

“啖鸭”谈“鸭” (上)

吴开森(泗水)



缘起在星洲烧烤摊买了一只烤鸭，不但色香取人，价钱犹更宜人，一只论通常鸭体属中大型的，只标价17块余(约合印尼币20万盾)一只，想像连在泗水自家烤制也难于会合乎如上成本。如此以来，遂萌起返泗时决意购买三只烤鸭的意愿。(二女与我、三家分享。)

为了吃鸭，不觉也涉谈到攸关“鸭”的一些事儿。‘鸭’一字，顾名思义，它位于‘甲级’的肉禽之首。选材鸭肉的第一要务是鲜，要皮白肉红，肥厚适中最好。“鸭”，让它跻身高档菜谱并最终享誉中国海内外，这还得归功于北京“全聚德北京鸭”老字号的热崇。“全聚德”鲜鸭由鸭厂直供，甚至重量、月份、品质早可溯源细分，担保全流程的安全，也让人们吃的安心。但是说心里话，要我品味北京烤鸭的三道吃法(面饼卷鸭片皮，鸭肉

剥丝炒豆芽和鸭骨架子熬白汤)，吃法虽然道道考究，但我不觉得会尽享个中真味。内心深处，我自认寡闻，觉得那只是趋于风雅的驱使。曾经孩子在星洲带我去品尝星式Singapore style的北京烤鸭，一顿下来，并税化了\$ 116.- 吃得再好让我心痛不已。再谈北京鸭的吃法，就第一道吃法而论，每只烤鸭可片皮至三十几片，酥脆香美，裹以面皮、葱白、黄瓜条、料酱等卷起才吃进嘴里，虽然爽口，但鸭的脆皮感于我稍失，不像我们吃烤乳猪时，餐厅人员已为我们把整条乳猪片皮完美，每一小片的猪脆皮下带一层脂肪及嫩肉，用适量料酱点蘸入口，那不需要太多咀嚼入口即化的香脆感真让舌尖回津、欲罢不能，多么想再来上几片享用。

想到‘鸭’，很多事情的描述关连与它，孰论优绌，譬如：像填鸭式的教育去死记硬背、好像鸭

嘴聒噪的人云亦云…，但还有颇具感性的“春江水暖鸭先知”…等词语。傍晚，每每看到鸭农在水田牧鸭后，赶着鸭群回来，它们都会前呼后拥排列穿越田畦，左右晃摆、呱声破天地有序前行，这完美的阵仗换个鸡群是不可能的。

鸭的故事，要讲是讲不完。犹如贴近我们身边的浩繁琐事引人烦恼，也有很多会引发我们的关注与趣味，就看我们如何发掘与发挥，除了有益调节身心，扮靓我们的生活外，也劝喻人们，其实人生处处是风景，但就差有几付能善于捕获的慧眼。

鸭蛋营养价值高于鸡蛋，有特异鲜

腥，适于盐腌、制做成咸蛋。熬制鹵鸭蛋则把煮熟的鸭蛋先剥皮，再用利刃在外层的蛋白面轻轻划上7、8道浅沟，以使鹵蛋更加入味。忆起小时候我对鸭肉的概念，是离不开鸭的特有腥味，家人杀鸭前，必先强灌它一匙醋水，说是以祛腥。我看了喂过醋水的鸭子，身上的鸭毛好像是被醋水酸得蓬蓬松松，家人说易于拔除(以前难见有拔毛机设备)。家人不太讲究地把鸭肉切块加薑片焖煮，再配以土豆块、胡萝卜、芹菜头，浇上甜酸酱，我觉得倒是挺好吃。我成家后，得任抹市义兴隆工具店少东分享，品尝了他亲手烹调的祖传鹵味整鸭，才对

鸭肉有更高一级的体验，如飢似渴般，曾经在即将休业的养殖厂转手购进50只加島 bebek-Alabio 种鸭，体型较硕大，切实身宽体长，饲养在自家的貯车场。我用自己凭臆想调研的鹵料烹煮，用上八角、桂皮、香茅、冰唐、酥油…等烹制‘九珍鹵鸭’，鸭香馥郁。我有时也会变着手艺，往鸭肚腔填入陈皮、葱丝，些许豆浆，扎紧烘烤一、两个钟至皮黄，外焦里嫩即可。惟并非每一次都会有绝佳味道，只要不太超常，但凭味蕾的揣摸去调制，也好换换口味。我变换着鸭品，或自尝、或送好友，最终仍然余下一、二十只活鸭就送給邻里乡坊了。



‘麵’号烤鸭摊位



星式北京鸭套餐