

“啖鸭”谈“鸭” (下)

吴开森(泗水)

素有鸭类大熊猫之称的中华秋沙鸭、青头潜鸭等则是中国一级保护动物，我们犹须特别珍惜保护。千禧年，孩子曾经带我们参团遍游中国几个大城市，南京是中国鸭都，我们游览秦淮夫子庙等景点，在哪一带品尝了被称为鸭味极品的盐水鸭，好似咱客家的白斩鸡，专注其本真的‘鸡味’，也尝了一碟衔有鸭舌的‘鸭下巴’卤味。只是有点遗憾，就是在那趟的南京游，可能地陪要设套硬逼我们在某商号去多消费购买伴手礼，竟然借辞大巴需要“维修”一些什么悄然驶离，害得我们在店里久滞不便，出到店外又是朔风袭身，情况极为尴尬。幸好团友间那时无人要再费周折起诉，但却留下了极为恶劣的印象，至今仍然难拭。但这只是狂澜中的一波涟漪……

一段时期，孩儿一家曾经在菲律宾试水，我几次探望，知悉该处

有一种叫balut 鸭蛋的食品（每粒20比索，约合印尼币4千余盾），广泛普遍，是养殖厂特别选材好的鸭蛋孵化半成的蛋食，我看小孙女吃时，会先仔细地剥开蛋壳，显露蜷缩在蛋壳里已经成形的雏鸭，送往口里慢慢咀嚼吞食，我心中虽是好生不忍，但看着在几个市集摊店的搬运工上下堆放几箱、几箱的Balut 成品，可见人们食用很普遍，销量也肯定不菲。人们为了追求舌尖上的痛快与美味，忘掉“慈悲”，尽能地去选择优异的“幼龄”品种；人们嗜牛选用幼牛，油炸鸡隻用子鸡，连我自己烤猪亦挑选乳猪，凡此种种，心里诸多矛盾，反问自己，又奈我何……

一些风味美食有强烈的地方属性，也赋予了各地丰富的人文气息。好像潮汕人嗜吃牛肉，世人每每称之会将牛肉吃出“花”来；中国的八大菜系历史悠久，样样亦会勾起人们

的无限遐想与食欲，遂让中餐馆遍布全球。而地中海沿岸国家，应因区域生态环境，居民多食用全谷类、海产、橄榄油之类的传统菜肴，是公认的最佳健康食品。2012年，孩子曾经带我们去地中海沿岸诸国游旅一圈，遍尝当地美食，味道一般偏咸，居民饮食多采用豆谷类、蔬菜、坚果等以植物性为主，也包括海鲜、奶制品和鸡鸭禽肉等等，日常食用的橄榄油能促进与维护心脏的健康，地中海区域是世上公认心脏病例最少发生的国家，研究发现，这一切跟这一带居民的传统饮食习惯有关连，因而地中海的健康饮食方式现已多为世人所关注。人的世界本来处处对未知充满探求，世人会在因地制宜中探索美食，就是在探索中增加了对事物与彼此的认知。很多事情，喜乐与哀伤，一路点缀生活，陪伴我们度过人生。

时移事易，不几

时，连鸭味饭食也随着马都拉人勤奋的手艺，处心烹调出极具马都拉特色的鸭煎饭，佐以特制的青芒果辣酱sambal-pencit 的Nasi bebek goreng -Sinjay 风行了区域，好似Soto-Madura、sate -madura、Jenang-Madura... 恒持成为一道极具马都拉风味的美食。甚至有日，当我们跨越泗水大桥，去朋加兰市Bangkalan探访原新中某同学时，在鸭味饭的马都拉岛发祥地，不经意驶过该正宗品牌的鸭饭馆，早见街道两侧泊满了首尾不见的旅游大巴，探头再往内一窥，宽敞的偌大餐间，

不知几十、几百个人头攒动候餐，短时间根本是轮不到我们就餐的，藉由我只是要寻觅风味，是无兴去刻意追求‘品牌’，除了感叹以及庆幸于马岛的旅游餐饮业获取的蓬勃发展与广阔前景外，自己惟能知难行易，掉转头在另外街道觅得一处形象还行的小鸭食餐厅，入内享用了亦属“产地正宗”的鸭肉饭煎大餐。

无穷无尽的美食，总的来说，在名称多样的各异鸭肉饭榜中，我还是最喜欢吃Nasi bebek - Sinjay，不但价钱实惠，也是真的很好吃！



南京盐水鸭



Sinjay 鸭饭小餐厅



放大的Balut.



两孙女正享用balut蛋品