佳肴中脱颖而出,获评“十大必吃名菜”……细数历程,这份匠心终于换来了社会各界的认可。

传承的接力棒正在传递。谢伦玉的儿子谢相悦不仅继承了父亲的手艺,更与时俱进,通过抖音平台开设“塔岗卤鹅”网店,让传统美味搭上电商快车,让香气飘得更远。谈及未来,谢伦玉眼神坚定:“我想多带些徒弟,把这门技艺传给更多人。”



卤制



切卤鹅



香气四溢



切好摆盘



忙碌的谢伦玉