

# 赤道人谈食忆趣

## 我家传统菜“荷包鸭”



荷包鸭

“荷包鸭”是我家的一道传统菜，从我记事之日起，每逢农历新年除夕的晚宴或爷爷生日的寿宴上，必有“荷包鸭”这一佳肴；及至50年代中期，举家从印尼回归祖国，定居广州后，历经沧桑，逢年过节，餐桌上仍少不了“荷包鸭”，可见我家这道传统佳肴已有百年历史。

顾名思义，“荷包鸭”当是在鸭的内腔塞满各种配料的全鸭。“荷包鸭”或蒸或焖均可，也有油炸的；无论是蒸、焖或炸，均需保持全鸭形状。制作“荷包鸭”的材料：光麻鸭一只约1250克，半肥瘦猪肉500克，板栗600克，香菇50克，虾米50克；调料：生油一两，生抽、老抽、糖、五香粉、胡椒粉、陈皮、梅干菜（或咸冲菜）适量，蒜一个，小葱少许。

“荷包鸭”制作方法，一、在鸭子下腹开一处小口，将鸭的内脏掏尽，用清水洗干净，然后用小刀将鸭内腔骨架和颈

骨剔除，切去鸭尾上面的“将军”，鸭上钩挂起，滴去水份备用。二、将板栗剥壳去膜，掰半，后用开水焯5分钟；猪肉切成小方粒，香菇泡水后切细，虾米用清水洗干净（如是大虾米则稍微剁碎）；然后用蒜蓉爆香油锅，先放香菇、虾米煸炒，再下肉粒，撒胡椒粉，加生抽，将肉炒熟后，倒入板栗，翻炒几下，盛起，待凉备用。三、将炒好的猪肉和板栗塞进鸭子的内腔和脖子内，俗称“胀鸭”；然后用线将鸭脖子和下腹的刀口缝紧，用五香粉涂抹鸭身，并在热锅上用老抽上色；之后将鸭置于瓷盆上，加两碗高汤、陈皮、梅干菜，用大锅中火蒸一小时左右，即可。起锅时连瓷盆一起端上桌。也可将鸭和配料直接置于砂锅，加高汤，先急火煮10分钟，然后慢火焖约40分钟。用锅焖的“荷包鸭”，鸭身下锅时要用草绳捆绑，以便起锅时，轻轻拎起，避免损伤鸭身，以保持全鸭之形状；起锅后再将汤汁倒入盛器

内。

制作“荷包鸭”的最困难一关是剔除鸭内腔的骨架，操作者用的小刀子要快，手脚要麻利，而且要细心。在剔除鸭骨架时，如果不是小心翼翼、手脚麻利，难免要将鸭皮弄破，或将鸭子下腹的口子开得太大，不但针线难缝，且在蒸煮时容易露馅，既影响“卖相”，也会使栗子馅的美味流失，汤更成了一锅粥。

我母亲是剔除鸭骨架的能手，就是在古稀之年，每次制作“荷包鸭”时，都是她亲自动手剔除鸭骨架的；后人很少学到她的手艺，便将鸭腹剖开后去骨，但缝口处太大，在蒸煮时可能露馅。唯有小妹坤珍，继承了母亲的手艺，如今成了制作“荷包鸭”的能手。吃“荷包鸭”时，可用筷子将鸭皮扒开，然后用匙子舀板栗肉馅吃，最后才吃鸭肉，用汤汁泡饭。鸭肉配上板栗、虾米、香菇，其味清香可口，实为百食不厌的美味佳肴。

1962年秋，我在牡丹江日报工作时，几位下放在牡丹江军马场劳动的老战友，拎了两只北京鸭到我的住处，我依照家里制作“荷包鸭”的做法，如法庖制，果然一炮打响，他们吃后赞声啧啧。以后逢年过节，我都要庖制“

荷包鸭”饕客。事隔四十多年，当年尝过我做的“荷包鸭”的战友王占文（原为第七航空学校政治部文化干事，转业后在牡丹江广播电台工作）还来信盛赞我的“荷包鸭”宴，说那是一顿难以忘怀的美餐。

但“荷包鸭”在那史无前例的“大革命”中，也给我带来麻烦，有一位吃过“荷包鸭”的同仁，给我贴了大字报，说黄某革命意志衰退，成天讲究吃喝，还在家里做“荷包鸭”请客，宣扬封资修思想，拉拢和腐蚀部属和工人。没想到“荷包鸭”竟与封资修挂起钩来了。

多年来，我以为“荷包鸭”是潮州名菜，在广州问了几位潮州老乡，都说未曾听说过有此菜肴。几年前去汕头，在饭店点此菜，也无所适从；饭店老板称，有“猴栗”（即板栗）、香菇焖鸭块

的，并无“胀猴栗”的“荷包鸭”。及后，问了几位从印尼回来的华侨，都说昔日在坤甸，逢年过节宴席上必有“荷包鸭”。1995年我回印尼探亲，亲友设宴款待，筵席上多有荷包鸭，由此可见，“荷包鸭”可能是印尼坤甸华人的专利名菜，并非潮州传统菜。

然而，有一次随羊城晚报原总编辑、专栏作家微音老先生去珠海，在“望海楼”的餐桌上却见有“荷包鸭”，不过是用油炸的，皮香脆可口，而鸭腔内的板栗、小肉丁、虾米、香菇一如我家所制作的“荷包鸭”的配料，其味也然。微音老先生也许是初次尝到此佳肴，连声赞道：“好味，好味！”问其菜名，我脱口而出：“荷包鸭！”服务员以嘉许的眼神望着我，曰：“有一——错！”（完）

黄新聪



刚出锅的荷包鸭