

上海人民美術出版社

第三册 ◆ 烤鸭 · 鸭菜 · 全鸭席

画说

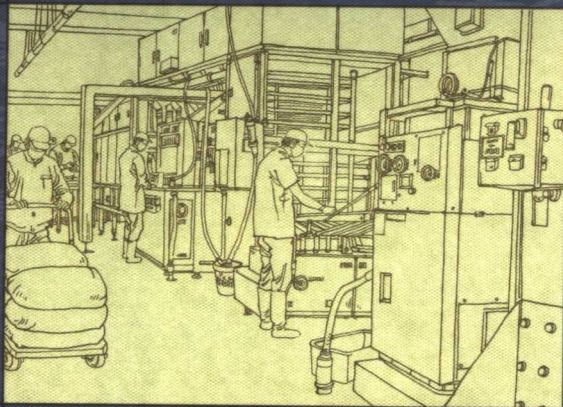
全聚德

珍闻趣事

◆ 编 宋振涛

◆ 绘 朱双海

庞先健
谢颖



第二册
● 烤鸭·鸭菜·全鸭席

画说

全聚德

珍闻趣事

江苏工业学院图书馆
藏书章

艺术顾问 姜维朴

编文 宋振涛

绘画 朱双海

庞先健

谢颖

上海人民美術出版社

特约编辑 刘建平
责任编辑 杨建明

张燕

画说全聚德珍闻趣事

编文 宋振涛

绘画 朱双海

庞先健

谢颖

上海人民美术出版社出版发行
上海市长乐路六七二弄三三三号
全国新华书店经销

上海思开印刷有限公司印制
印数五〇〇〇套

二〇〇六年五月第一版

二〇〇六年五月第一次印刷

ISBN 7-5322-4552-7/J·4111

定价：89.00元（全四册）

ISBN 7-5322-4552-7



9 787532 245529 >

画说全聚德珍闻趣事（第二集）

——烤鸭·鸭菜·全鸭席

· 熬鸭，炙鸭，燻鸭，烧鸭……，北京烤鸭起源于何年代？

· 为什么说『努尔哈赤』和『谭老太太』都是全聚德创新菜的启蒙师？

· 早年全聚德的『全鸭菜』，怎样演变为今日『全鸭席』？

· 全聚德后厨探密：烤鸭制作工序中有哪些诀窍？

· 美食还须会享用，品尝全聚德烤鸭有什么讲究？

· 且看现代全聚德如何『赶鸭子上线』——上生产

流水线？

· 到全聚德作客吃烤鸭，如何『吃文化』？

一 ◆ 《画说全聚德珍闻趣事》第一集向读者朋友介绍了全聚德『老匾·老墙·老字号』，本集专说全聚德的『烤鸭·鸭菜·全鸭席』。话说从头，咱就先聊烤鸭的『原生态』吧！这最早可追溯到远古。考古证实，早在石器时代人类就会『钻木取火』。周口店『北京人』（中国猿人）早在六十多万年前，就已经进化到群居洞穴、用火烧烤熟食阶段。可以推断：当时的狩猎物中，如有野鸭，大约他们就是最早品尝原始『烤鸭』的『北京人』了。



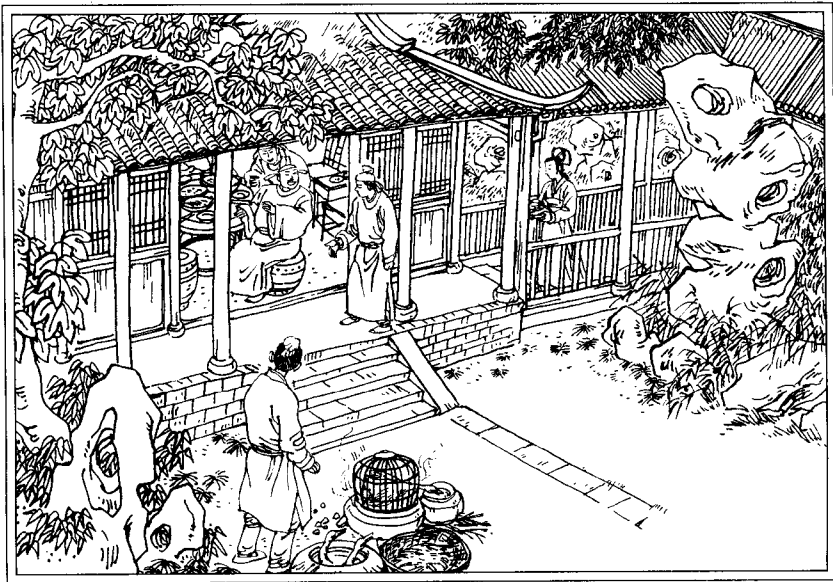
二◆ 查看中国文字记载，我们知道，古人最早把野鸭叫作『鳧』。而在一九七三年我国湖南长沙马王堆出土西汉初期（约两千两百年前）长沙国丞相轺侯随葬食品竹简中，就发现有一片写有『熬鳧一箭』四字的竹简。熬：煎熬焚炙，是指以火烹制食品的方法；『鳧』：野鸭；『箭』：方形竹筐。这说明，西汉时期的高官，对『熬鸭』生前吃不够，死后还要带走一竹筐。可见，『熬鸭』美味在当时已经是多么诱人！



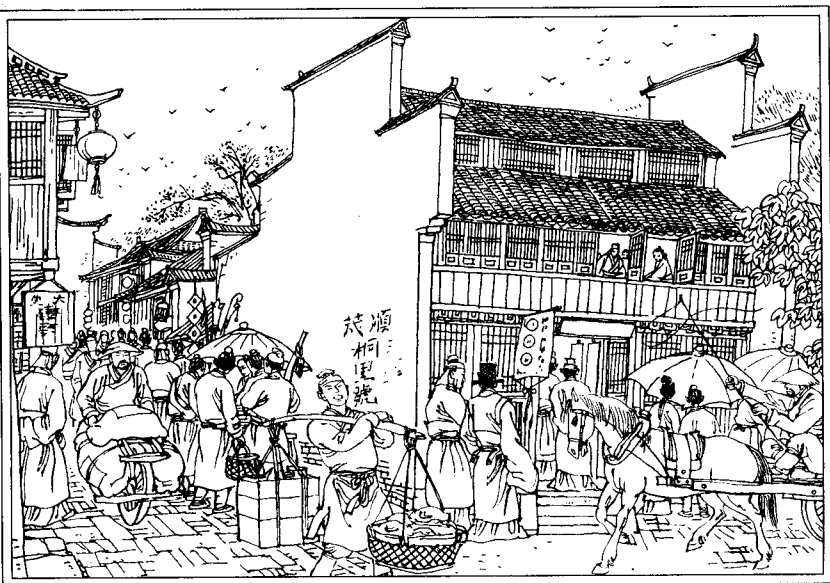
三◆ 一千四百多年前我国北魏时期有位农学家贾思勰，在所著《齐民要术》中有『炙鸭』的记载。『炙』的上半部是『肉月』，下半部是『火』，指用火烧烤肉食。有意思的是，在同书记载『炙豕』（即烤小猪）一节中曾描述：『缓火遥炙，急转勿住』，『转常使周匝，不匝，则偏焦也』，『清酒数涂，以发色』，『色同琥珀，又类真金』，『入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异非常也』。所述『色香味』和后来的烤鸭何其相似！



四 ◆ 约一千三百多年前的唐朝，盛行吃『炙鸭』。唐朝文学家张鷟在所著《朝野金载》中记载：把一只活鸭放在一个特制的笼子内，再把笼子放在烧着炭的火盆上，笼外放一盆酱醋调料。鸭子被烤得又热又渴时，就不断喝笼外盆内的调料。渐渐地，鸭毛脱落，入味的鸭肉烤熟，便可食用。当时将这种炙鸭法称作『明火暗味烤活鸭』。如今看来，如此烹制，鸭味也许鲜美，但着实有点叫食客『惨不忍睹』了。



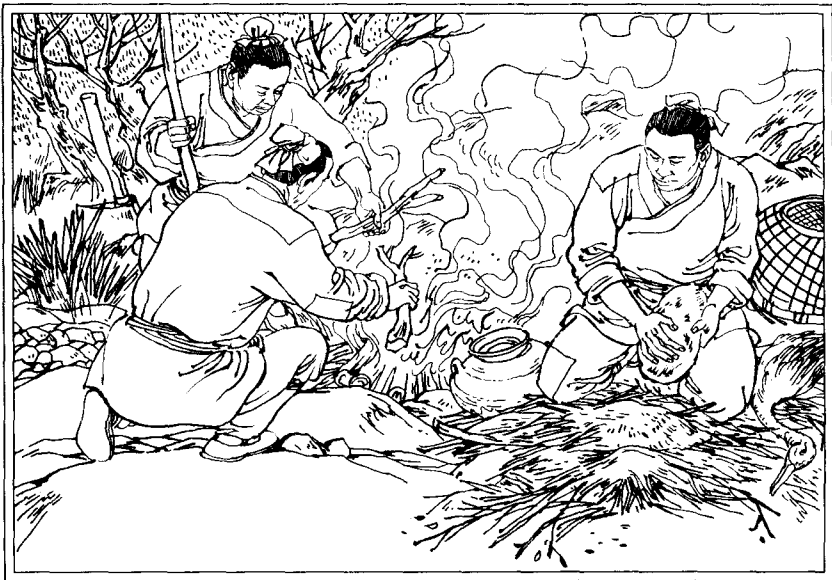
五◆ 又过了约三百多年，到了宋朝，关于『炙鸭』的记载就更多了。南宋钱塘人吴自牧在所著《梦粱录·卷十六·荤素从食店》中介绍说：『炙鸭』是当时南宋都城临安（今杭州）街市上『沿门歌叫』的一种『熟食』，『应于市食，就门供卖，可以应仓卒之需』。这为我们生动地描述了一道沿街叫卖烤鸭快餐的市俗风景线。同时代的南宋词人周密所著《武林旧事·卷六·市食》一节中，也有『炙鸡鸭』的记载，可惜未详记『炙鸭』的具体烤制方法。



六◆比《梦梁录》和《武林旧事》早成书一百多年、由孟元老所著的《东京梦华录·卷二·饮食果子》中，还有一种『烤鸭』的记载。书中讲了一段鬼怪故事：一位史姓官员外地任满回临安故居，路遇一卖烤鸭人酷似从前自家厨师王立。而王立已死一年。经盘问，王立承认是从阴间还阳以卖烤鸭糊口。王最后交代：『天未明，费诣大作坊，就釜灶焙制成熟……』。就除去故事的迷信色彩，就其中倒是透露了一点烤鸭的制法。



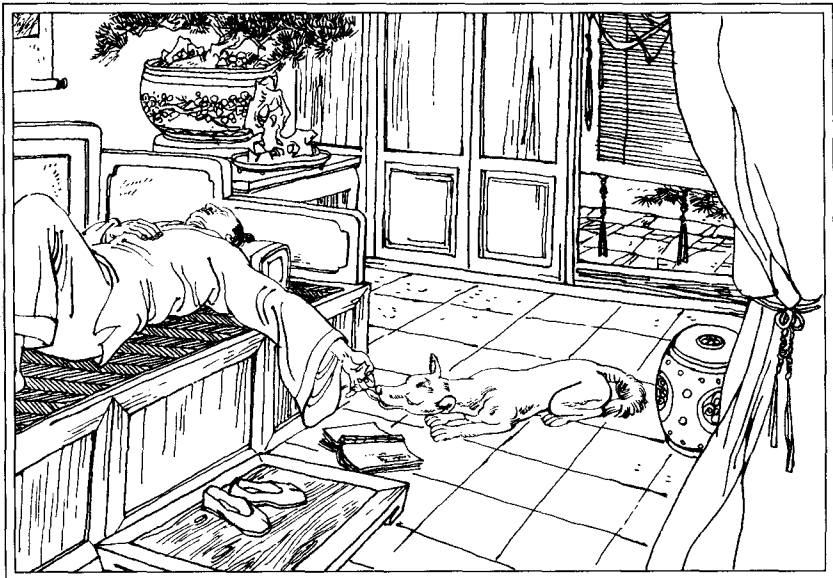
七◆ 后来,《武林旧事·卷六·作坊》一节果然有『煇炕鹅鸭』的记载。这里的『炕』字是挖坑生火的意思;『煇』字的含义是什么?我们在前述北魏农学家贾思勰所著《齐民要术》中,见到有『草裏泥封,搪灰中煇之』的记述。就此,我们似乎大致看到了宋朝人『挖坑、生火、堆积热灰、将鸭草裏泥封、慢慢温烤成熟』的『煇鸭』全过程。这种烹制方法,不是和后来『闷炉烤鸭』的制作方法有某些相似之处吗!



八◆到了距今约七百年左右的元朝，出现了『烧鸭子』的菜名。元朝饮膳太医忽思慧所著《饮膳正要》一书中记叙了『烧鸭子』的大体做法：将鸭子去毛，去肠肚，洗净。另取羊肚一个焯洗干净，包鸭。葱二两，芫荽（即香菜）末一两，用盐同调，放入鸭腹内，烧之。这里的独特之处，是要用洗净的羊肚（即羊的胃）包住鸭子再烧，且鸭腹中放入了比较精细的调料，可见烹制技术已经与日俱进。



九◆ 元朝戏曲兴盛。元朝戏曲作家郑廷玉在其创作的一出名为《看钱奴买冤家债主》的杂剧中，描写过一段有趣的贾员外『吃烧鸭』的喜剧情节：贾员外在街上见店铺里油汪汪的烧鸭馋人，但舍不得花钱买，于是偷偷用手捋了烧鸭一下，五指沾满香喷喷的鸭油。回家吃饭时，撮一个手指吃一碗饭，连吃四碗。剩下一个油手指准备晚饭再享用，谁知午睡时被家中大黑狗撮了个精光……由此可见，当时烧鸭油香如何令人垂涎欲滴！



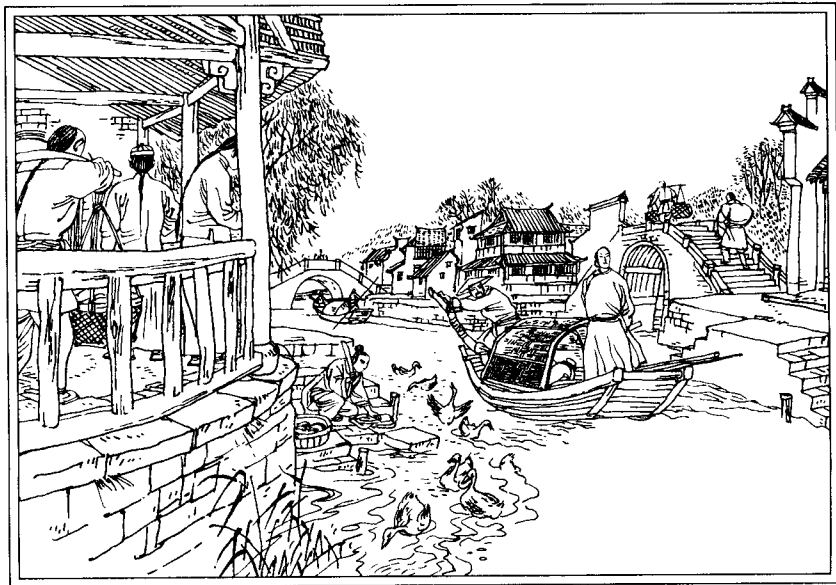
一〇◆ 再过一百多年，到了明朝，弘治年间（一四八八—一五〇五年）宋诩作《宋氏养生部》，介绍了当时『炙鸭』的做法：『用肥者，全体，漉汁中煮熟。将熟油沃，架而炙之。』就是说，选用肥鸭整体浸入调味汁中煮熟，再往鸭身上浇注熟油，然后架在火上烤炙。一六三〇年左右，明万历年间太监刘若愚著《酌中志》详细描述了宫廷饮食情况，其中也有『炙鸭』记载。这进一步证明，民间烤鸭已经进入宫廷的大雅之堂。



一一◆明代有一部著名小说《金瓶梅》，描写了封建社会剥削者奢靡的生活。故事发生在南北大运河交会处的鲁南苏北一带，在所描述的家宴官宴菜肴中，自然少不了临水饲养的鸭子。书中多处提及鸭菜，其中有烧鸭、炉烧鸭（第三回、第六十二回），烧鸭其实就是烤鸭的变称；有滤蒸烧鸭（第三十四回）；有卤炖炙鸭（第四十五回）；有酥鸭（第五十四回）；有腊鸭（第六十一回）；有熏鸭（第六十七回）等等。鸭菜的品种，可以说也与日俱增了。



一二◆ 时至一百多年前的清代，从宫廷到民间，烧鸭、炙鸭、烤鸭已经相当普及。乾隆年间，诗人袁枚在《随园食单》上说：『烧鸭，用雏鸭上叉烧之，冯厨最精。』清代浙江人严辰，居京多年返回老家后，在一首《忆京都词》中对京都和家乡本地的鸭子和鸭菜进行了褒贬。他写道：『忆京都，填鸭冠饔中。烂煮登盘肥且美，加之炮烙制尤工。此间也有呼名鸭，骨瘦如柴空打杀。』表达了他对京都『炮烙』制成的烤鸭念念不忘。



一三◆ 我国文学名著
《红楼梦》的作者、清代
文豪曹雪芹（一七一—
一七六三）生前就酷爱吃烧
鸭。曹雪芹出生于金陵（今
南京）织造府，少年时代经
常吃金陵烧鸭。他晚年落
魄居住北京西山，撰写巨
著《红楼梦》时，还念念
不忘江南烧鸭。据曹雪芹
好友的外甥爱新觉罗·裕
瑞在《枣窗闲笔》一书中
记载：曹雪芹曾调侃说，
要是谁要看他的《红楼
梦》，不难，只要此人用
南酒和烧鸭来招待他就可
以。

