

陈赞禧的盐水鸭



金陵旧都,有鸭子之乡的美誉,制鸭历史悠久。最能展现代表性的鸭菜,可算是盐水鸭,不仅千百年来独领风骚,更是名传环宇。江南京制的盐水鸭,自有一套的深奥的家法。

要做好盐水鸭,须要读熟口诀。

“鸭子肥,喂稻谷。炒盐腌,清卤覆,吹得干,焐得足,皮白肉红骨头绿。”

区区25个字的独门心法,是师傅累积经验的总结。要掌握这道美食的技术,就得自己用心去琢磨了。

石子敲起的旋涡

故事是从神州师傅来新表演说起。那位金陵名厨到新加坡的一家酒店的星级餐厅做厨艺表演,主要的菜品就是“盐水鸭”。那当子,正是改革开放不久,新中的厨艺交流频密。本地的食家对中华的名菜至为向往,有新必尝鲜。因此,“盐水鸭”红极一时。师傅回乡时,留下一句话,说是本地师傅未必做得出类似的盐水鸭。

遍翻古籍寻技法

就是这句留下来的话语,陈赞禧去了南京。去南京,为了要捕捉盐水鸭的特色:“肉味甘香,骨头也有味。还有不油腻。”去南京,为了要佐证:“是不是只有在南京才做得好盐水鸭?”“是不是我们就不能烧煮好盐水鸭?”于是,陈赞禧开始翻查资料,研究不同版本的家法,向食家请益……

从实践中打破神话

从实践中体会经过悠长岁月流传下来的技法,并不是帖万灵的方子。要琢磨,要变通,才能从山脚下一步一步走向顶峰。失败,好几次,意想不到的挫折也有好几

回。陈师傅说:第一次做出来的盐水鸭,咸到难以咽下。锲而不舍,一试,再试,又再试,陈赞禧打破了新加坡未必做得出金陵盐水鸭的外来神话。陈赞禧的盐水鸭,不仅赋有金陵的风味,也凭自己的考量改进,调出顺应新加坡食家的口味。

不求正宗,却依传统

地区不同,食材有别,所以难以苛求正宗,却依传统。陈师傅对自己的辛勤劳动取得的成果,很无私地与大家分享。他说,盐水鸭的做工要求细腻。从鲜宰活鸭时就得留意。保持整体的完美,褪毛的水不得过热,免得烫伤外表皮。水漂是考虑耐心的工序。宰好的鲜鸭要在水喉下冲漂一段时间,直到去净血污。经过侍候的鸭子的肉色会显现白里透红的特色。洗净后的鸭子要滴干水份,然后才由师傅进行“手术”。

顺时应势的地方风味

炒热的盐和花椒遍抹鸭子全身内外,是盐水鸭烹制过程的要领“手术”。连搓带揉,又挤又压。十指和掌心和鸭子面面接触,不分内外,让按摩的全过程,使香和味渗入鸭子的皮透入肉里。搓揉挤压,总是做足了几个钟头,始算完成任务,接着又要把鸭子腌上24个小时。汤卤是接近完成的阶段。经过白卤的浸泡,又是一日一夜,然后再行风干一次。上桌前,还要经过“焐”的处理。把卤汤稍滚,然后降温。温度调到微滚,让卤汤不急不缓,保持在一定的热度。卤汤冒起粒粒气泡,连绵不断,就把风干过的鸭子在卤汤里浸上一个小时,待凉上桌。陈赞禧的神厨三绝又一绝,崭新口味的“盐水鸭”独步厨林。