



# 读闽 福建的鸭子 究竟多馋人

福建有不少名鸭,比如永春白番鸭、龙海金定鸭、连城白鸭、莆田黑鸭等都是入选国家地理标志的优良品种。而在餐桌上,福建鸭子被制作成各种美食:姜母鸭、冬粉鸭、鸭肉粥、盐水鸭、填鸭、板鸭、熏鸭、卜鸭……

## 姜母鸭从宫廷御膳 流入民间餐桌

大体而言,福建的鸭子可以分两类:番鸭和其他。为什么这么分?大概是番鸭主角光环够强,过于滋补,以至于其他鸭子统统逊色。番鸭,顾名思义,该品种系舶来品,来自南美洲。《泉州府志》记载:“种自洋舶来”。番鸭膘肥体壮,能吃会长,动辄就能长到十来斤。大名鼎鼎的姜母鸭,用的就是番鸭。姜母鸭起源于泉州,当老姜的辛辣与鸭肉的鲜嫩在锅中交织,散发出诱人的香气。姜母鸭,作为泉州乃至福建地区的代表性美食,其历史源远流长。据《中国药谱》及《汉方药典》两书所载,这道菜原为宫廷御膳,相传为商代名医吴仲所创,他用麻油、烧酒再加上姜炖煮鸭肉,汤汁鲜香味鲜,甘甜中微带辛辣,食之可以提气养神,因而这道菜被视为滋养进补的圣品。后来,这道菜的做法流入民间,在闽台两地广为流传。在漫长的时光中,姜母鸭在泉州吸收着当地烹饪技艺的精华,逐渐形成了独具泉州特色的风味。

## 国内唯一药用保健鸭 生长于福建

在老一辈人的观念里,汤是精华,好的番鸭要拿去炖汤吃才有意义。在福州,番鸭可以和多种食材组合,炖出些特别的汤。比如,红蟳炖番鸭,这是和海鲜的搭配;芋头炖番鸭,汤色依然清澄,口感也是一流。更为浓墨重彩的,还是和药材的搭配。泉州永春的石鼓镇,福建最好的白番鸭就生长于此。永春石鼓白鸭汤,一般用十多斤的鸭子,加入当归、熟地、枸杞等药材炖煮,汤清肉滑,鲜香迷人。与永春白鸭不同,龙岩市连城县的白鸭本身就被赋予了药用价值。连城的白鸭又称白鹇鸭,是国内唯一一种药用保健鸭,嘴黑脚黑,唯有全身通白,为连城特有。白鹇鸭迄今已有700多年历史。元代葛可久撰写的《十药神书》记载,白鹇鸭对人体久咳、咯血、肺虚、发热等症有明显辅助治疗作用。

## 风干熏卤才叫好味道

时间还能酝酿出鸭子别样的滋味,比如板鸭。福建山区,许多地方都会制作板鸭,尤以建瓯和沙县最为出名,建瓯板鸭因为宋孝宗的缘故,更是跻身中国四大板鸭之一。宋孝宗赵昀(shèn)曾在建安(今建瓯)称建王,因对建瓯板鸭情有独钟而将其带入宋庭,列为“汉席珍品”。尤溪的卜鸭,和板鸭有异曲同工之妙,多了一道熏的工序,风味更足。而蔗糖调卤的福州卤鸭,通体漆黑,虽然卖相一般,但滋味悠长且有回甘。(综合现代快报、北京日报、国家人文历史、扬子晚报、东南网)



让东吴再送些鸭

## 风靡一时的斗鸭

鸭子除了能观赏,斗鸭这项娱乐活动也曾风靡一时。魏文帝曹丕就是斗鸭的好手,他还曾向孙权索取过斗鸭,一并索取的还有明珠、象牙、犀角等物,大臣们说这些东西都属于“珍玩之物”,可见斗鸭在那时十分珍贵。《江苏文库》中,也记载了一段关于斗鸭的故事。东吴的建昌侯在堂前建起一座小巧精致的斗鸭栏,大将军陆逊板着脸说:“君侯宜勤览经典以自新益,用此何为?”建昌侯赶紧把鸭栏拆掉了。可见,玩斗鸭在世人眼中,都有些玩物丧志的意味。可有一人不同,他把斗鸭玩出了田园生活的松弛感,他就是唐代诗人陆龟蒙。据说,陆龟蒙休息时,就在家中看鸭子嬉戏于莲叶碧波间。而且,他不仅养鸭,还会驯鸭、斗鸭。陆龟蒙训练鸭子,很有自己的一套:登高放鸭强翅膀,逗鸭立杆增脚劲,空场赶鸭壮胆量,敲打鸭嘴强嘴力。经过陆龟蒙重重训练的一只绿头鸭,曾对阵15公斤重的大灰鸭,在最后一刻反败为胜。名声传开,从此陆龟蒙训练的鸭子被称为“龟蒙鸭”。

天生干蝗鸭

## 明代这位福建人发现 一只鸭可灭千只蝗虫

到了明清时期,人们进一步认识到鸭子更实用的功能——治蝗虫。发现鸭子这一功能的人名叫陈经纶。明万历年间,福建遭受了严重的旱灾,陈经纶请求省府推广吕宋甘薯的种植。陈经纶的父亲陈振龙便是冒着生命危险将甘薯藤从吕宋偷偷带回中国的农业先驱。陈经纶在教人种薯时发现,蝗虫会吃薯叶,他观察到白鹭会吞食蝗虫,但白鹭“去来无常,非可驯畜”,于是他想到“鸭亦陆居而水游,性喜食鱼子与鹭鸟同”。他在《治蝗笔记》一文中详细记载了他发现鸭子可以防治蝗灾的经过,还提供了更为详细的灭蝗指南:“侦蝗煞在何方,日则举烟,夜则放火为是号,用夫数十人,挑鸭数十笼,八面环而啖之。两句试飞,匝月高腾。一鸭较胜一夫,四十之鸭,可治四万之蝗。”四十只鸭子可以消灭四万蝗虫,也就是说一只鸭子可以消灭千只蝗虫。不过,这个治蝗之法一直并未付诸实践。直到清乾隆年间,陈经纶的第五代后裔陈九振在芜湖做官,刚刚到任后便遇上了一场“捕蝗之役”,这不刚好,可以实践一下“祖传秘方”了。祖传的方法果然有成效,他不仅消灭了蝗害,还把这个方法推广到了其他州县。



## 祝福考生的“好运鸭”

鸭子一直备受古人喜爱,科举制度产生后,鸭子还象征着好彩头。古代的“鸭”谐音“甲”,而科举发榜有“一甲”“二甲”“三甲”之分,所以送鸭其实就是在祝福考生科举及第、位列三甲。在元明清时期,流行一种鸭衔芦苇的纹样,玩的还是谐音梗。因为“芦”和“胪”谐音,有“传胪”之意。“传胪”是科举时代殿试揭晓唱名的一种仪式。渐渐地,鸭也被引申出了“人才”的含义。清代乾隆年间,管理景德镇御窑厂20余年的唐英向皇帝进贡了三对瓷鸭,以祝愿乾隆能“天下人才尽入彀(gòu)中”。

是鸭,我中了!



目前正值大暑时节,有谚语道:“大暑老鸭胜补药”,福建人的DNA动了。八闽之地空气清新,山涧溪水清澈,如此栖息环境,值得鸭子托付一生。

一方水土养一方鸭。全国那么多名鸭,福建就有永春白番鸭、龙海金定鸭、连城白鸭、莆田黑鸭这些入选国家地理标志的优良品种。而放眼八闽,鸭子美食比比皆是,风味各异。

擦擦口水,其实鸭子不仅能吃,在古代它还有很多其他的用途,比如观赏、娱乐、治蝗虫,甚至上战场帮忙“杀敌”。早在千年前,它就已经凭借实力成为“网红”了。今天的《史话》就来聊聊鸭子的网红之路。

## 千只“战斗鸭” 帮他扭转战局

福建武平出土的新石器陶鸭,河南安阳殷墟和妇好墓出土的玉鸭、石鸭等,都证实我国鸭子的驯养史至少有3000多年。秦汉时期,鸭已经成为我国三大家禽之一,饲养规模位居鸡之后,在鹅之前。而鸭业养殖有了基础,鸭肉也可成为军粮。魏晋南北朝时期,南梁国力衰退后,北齐想借机吞并南梁。南梁派出大将陈霸先出战,双方在建康(今南京)形成对峙僵持的局面。一段时间后,南梁军缺粮少食,形势非常危急。关键时刻,南梁文帝令人送来二千石米、一千头鸭。据《南史·陈本纪》载:“陈武帝与齐军相拒,文帝送米二千石,鸭一千头,炊米煮鸭,誓军攻之,齐军大溃。”

在古代,鸭肉是士大夫阶层的主要肉类食物,能吃上鸭肉,也是士大夫们尊贵的象征。南梁的将士们,能在如此艰难的环境下吃上一口鸭肉,其心中的感动可想而知。饱餐一顿后,士气大振,最终一鼓作气打败了北齐军。

陈霸先凭此战奠定了个人地位,并于公元557年建立陈国,是为陈武帝,而陈国定都的地方正是建康。

登位后,陈武帝准许士兵与民众都可以食用鸭子这一贵族食品,同时也鼓励建康人民养殖鸭子。鸭子成为美食界的网红之路,正是从这场“鸭肉胜利”开始。

## 烫着“爆炸头”的鸭鸭 康熙舍不得吃

鸭子不仅可以食用,也是不少人的玩伴,比如可爱的小黄鸭,是不少现代人童年的记忆。而在清代,一种烫着“爆炸头”的小白鸭也是康熙皇帝的心头爱。它叫凤头白鸭,通体雪白,头顶的一撮白毛蓬松且浓密,因此也被戏称为“找Tony吹过头的鸭子”。

凤头白鸭是一种极具观赏价值的珍稀古禽。关于它最早的记载,出现在明代文人黄一正的《事物纪原》中,书中写道:“凤头鸭,顶有高毛,白毛鸟骨。”

因为长得太漂亮了,在古代,凤头白鸭只有富贵人家的私家园林和皇帝的皇家园林才会放养。清康熙年间,帝师高士奇陪康熙皇帝游览畅春园,看到园中池塘放养了很多凤头白鸭。他在《蓬山密记》中写道:“凤头白鸭,游戏成群。”康熙皇帝曾说:“人传此种味美,食之有益,然朕爱其洁白,从未烹食,不知其味。”可见,康熙有多爱这些顶着爆炸头的“可爱鸭”。



烫着“爆炸头”的凤头白鸭

好美鸭!



建隆/插画

# 入得厨房上得战场,必要时可治蝗 鸭鸭的千年网红之路