



# 春江水暖鸭先吃



盐水鸭



余斌的《南京味道》写尽了南京人吃的记忆、吃的个性

南京人爱吃鸭，世人皆知。最著名的段子是：没有一只鸭子能活着游出南京。春天的脚步越来越近了，南京人又想出另一个段子：春江水暖鸭先吃。今天，文脉君请来一位资深吃家——南京大学文学院教授余斌，在他新出版的《南京味道》中，聊的都是关于吃的干货。爱吃鸭子这件事，要爱得明明白白。请看有关南京人吃鸭史的20个灵魂知识点。读完，你才能理直气壮地说：我是爱吃鸭子的南京人。

现代快报/现代+记者  
王凡 白雁/文  
任雨风 苏蕊 徐洋/摄



扫码关注  
江苏文脉公众号

**1** 很长一段时间，南京作为“鸭都”的名声，是板鸭挣下来的。明清时南京有民谣：“古书院（南京国子监），琉璃塔（大报恩寺塔），玄色缎子（云锦），咸板鸭。”还有种夸张的说法，将南京板鸭、镇江香醋、苏州刺绣并称“江苏三宝”。

**2** 论南京鸭子的“前世今生”，会一直追溯到东吴，说那时已经“筑地养鸭”了。

**3** 板鸭始于六朝之说，伴以传奇性的故事——近人夏仁虎引梁武帝时的《齐春秋》，称“板鸭始于六朝，当时两军对垒，作战激烈，无暇顾及饭食，便炊米煮鸭，用荷叶裹之，以为军粮，称荷叶裹鸭”。但这鸭究竟是板鸭还是盐水鸭，未可考。

**4** 南京板鸭出名是因为顶着“贡鸭”的身份。清朝时候，板鸭是要孝敬到宫里去的，也用于官员之间相互送礼，称“官礼板鸭”。南京板鸭几乎是馈赠专用，请客时都少见。

**5** 板鸭的板是平板的板，也是板实的板。既指板鸭盐渍风干时压制成板状，也是比喻其制作之后肉质的紧实。如果拿到手不会处理，吃到最后只吃了个“咸”。

**6** 百分之九十以上的南京人，他们说喜欢吃鸭子，指的不是盐水鸭，就是烤鸭。以南京人吃鸭的实况论，现在已是烤鸭、盐水鸭平分天下的局面。

**7** 烤鸭不少地方都有，但盐水鸭则是南京独一份的。所以南京的鸭子江湖，盐水鸭是盟主，绝对的头牌。盐水鸭是南京美食的一个符号。

**8** 盐水鸭的命名很直白，却容易误导人，以为是拿盐水一煮了之。正宗的南京盐水鸭，做起来是有口诀的，所谓“熟盐搓、老卤复、吹得干、煮得足”。

**9** 盐水鸭的制作是做减法，盐、花椒、八角以外，啥也不用。所用几种香料也用得很节制，分寸感极强，以至于让人产生错觉，仿佛只有简单一味咸。盐水鸭的与众不同处，还在低温卤制。

**10** 盐水鸭在一番复杂操作之后呈现的是简单味。陈作霖《金陵物产风土志》中称“清而旨，肥而不浓”，张通之《白门食谱》里说“清而旨，久食不厌”。用大白话说，吃盐水鸭中意的就是那个简单味，好吃不腻。

**11** 南京不南不北、亦南亦北的地理特征，投射在吃上面，是南京人的口味忽南忽北。但是一款盐水鸭，却比江南还江南。因为江南美食讲究咸鲜本味，盐水鸭的调性正好符合。

**13** 南京烤鸭“古已有之”，但20世纪70年代似乎已近于消失，20世纪80年代以后吃烤鸭才变得普遍。

**14** 文献中说南京烤鸭，常说“烧鸭”。《随园食单》“羽族单”里有“烧鸭”条：“用雏鸭又烧之”。陈作霖《金陵琐志》记南京烤鸭：“举叉火炙，皮红不焦，谓之烧鸭。”

**15** 让南京人自豪的是，天下烤鸭是一家，追本溯源，北京的、广式的、宜良的烤鸭，老祖宗都是“金陵烤鸭”。北京烤鸭是随大明汪都带过去的，最早做北京烤鸭出名的“便宜坊”打出的名头居然是“金陵片皮鸭”；广式烤鸭源自南京；宜良烤鸭是朱元璋下令移民云南的南京人传过去的。

**16** “讲好烤鸭故事”中最流行的版本，是朱元璋“日食烤鸭一只”。

**17** 南京烤鸭的最特别之处在于卤子。鸭卤是从鸭子的腔子里来的。烤制鸭子时往鸭肚子里灌水，外面烤得滋滋滴油，腹内则是沸腾的状态，故有“外烤内煮”之说。



下班“斩个鸭子”回家

**12** 外地人常常分不清南京盐水鸭、桂花鸭，其实不少南京人也不太清楚。桂花鸭，是盐水鸭的美称。较真地说，原本是指八月桂花开时制作的盐水鸭，此时的鸭子最是肥美，做出来色香味俱佳。

《白门食谱》上写道：“金陵八月时期，盐水鸭最著名，人人以为肉内有桂花香也。”

**18** 南京烤鸭和北京烤鸭的应用场景不同。北京烤鸭须堂食，须热食，这也将北京烤鸭推向庙堂之高。南京烤鸭在卤菜店里卖，三步一岗，五步一哨，满满的里巷风。南京烤鸭是自带烟火气的。

**19** 在南京，因为鸭子太强势，以至于卤菜店被叫成“鸭子店”。

**20** 南京人常说“斩鸭子”，是把买的过程也合并在一个“斩”字里了。从南京人口里说出来，别有一番味道。如果将“斩鸭子”说成“买鸭子”，就不是那个味儿了。



烤鸭



江苏文库·书目编《江苏地方文献志》收录《白门食谱》



江苏文库·书目编《江苏地方文献志》收录《随园食单》四卷