

N 北京晚报 北京日报
澎湃新闻 中新

鹅腿究竟有多好吃？

前几日，清华、北大和人大上演了一出高校版《三国演义》，争端说起来似乎有点平平无奇——烤鹅腿。有一位“鹅腿阿姨”卖的烤鹅腿外焦里嫩，肉质醇香，三所高校的学子打响“鹅腿之战”。网友们在看戏的同时，心中也不免发问：一只鹅腿而已，至于吗？能好吃到哪里去？

别说，还真至于。好吃的鸡鸭常有，但好吃的鹅却实在少见。以养殖量为例，联合国粮食及农业组织近年公布的数据显示，全球范围内肉鸡的存栏量超过了100亿只，鸭位居第二，有60多亿只，而鹅的存栏量仅仅5亿只左右。鹅与鸡鸭食用量差异之大，可见一斑。

纵观中国食鹅史，不难发现，庖厨以烹饪妙技呈现鹅之精髓，是很晚近的事。早期的鹅，且先不论其味道如何，单看出现的场合与身价，也足称得上是“禽中贵族”了。

松赞干布携鹅 迎娶文成公主

根据《尔雅》的记载，鹅，别名舒雁。“鹅谓之舒雁者，家养驯不畏人，飞行舒迟也。是则当作舒雁，谓雁之舒者也。雁在野，鹅为家雁也。”在古人眼里，雁、鹅本为同一物种，被养在家中不急不慢、姿态舒缓坦然自如的则是鹅。《礼记·内则》有“舒雁翠、鸕鹚胖、舒凫翠”，又“翠，尾肉也”，这说明人们很早就观察到鹅肉翅连尾，食用的部位主要是尾肉。至于味道如何，我们不得而知。

在烹饪调味技术尚不发达的时代，食材最重要的价值不在其味，礼仪功用才是首要考虑的。鹅本身通体洁白，脖颈纤细流畅，常引颈高歌，再加上行动迟滞，颇似古人所追寻的君子之风，正如后周王朴的《太清神鉴》所说：“鸭步鹅行，富贵家荣。”故而，鹅也常常被当作绝佳的祭品用在祀典仪式当中，尤其是到了秦汉时期，鹅成为“庆祭丧婚，节岁礼馈”的必设之物，自此也慢慢发展出“无鹅不成宴”之礼。

以婚礼为例，鹅“性舒迟，又能舒张其翼，行有班列，故聘礼用之”，唐贞观十五年，松赞干布迎娶文成公主时，就携鹅以为聘礼，由此足以见得鹅在历史上的荣光了。

南宋吴自牧《梦粱录》对嫁娶的描述中，鹅也有重要地位，男方往女方家送定礼过后，女方以此为标准进行回礼，“次后择日则送聘，预令媒氏以鹅酒、重则羊酒，道日方行送聘之礼。”

从祀典到婚俗，鹅一路由礼化俗，出现的频次也日渐增多，但论其身价，却从未跌落过，即便繁盛如唐、市场化程度高如宋，鹅仍是寻常人家难以消遣的稀罕物，《南部新书》记载：“两军每行从进食及有设宴，多食鸡鹅，每只价值二三千。”每只鹅大概要两三千钱，这是个什么概念呢？当时一升酒约为三十钱，买一只鹅的钱足可以买一百升酒了。

魏晋南北朝时 流行吃鹅解毒

实际上，中国人很早就踏上了驯化鹅的征程。在河南安阳商代妇好墓中，曾出土有三件玉鹅，到了春秋战国时期，典籍中已有了“鹅有食、有舍”等记载，可见，当时已有了家养鹅的先例。此外，时人对鹅擅鸣、有领地意识、战斗力强等生物属性已了然于心，并发掘出其军事上的功用，《左传》中还以“鹅”来命名作战阵法。到了北魏，贾思勰在《齐民要术》中还详细记录了鹅的选种、繁育、饮食加工等流程。

但限于其昂贵的身价，鹅只能满足贵族文人的胃口。实际上，翻阅早期古籍，或许因为食用人数甚少，又或许是烹饪尚未找寻到窍门，早期典籍对鹅肉味道的细腻描述寥寥无几。反倒是鹅肉的食疗功用，有相对具体的记载。以《隋书》为例，在味道之后，随即介绍其药用功效，“鹅肉鲜美，可治病，久食能益寿”，具体是如何治病呢？这就不得不提及魏晋南北朝那个玄学畅谈之风盛行的年代了。

众所周知，魏晋时期道教盛行，养生学和炼丹术兴起，名士们服用药石蔚然成风，最为常见的即为五石散，这些药石成分多为丹砂、石钟乳、紫石英等矿物，内服到一定剂量会让人中毒甚至危及生命，据史学家余锡嘉先生考证，从魏晋至唐代500多年里，因药石发作而丧命者达数十万。此外，药石发作之时，还会伴有燥热等症状。

陶弘景很快就发现了鹅血能缓解药石发作的症状：“中射工毒者饮血，又以涂身。”药石有人内服也有人外敷，无论哪种，鹅血均能对应起到解毒的作用。《本草纲目》中也强调了鹅血“解药毒”的功效，而《食疗本草》还认为鹅肉与鹅血相同，对服丹药的人大有裨益：“鹅肉性冷……与服丹石人相宜。”《随息居饮食谱》中还记载有与“银粉”常年打交道的工匠每月吃一只鹅以避免金属中毒的故事。



明·陈洪绶《羲之笼鹅图》，图中王羲之在侍从陪伴下携鹅而归



《清明上河图》中，抱着鹅行走的人

王羲之：“谁给我大鹅，我就给他写字”

东晋时期，王羲之与鹅的故事也总为人津津乐道。相关典籍记载，王羲之极喜养鹅，甚至到了见鹅便要买、便想买的地步。传闻中，王羲之的书法能达到极高造诣，功劳便要归于对鹅的仔细观察，他不仅从鹅仰颈戏水当中悟到了笔法走势与腕力运功的真谛，还将对鹅叫声和神态的体悟融于书法当中。

在《晋书》中，记载了王羲之爱鹅的故事。有一次，有个道士养了一群很好的鹅，王羲之听说了就过去观赏，十分喜欢，就想把它们买下来。道士说：“你只要给我写一篇《道德经》，我就把这些鹅全都送给你。”于是王羲之提笔写完，带着一群鹅欢天喜地回家了。

也有人认为，王羲之爱鹅不单单是为了观察，还为了吃。正如陈寅恪先生于1933年撰写的《天师道与滨海地域之关系》一文所指出的那样，王羲之为天师道世家出身，其爱鹅也是因为食鹅肉喝鹅血有滋补、解毒等功效。此外，鹅通体洁白优雅姿态高傲，融仙风与道骨于一体，因此也被看作是体内怀有仙气的禽鸟，食之大有裨益。因着这一文化认知观念，鹅稳坐“六禽之首”，一直被视作餐桌上的上品佳肴。

鹅缝入羊腹烧烤 是种啥味道？

鹅真正成为舌尖上的美味，是从什么时候开始的？从后世典籍记载来看，早不过宋朝。唐朝诗人对鹅肉的盛赞仍旧逃不过空泛的旧框架，如白居易诗曰：“粽香筒竹嫩，炙脆子鹅鲜。”但此时，食客对食材的选取已经掌握了一定的经验，“子鹅百日以外佳，过此，肉硬”。在如何吃鹅这件事情上，当时还处于探索当中，烹制之道很难评价。如时人研磨出一道“浑羊殛忽”，是将除去毛发、掏空内脏后的鹅整只缝入羊腹中架火烧烤，待至焦熟，去羊留鹅，食其甘醇与鲜嫩。

到了宋代，五花八门的菜肴就多了起来，绣吹鹅、鹅排大骨、白炸春鹅、糟鹅、八糙鹅鸭、炙鹅、鲜鹅鲜、熬鹅、煎鹅、五味杏酪鹅、间笋蒸鹅等花样迭出，菜式、做法、口味都极为丰富。《事林广记》中还描述了一道“鹅筋饭”：“客有赴豪贵之席者，及饭至，食之珍美，不知何米。询之，则曰鹅足筋细锉为之。以鹅筋入饭，所费鹅不知几何。”其选材之妙，其心思之巧，其烹饪之高，在这短短数语中体现得一览无遗。

朱元璋赏赐烧鹅 徐达含泪咽下？

发展到明代，鹅迎来了属于自己的高光时刻，时人将鹅的烹制发挥到了极致。仅仅是烧鹅，就至少发明了三种技法，《竹屿山房杂部》中有：“一用全体，遍搽盐、酒、缩砂仁、花椒、葱，架锅中烧之。稍熟，以香油渐烧，复烧黄香。”“一涂酱、葱、椒、油烧”“一涂以蜜，烧”，用料充沛，技法成熟，烧烤之法与今日已然别无二致。

明朝时关于鹅最著名的故事自然是“徐达含泪吃烧鹅”。传闻明朝开国元勋徐达是爱吃鹅之人，有一次，他的后背生了毒疮，医生知道他爱吃鹅肉，专门叮嘱他要忌口，不可继续吃鹅肉，因为鹅肉是发物。而朱元璋听闻徐达患病后，命人给他送了一只烧鹅过去。徐达看到烧鹅，就明白了朱元璋的意思，一边流泪一边吃下了御赐的烧鹅，不久后就疮发身亡。

这个故事是仅记于野史的传闻，未必可信，但明朝时鹅成为上等酒席不可或缺的菜却是事实，甚至有了“无鹅不成宴”的说法。

到了清代，食鹅变得越发精巧细作起来，鹅油、鹅舌、鹅脯等均是让人手痒心馋的妙物。如《红楼梦》第四十一回“栊翠庵茶品梅花雪 怡红院劫遇母蝗虫”中，刘姥姥二进荣国府，由贾母赏脸作陪游赏大观园时，途中吃的点心便有一道松瓤鹅油卷，即以鹅油制成的点心，爽滑细润却不腻，还有松子点缀其上，碎碎脆脆入口，在甘醇中增添一丝果香。

回顾了一番古人吃鹅的历史，或许也找到了一点鹅腿阿姨爆火的秘密，毕竟吃货对美食的狂热，是写进基因里的。