

# 盐水鸭升级 把袁枚都“馋哭了”



袁枚像

最近,文脉君听说,盐水鸭风味升级了!

前阵子,在一场南京盐水鸭金秋品鉴会上,由南京市畜牧家禽科学研究所联合多家科研单位,历经十八年自主培育的优质型肉鸭新品种——金陵白鸭脱颖而出,风味获得一致认可。

这对于爱鸭的南京人来说,无疑是个好消息。用肉质细嫩、口感鲜美的金陵白鸭做成盐水鸭,现在想想都馋了。

据南京鸭产业联盟不完全统计,南京每年平均产销约1亿只鸭子,其中超8000万只盐水鸭。

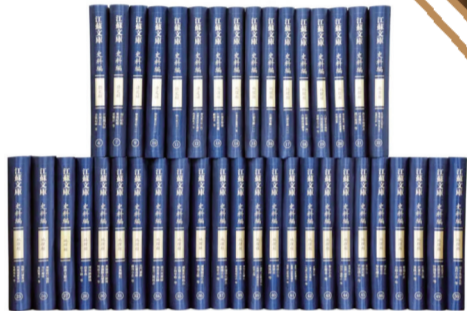
想想看,如果金陵白鸭穿越到清代,真不知道袁枚的《随园食单》上将会多出多少种鸭子的吃法。

今天,文脉君就和大家翻开这本奇书,一起看看吃鸭这件小事,南京人到底有多讲究。

现代快报/现代+记者 王子扬



金陵白鸭  
南京市畜牧家禽科学研究所所长伍冠锁供图



《随园食单》收录在《江苏文库·史料编》中



盐水鸭 视觉中国供图

## 雪梨炒野鸭,确定不是“黑暗料理”?

野鸭是一味好食材,但是因为生活中罕见,烹调起来也极考验技术。

袁枚的做法是:野鸭和雪梨一起下锅炒!

“野鸭切厚片,秋油郁过,用两片雪梨夹住炮炒之。苏州包道台家,制法最精,今失传矣。”

酱油腌渍入底味,夹在雪梨片里面,又是煎又是炒,这能好吃吗?但仔细想想,这样的食材搭配不无道理。

比之于一般的鸭子,野鸭的肉

质更紧实,而梨片脆爽,这么一组合,口感的层次就丰富了许多。

而且,野鸭腥味重,不是所有食客都能适应,而梨子自带果香气,这么一下锅,清爽了不少。

最重要的是,野鸭肉补中益气,雪梨清热润燥,如此搭配,自然是“天作之合”。

这时候可能有人要说了,吃野鸭,我就为品尝那一口野味儿。又是果香,又是爽脆的,味道就出不来了。

无妨,袁枚有办法,他介绍了

另外一种野鸭的做法——“野鸭团”。

“细斩野鸭胸前肉,加猪油微纤,调揉成团,入鸡汤滚之。或用本鸭汤亦佳。太兴孔亲家制之,甚精。”

什么意思?余丸子。

野鸭不是不够肥嘛,剁细之后加猪油和芡粉余丸子,放到鸡汤或者鸭汤里面煮。

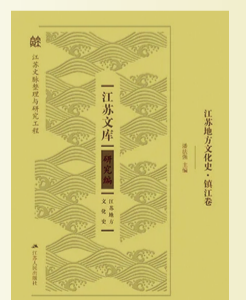
肉团香嫩,鲜滑可口,而且不失野味,这样的菜品怎么可能不受欢迎。



《江苏文库·书目编》之《江苏地方文献志》收录的《白门食谱》写道:“金陵八月时期,盐水鸭最著名,人人以为肉内有桂花香也。”



《江苏文库·史料编》之《最新南京指南》记载,20世纪30年代,南京盐水鸭每只约一元二角,以建康路西之韩复兴与东牌楼之刘天兴、彩霞街之金恒源数家为最著名



《江苏文库·研究编》之《江苏地方文化史·镇江卷》写道:“春有刀鲚夏有鮰,秋有肥鸭冬有蔬”,可知秋天的鸭最为鲜美

## 管它是蒸是焖,越肥越好

能看出来,袁枚还是喜欢肥鸭。

不管是上锅蒸,还是下锅炖,老先生都不忘说一句“越肥越好”。

比如家里要蒸鸭了。他说:“生肥鸭去骨,内用糯米一酒杯,火腿丁、大头菜丁、香蕈、笋丁、秋油、酒、小磨麻油、葱花,俱灌鸭肚内,外用鸡汤放盘中,隔水蒸透。”

什么?蒸出来汤汤水水的,太稀了,那就“干蒸”!

“将肥鸭一只,洗净斩八块,加甜酒、秋油,淹满鸭面,放磁罐中封好,置干锅中蒸之。用文炭火,不用水,临上时,其精肉皆烂如泥。”

袁枚还说,这个做法最考验火候,蒸的时间差不多要能烧完两炷线香。

这时候可能又有食客会说:谁说蒸出来的鸭子汤太多,我就爱吃这样的,养胃。

别急,袁枚还有一道压箱底的

菜——“鸭糊涂”。

“用肥鸭,白煮八分熟。冷定去骨,拆成天然不方不圆之块,下原汤内煨,加盐三钱、酒半斤,捶碎山药,同下锅作纤。”

然后就交给时间了。等到差不多快烂的时候,再加姜末、香菇、葱花,要是还想汤更浓一点,可以继续勾芡。

有人不喜欢吃山药。袁枚说,不喜欢就别加,用芋头代替也是极好的。

## 吃在南京,如何能不烤鸭

不光是盐水鸭,在南京,烤鸭也相当受欢迎。

袁枚颇有心得,他曾说:“用雏鸭叉烤之。”

《随园食单》里面还聊过一种“徐鸭”。

“顶大鲜鸭一只,用百花酒十二两、青盐一两二钱、滚水一汤碗,冲化去渣沫,再换冷水七饭碗,鲜姜四厚片,约重一两,同入大瓦盖钵内,将皮纸封固口,用大火笼烧透大炭吉三元。”

这时候,外面再用一个套包将火笼罩得严严实实,从早到晚。火候不够,或者中途跑气了,味道

就糟了。

袁枚还说,鸭子要吃水西门的。“塞葱鸭腹,盖闷而烧。水西门许店最精”。

上了年纪的人还记得,过去的鸭子店都聚集在水西门,而后那一片拆迁,烤鸭店分散到了城市的各个角落。

金宏兴鸭子店、徐家鸭子店、富强卤菜店、章云板鸭、红庙达记……每个南京人都有自己的“最爱”。

每个人的儿时记忆中,也少不了一家烤鸭店。一个白铁皮做的烤炉,炉内烧着木炭,炉壁挂一圈烤鸭。

“zan(斩)个鸭子ki(去)”,就是南京人平凡生活中的高光时刻。



南京烤鸭 快报资料图片



江苏文脉



扫码关注  
江苏文脉公众号