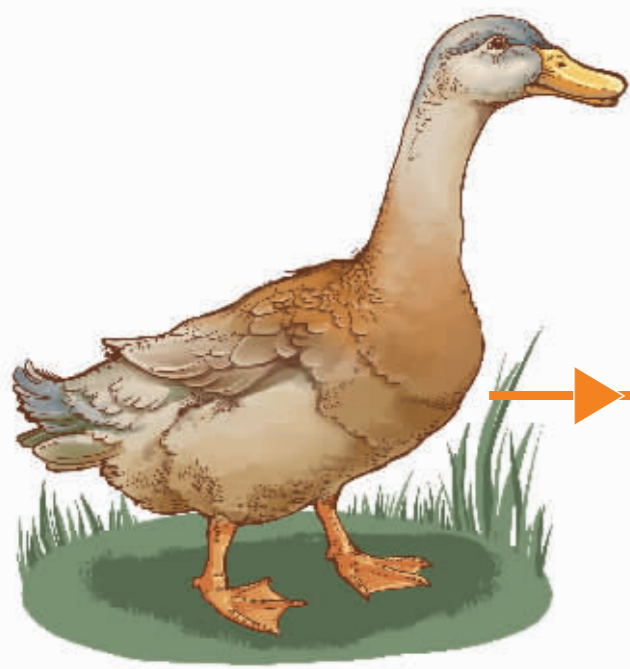


南京烤鸭身世起底

从一个鸭蛋到一只令人垂涎的烤鸭……



鸭子档案

以前由鸡妈妈孵化
现在大都人工孵化
出生7天就下水游泳
一个半月就“长大成人”

鸭子属于鸟纲,雁形目,鸭科,鸭属动物,由野生绿头鸭和斑嘴鸭驯化而来,是一种常见的家禽。据资料记载,我国驯养家鸭至少有三千年的历史。公元前五百年前的春秋时代,吴国就已经出现了家鸭群养。《吴地云》中写道:“鸭城者,吴王筑城,城以养鸭,周数百里。”

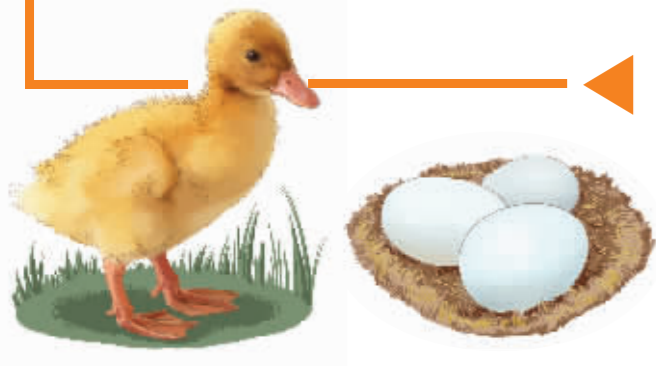
抛开那个“先有鸡还是先有蛋”的永恒难题,今天我们不妨从鸭蛋开始讲述鸭子的生命旅程。一般来讲,鸭蛋的孵化期为28天。也就是说,28天后,一个新生命就将破壳而出。

不过,孵蛋的任务并不是由母鸭完成,而是人工饲养的结果。因为人们养鸭子,是为了吃蛋和吃肉,不是让雌鸭生下10个蛋后用28天时间去孵蛋,所以用人工孵化解决鸭子的传宗接代问题。人们不断选择产蛋多的野鸭,只让它产蛋,而不让它孵蛋。经过一代一代的驯化,家鸭便不会孵蛋了。过去,孵小鸭的工作是由母鸭来完成的,现在形成了规模化养殖,这种现象几乎见不到了。

初来乍到的雏鸭,出壳1天后就开食。开食前需先“开水”(饮温水),饮水中可加入适量的葡萄糖和维生素C。鸭子吃的配合饲料是经过精心的调配,由玉米、麸皮、豆粕、磷酸氢钙、石粉、微量元素和维生素添加剂等组成,以供给鸭子必须的营养物。在雏鸭出壳7天后人们就训练它下水。

如今,人工饲养的鸭子主要分为肉鸭、蛋鸭和兼用型鸭。盐水鸭、烤鸭的选料90%以上是选用樱桃谷肉鸭。而生产鸭蛋制作成鸭蛋、煲老鸭汤多是用蛋鸭。而我省著名品种昆山大麻鸭则是兼用型鸭,既可加工板鸭、盐水鸭,也可生产蛋品。

南京本地主要的养鸭基地在溧水、高淳及浦口地区,但是现在年养殖量逐年减少,鸭苗主要来源于苏北及山东、河南大型养殖基地。在优良的环境中,肉用鸭生长速度很快,一般37-42天就可以上市。



数据

根据南京鸭业协会提供的数据,目前南京年加工销售鸭超过1亿只,鸭产业经济总值超百亿。其中年产销板鸭、盐水鸭4500万只,以板鸭、盐水鸭为主要产品的加工企业、手工作坊200多个,2000多个经营门店,从业人员5万多人。《中国农产品区域公用品牌发展报告》显示,在全国518个区域公用品牌中,南京盐水鸭位列16位;在《中国地理标志发展报告》100强中南京盐水鸭名列第12位。南京已成为全国最大的鸭产品集散地,南京盐水鸭已成为城市名片,鸭都名至实归。

南京年加工销售鸭超过1亿只,以一只鸭子40厘米长度来算,南京人一年吃的鸭子连起来能绕地球一圈(地球赤道长大约是4万公里)。

在现代快报资深美食记者夏天的带领下,记者找到了位于网中市的小潘记鸭店,老板沈基梅在南京卖鸭子已经20多年。店铺内,烤鸭、盐水鸭摆在货架上。中午时分,店里不像早上那样排队,但不间断有市民过来买鸭子。“都是回头客,一天能卖200只鸭子。烤鸭100只,盐水鸭100只。”沈基梅笑着说。向她打听烤鸭的制作流程,沈基梅说,这得半夜跟她去看才行,因为鸭子的制作是从夜里12点开始的。得到她的允许后,我们夜半探店,开始了这次追寻烤鸭的旅程。

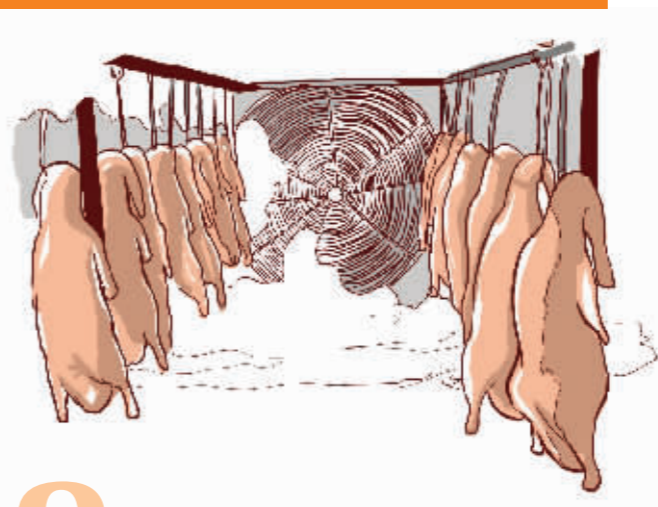
制作烤鸭



1 夜里12点,工人小李正在忙碌地做着准备工作。鸭子从安徽和县进货,是已经杀好、洗净的光鸭。此时,一缸滚烫的开水已经在灶台上放好,制作烤鸭的第一道工序就是将光鸭放入热水中烫一下,只需几秒钟就拎出来,这样做是为了将鸭皮收紧。



2 随后,将烫好的鸭子挂在架子上,人工给鸭子抹糖稀。



3 抹好糖稀后,用电风扇将鸭子吹干,完全吹干需要两三个小时。

鸭肚子灌水上炉烤

灌的水最后被制成老卤

熬卤时间比烤鸭子的时间还长



5 等到鸭子完全风干之后,就放入铁炉之中,挂在炉壁上,炉子中间生炭火,一炉可以烤十只。烤鸭工小李要一直关注着炉火,转动着鸭子,确保烤得均匀。至于火候,那就完全靠经验了。对烤鸭十四五年的小李来说,这完全不是难事。



4 随后,要进行一道重要的工序。将鸭腋下剪开一个口子,将水灌入其中。为了防止水流失,在鸭屁股上插一个木棍。这包水有什么用处?先留一个悬念。

6

在炉边站了大约30分钟后,一股浓烈的香味飘了出来。当然,这还没有完工。还需要耐心等待。小赵在4个铁炉间来回检查,用铁杆转动着鸭子。时间久了,锅中听到了刺啦啦滚油的声音。一小时后,小李告诉我们,鸭子烤好了。他与烤鸭的默契已经到了无需看表,看一眼鸭子的色泽就能判断。锅盖掀开,金黄色的烤鸭出炉,那香脆不用品尝就可以感知。



利用烤制鸭子的时间,可以来熬制鸭卤,就是买鸭子时店家会给的那一袋卤汁。用生姜、葱、桂皮、香叶、蒜头、辣椒干、十三香等十几种作料,放入水和酱油后,熬制两三个小时。时间越长,味道越香。南京烤鸭的特殊主要就在于这个酱汁上。



现在,再来告诉大家鸭肚中那包水的作用。烤鸭子炉子当中,外烤内煮,鸭肉熟了,这一包汁水也鲜透了。把这纯正的汁水收集好,等到鸭卤熬好,混合在一起,浇上糖、味精、精盐、红汤老卤这才完工。带到店铺中,老板会将老卤分成小袋装好,随着鸭子赠给顾客们。



就这样,看似简单的工序,因为费时、耗神,工人要一直忙到5点钟。而每天这时候,沈基梅也已经起床,准备把新鲜出炉的鸭子运进城里的店铺里。店铺7点营业,新的一天又开始了,一直忙到晚上七八点钟。周而复始,忙碌而充实。

烤鸭“进化史”

朱元璋是烤鸭界祖师爷 清代已有卖鸭子的店铺

南京人素以爱吃鸭子著称,鸭子究竟从何时开始成为南京人餐盘中的美食?现如今能查到最早详述南京人吃鸭子历史的史书应是《陈书》。

南北朝

《陈书》中提到,陈武帝陈霸先率部与敌军在南京激战。六月份的江南,连续大雨,粮食没办法运进来。陈霸先只好到市场上调了一些“麦屑”来做饭。这时候,陈霸先的侄

儿陈西救急了,从吴兴送来了大米三千斛,鸭子一千只。陈霸先立即下令蒸米饭,煮鸭子,让士兵用荷叶包米饭,饭面上盖了鸭肉,吃了之后,大获全胜。

宋代

南京出产的谷子喂鸭十分有名,当时南京城盛行用鸭制菜,并有“金陵鸭饌甲天下”的美称。其中金

陵盐水鸭尤其历史悠久,堪称金陵一绝。南京盐水鸭也被认为始于宋朝。

明代

明朝时期,鸭子延续了繁荣之势。据明正德年间的《江宁志》记载:“古书院、琉璃塔、玄色缎子、咸板鸭”,这个民谣就此在民间流传开来。明万历年间,吏部左侍郎顾起元撰写的记述金陵各类情况的《客座赘语》中,则写到了“南京板鸭”:“购觅取肥者,用微暖老汁浸润之,火炙色极嫩,秋冬尤妙,俗称为板鸭,其汁陈数十年者,且有子孙收贮,以为恒业,每一锅有值百余金,乃江宁特产也。”明代时还多了一个鸭子的新吃

法。在南京流传的民间传说中,烤鸭创始于南京王府膳房,朱元璋是烤鸭界的祖师爷。朱元璋定都南京后改变原来用水煮、红烧、清蒸的制法,采用炭火烘烤,使鸭子酥香味美,肥而不腻,被命名为“烤鸭”。永乐19年,明成祖朱棣迁都北京,烤鸭技术也随之带到了北京。虽然没有确切的资料可以作为佐证,但是在上世纪50年代末时,据统计全北京的烤鸭师傅比较一致的说法,都认为北京烤鸭源自南京。

清代

文学家袁枚所著的《随园食单》里,提及了野鸭、蒸鸭、卤鸭、鸭脯、烧鸭、挂卤鸭、干蒸鸭、野鸭团、徐鸭等多种鸭子的做法。其中“烧鸭”就是烤鸭,袁枚写道:“用雏鸭

叉烤之。冯观察家厨最精。”由此可见,清朝时,鸭子已经从皇宫走入民间,卖鸭子的门店南京有不少,如卖挂卤鸭,袁枚就写到“水西门许店最精”。

民国

民国时期张通之的《白门食谱》中提到了东牌楼老宝兴烤鸭,“老宝兴之在东牌楼时,对门即一大鸭铺

……烤鸭之肥而大,他馆所无。其烤法亦好,脆而不枯,正到好处”。

今天

到了今天,南京的烤鸭小店在大街小巷随处可见。门面店不大,但却吸引着市民们排队买鸭子。外地人看到这样的景象,不得不惊叹于南京的“鸭都”之称不虛传。

时不带鸭脊骨,所以有的人喜欢“斩”软边,既多吃些鸭肉,又可不占分量,省点钱。

老一輩的自不必说,70后、80后们的儿时记忆中也不少了烤鸭店的身影。那时,街边有不少现烤现卖的鸭子铺,店铺门口支一个白铁皮做的烤炉,炉内烧着木炭,炉壁挂一圈烤鸭。可以说,烤鸭伴随着南京人的成长。

南京的吃货,对烤鸭的要求不仅在鸭肉,对店家奉送的那一兜红卤更是讲究。南京人的口味喜好白糖醋,讲究酸甜微酸,鲜咸适度。调制这样的味汁,功夫不比烤鸭差。烤鸭卤小时候还用米拌饭吃。有卤拌饭,那顿饭一定吃得特别香。

不过,与过去鸭店聚集在水西门不同,如今那一片拆迁,烤鸭店分散到了城市的各个角落,很难说哪一片更多。南京市民也都有自己钟情的小店,买鸭子只认准那一家。许多小店都是一代代传承下来,已经有几十年的历史。像南京有名的章云板鸭就是,老板子承父业,一直在南京做鸭子。

“现在韩剧把炸鸡和啤酒炒热了,其实烤鸭和啤酒,南京早就有!一到夏天,街边经常能看到市民们打着赤膊,喝着啤酒,吃着烤鸭。”现代快报资深美食记者夏天如是说。