

## 芦广荣

同仁堂中药材传统鉴别技术代表人物

“火眼金睛”护航  
中药材质量60余载

□本报记者 唐诗



芦广荣给徒弟们上的第一课就是讲“德”，“我告诉徒弟们要认货不认人。我们谁不吃药？出了问题对不起老百姓。”芦广荣同样认为，教徒弟要有耐心，在向徒弟们讲解药材的特征与性状时，她会把自己摸索出的经验编成便于记忆的口诀进行传授。“比如根据人参的几大特征，我总结成‘圆芦圆膀枣核丁，皮细纹紧有兜纹，皮条须子有韧性，珍珠疙瘩塞铆钉。’这样去教，徒弟们学得更快、记得更清晰。”芦广荣还会提前一天告诉徒弟们下一课要讲的内容，让徒弟们先回去准备。

“每周考一次、每月一总结、验货随时考”，是芦广荣的讲课方法，来了药材需要鉴别时，就让学生们看看货怎么样，先依次说说看，说得不到家的，她再纠正，并让他们记得总结。如今，她的徒弟们都成为了同仁堂药材鉴别、生产领域的骨干力量，有的还成为了重要岗位的管理者。不少徒弟被评为市、区级非遗传承人。每每徒弟们来请教时，芦广荣都会对他们说：“我不怕教会徒弟饿死师傅，你们成就越高，更说明我教得好。”今年10月，北京市首批20名老字号工匠揭晓，做为同仁堂科技发展集团国家级非物质文化遗产项目“同仁堂中医药文化”代表性传承人、同仁堂中药材传统鉴别技术代表人物的芦广荣，成为同仁堂系统内获此荣誉的第一人。



向他拜师的徒弟有13位。

作为国家级非物质文化遗产的传承人，白永明教徒弟的办法是口传心授，很多核心工艺只能在师徒之间口耳相传。还有很多技艺有保密级别，只能通过一些操作规程将这些技艺表现出来。除了技艺的传承，烤鸭的工具也要与时俱进。便宜坊使用的是焖炉烤鸭，烤鸭不直接和明火接触，炉子里有很多“秘密”。白师傅举例说，便宜坊的每一块炉门老砖都是秘制的，温度高时它能够吸收热量，温度低时则可释放热量。而现在用的烤鸭炉，是白永明研发改进的，炉身前方凸出向外鼓，便于从炉门观察炉内鸭坯烤制程度，没有盲区。每座焖炉大致1平方米大小，6座焖炉连成一体。每炉一次可烤制10只鸭坯。“我们改良后的烤炉，可以做到燃气二次燃烧，有效控制了鸭子在烤制过程中有害物质的含量。”白永明说。

白永明的心愿是做好三件事——创办属于便宜坊的养鸭基地，从源头上对鸭子的质量进行把控；培养一支专业队伍；保护现有技艺，防止侵权行为，传承创造新技法。他说：“传承不是一个人的事，也不是一代人就可以完成的，但作为传承人，有责任做好这些工作，让焖炉烤鸭的辉煌延续下去，让全世界的食客都能品尝到老北京的这一口美味。”

## 白永明

便宜坊焖炉烤鸭技艺代表性传承人

用40年的时间  
烤好一只鸭子

□本报记者 白莹 文/摄

深秋时节，一个浓雾初开的早晨，记者来到位于前门东路的便宜坊集团鲜鱼口店，探秘全国劳动模范、北京便宜坊烤鸭集团有限公司负责焖炉技艺传承研发、国家级非物质文化遗产——焖炉烤鸭技艺代表性传承人白永明。

从1978年师从当时便宜坊焖炉烤鸭技艺第5代传承人唐春姿学艺开始，白永明在便宜坊已工作了40年，度过了自己最好的时光。白永明回忆道，刚进店的他勤奋认真，得到了前辈的认可。两年后，他接过了烤鸭店的担子。“论资排辈还有师兄师姐在前边，但师傅信任我，我就必须把工艺做好。”白永明说。在焖炉旁，记者看到炉前铁架上，挂着一排肚里灌了汤待烤的鸭坯。白永明娴熟地拿起挑鸭杆，打开炉门，把一只只鸭坯挑进焖炉，挂在炉内。烤制的温度与时间，由烤鸭师凭经验来判断。烤制过程中，他还几次打开炉门，将鸭坯转身，让其受热均匀。估摸着时间已到，他又拿起挑鸭杆，将烤熟的鸭子一只只挑出。这刚出炉的烤鸭漂亮可爱、香味扑鼻，让人很有食欲。但这也是个苦差事，尤其是盛夏，烤鸭师傅挑战焖炉200℃的高温，一会儿就得大汗淋漓了。

焖炉烤鸭的工序十分复杂。“如果不知道前一道工序，就不会做好下一道。”白永明一直坚信着这样的道理，“例如烫坯，55℃的水温可以让鸭皮下的蛋白质凝固，卖相更好。现在进货都是白条鸭，不需要制坯，但是如果不了解这道前工序，那鸭子烤出来也许就不会太好。”说起传承，今年61岁的他已经带出七八十名徒弟，其中正式

## 深度探访北京老字号工匠

## 肩上是历史传承

## 手中是绝活绝艺

辉煌中国 奋斗有我

庆祝新中国成立七十周年

那些老字号凭什么能够独步江湖，始终口碑不坠？

凭借的就是老字号里始终潜伏着一批大工匠。

这批大工匠以炉火纯青、登峰造极的技艺，加上一丝不苟、精益求精的工作态度，不断地续写着老字号的传奇。

不久前，由北京市商务局、市人才工作局、市人力社保局、市文化和旅游局指导，北京老字号协会组织认定的首批20名北京老字号工匠正式揭晓。老字号工匠各自有怎样的“绝活绝技”？他们在学习与传承绝艺的过程中各自有怎样的心得体会？本报记者近日分多路进入了6家老字号，对其传承人进行了贴身探访——