



南京烤鸭考

南京人一年加工销售的鸭子,连起来能绕地球一圈!

在南京,有一种小店,一年365天门口几乎永远排着等候的长龙队。

挤到店铺的窗口张望,几十只鸭子错落地摊在柜台上,店主低着头,手里的菜刀从不停歇。一刀下去,油滋滋的鸭子分成了两半,顿时油汁四溅,烤鸭的香气从玻璃窗口逃窜出来。排到跟前的市民操着南京口音急吼吼一句:“来个前脯”。

说起有“鸭都”之称的南京,外地人大多想到盐水鸭,殊不知南京人对烤鸭更有着特殊的情结。几天不吃就要念叨,家里来了客人一定要出门买上半只,尤其爱的是那包老卤。不过,作为从小吃鸭子长大的南京人,记者看到南京鸭业协会提供的数据还是着实吓了一跳——南京年加工销售鸭超过1亿只,再用流行的换算法换算一下,南京人一年吃的鸭子,连起来能绕地球一圈!

说来惭愧,从来都只顾吃,却不知道南京烤鸭的制作工艺。今天,我们不妨就从一只鸭子生命旅程的最初说起。

现代快报记者 王凡
详见A20、A21

早起早睡,更容易当上“高富帅”

A18

豪门遗产官司,利字当头兄弟情薄

A19