

# 一缸老卤卤出地道盐水鸭

## 南京人爱吃鸭。盐水鸭、板鸭,好不好吃,腌制鸭子的老卤可是最关键的法宝。南京著名的老字号马祥兴菜馆拆迁时,别的不管,首要的,就是将一缸百年老卤悄悄运到绿柳居,秘密保存起来;数年后重新开张,又赶紧将老卤迎了回来。否则,哪能开门营业?

没了老卤,再有名气的老字号,也失去魂魄。所以,老卤的配方,主人从来都是秘而不宣的。家住吉庆家园的马大顺老人家中,藏着一缸陈年秘制腌鸭老卤,他足足守了48年。下放到几百里远的外地农村、回城、拆迁搬家……很多东西扔了,这缸老卤和两块压鸭子的青石块,马大顺怎么也舍不得丢,搬到哪,带到哪。

与老店不同,他不做盐水鸭生意,图的就是让一家人能爱上地道味美的鸭子。我们很幸运,因此发现了老卤的秘密。

傍晚如约来到马老家中,为的就是亲眼一睹那缸近半个世纪的秘制老卤汤,究竟什么样?门前就与众不同,挂着一排长豆角,已经风吹日晒得半干。现在天热,只能晒晒豆角,到了冬天,那就热闹了,腌菜、盐水鸭……对于日常饭桌上的这些,老两口也一点不肯马虎。

“今天一大早,老头就忙着清他的宝贝老卤,弄到中午,还在熬。我一看,不好烧饭了,就去菜场买点吃的。”今年78岁的马大顺,老伴也姓马。马老太太从卤菜店买了六块多钱的鸭子回家。“结果,回来他就发了一通脾气。”马老太太悄悄地说:“他从来不肯吃外面的鸭子呢,嫌不好吃。”

走进屋里,就闻到一种类似盐水鸭的味道,但又有点不太一样。一大一小两只缸,里面盛着淡褐色的液体,浓稠的汁水里还泡着碧绿的葱、大块生姜和八角。缸并不大,大的也不过四五十厘米高,平时就是放在这个大缸里的,听说我们要来,老人花了一天的时间清卤,分开倒,让卤水凉凉透。“以前是个一米高的大缸呢,那时候住在光华门那边的平房,前年拆迁搬到这儿女儿的房子住。那么大的缸不好放,只好换了个小的。不过,家里吃每次也就做几只,够用了。”

制作盐水鸭是有口诀的:首要的就是“炒盐腌、清卤复”。所谓的炒盐腌,要用大粒盐加花椒放入锅中慢火炒,炒到盐抓一把在手上嚓嚓响了,火候就到了。将炒好的花



马大爷和他的两缸宝贝老卤

## “秘制老卤”靠的不是材料

椒盐用小石磨磨碎,再拿来擦遍鸭子全身,腌制几个小时。不同季节,时间也不一样,凭的就是经验。接下来,就是放入老卤中浸泡。

“其实没什么,就是腌鸭子的血水,加了生姜、葱、八角一起煮。盐要放得多,还用大粒盐,一直放到盐化不掉了为止。”

“就这么点材料?没别的什么特殊东西?听起来,就是咸死人的鸭子血水嘛,怎么可能泡出香喷喷的盐水鸭?”

马大顺告诉记者,其实配方真的不神秘,制作和保存却很讲究,将水烧开加盐,小火慢烧,血沫就冒上来了,撇去浮沫,加入用纱布袋包好的生姜、葱、八角,这就是最初的卤水。用卤水泡鸭子有两个作用:一是入味,二是拔血水,而鸭子的腌汁混着血水,融进卤汁中,泡得多了,卤汁就会发浑发红,这时候需要清卤,即倒进锅里加热,撇去沫,再用纱布细细地过滤杂质,剩下的卤汁就是清亮醇厚的了,而且更添了鸭子的香味,里面再泡上新的生姜、葱、八角。同时还要保持卤水的盐度,盐的成分始终达到刚好饱和。

“就是反复泡鸭子,反复加盐、葱、姜、八角,日复一日,年复一年,香味越来越浓郁,就形成了陈年老卤。”马老说,因此,老卤好吃的真正秘诀,在于悠久的岁月,而非材料。

三代人酿了三缸陈年老卤

眼前的这缸老卤,始酿于1960年。

“其实,打我爷爷起,家里就一直存着做鸭子的老

卤。”马老叹口气,爷爷有一大缸老卤,父亲也有他自己的。老卤的生命两度中断,好在制鸭的手艺是一代代流传下来了。

马大顺的老家在江宁湖熟镇。南京人都知道,湖熟镇的鸭子最好吃。爷爷辈时,家里条件还挺不错,开过柴庄、开过牛行,也卖过板鸭、盐水鸭。后来一次意外的火灾,家产几乎全都付之灰烬,那坛老卤也随之毁于大火之中。

紧接着日本人打过来,境况就更糟了。到了父亲这一代,家里早已一贫如洗。

马老太太12岁就嫁到湖熟镇的马家,做了童养媳。她清楚地记得,公公存了一缸老卤,做出来的鸭子特别的香。“就和我家老头现在做的这个卤味道一模一样。”不过,家里穷,只有逢年过节才有机会吃到。

那时候做鸭子也讲季节性,秋天做盐水鸭,到了小雪之后,才开始做板鸭。马大顺的父亲遗传了爷爷的制鸭好手艺,但只能给人去打工。一到秋天,就去镇上的沈家等大商户家里去做鸭子,辛苦几个月也挣不了几个钱。到了春天,连工都没得打,就挑菜去集市卖。

12岁的马大顺就到鸭子店去当学徒,头几年做的事就是挑水,后来,慢慢才得以跟着老师傅学点手艺,而父亲也将祖传的制鸭手艺传授给他。

1954年,马大顺调进三汊河鸡鸭加工厂。这一年,湖熟镇遭遇大水,家里全淹了,父亲存了几十年的老卤也没能幸免于难。没多久,父亲也去世了。

没了父亲的老卤,马大顺做出来的鸭也没那么香了。他开始烧制自己的卤水。

抱着这缸卤水晃悠悠放下了

“那个年代,一年能吃上几只鸭子啊。”马大顺说,新做的卤水可没那么香。不过,因为很咸,卤水放在家里,只要保存得当,不用也不会坏。过了几年,慢慢地,卤水越来越有滋味。

1969年,全家被下放到苏北农村。“连云港的灌云县石门大队四小队。现在从高速公路走,汽车开四个多小时就到了,那时候,真是太麻烦了。”马大顺说,他记得,要从下关码头坐船,到淮安,这水路就得两天,然后再转汽车,坐个大半天,才能到。

马大顺怎么也舍不得他存了九年、刚变得有点滋味的卤水。想来想去,还是抱着一缸卤水上路了。一起带走的还有两块石头。在马老的家里,记者看到了这两块发白的石头,掂一掂,每块至少也有八九斤重,卤水连缸起码有几十斤。

“别小瞧了这两块石头,这是江宁产的青石,质地紧密,不会吸水。”马大顺说,开膛破肚的鸭子放进卤水里,会浮起来,就得拿石头压严实了,让它全身都浸泡在水里。就像腌咸菜,分“臭手”“淡手”,有的人手洗得再干净,但只要一摸,那菜就得坏,这就叫“臭手”,说起来有点玄乎,其实与手汗多少有关。压鸭子的石头也不能随便用,所以,这两块石头,就跟着老卤一起成了马大顺的宝贝。

在农村,夫妻俩养了20多只鸭。不过,他们自己却几乎尝不到鸭肉的滋味。到了春节要回南京过年,养的鸭都宰了,炒盐腌过,老卤泡过,变成一只只皮白肉嫩的盐水鸭,拎回南京,给姐姐带一只,给弟弟送一只,亲戚朋友家转一圈,就全没了。

自己也有吃的。马老说,洗干净煮好的鸭肠,捞出来切一切,浇点老卤汁拌拌,味道就鲜得不得了。

老卤盐水鸭帮忙搞掂亲家

3年后,马大顺被分到灌云县食品公司,全家从农村搬到了县城。

当地人不爱吃鸭子,价格也不高。日子也比以前好过点了,马大顺有时就买了鸭子回家煮。香气飘开了,名声也传开了。附近有部队驻扎,里面的人听说他是南京来的,知道南京盐水鸭有名,就常常请他去做。部队的人对他很尊敬,每次做完鸭子,还请马大顺喝几杯,有时候喝多了醉了,就开车送他回家。

老卤最“光辉”的岁月,是在上世纪80年代,全家回南京以后。住在光华新村一带,平房虽然简陋,但邻里关系很亲密,知道马家的老卤好吃,常常有人拎着鸭子,放进他家的老卤里泡一泡。一年下来,至少要泡七八十只鸭子。到了逢年过节,还得预约,排好时间。马大顺的弟弟,也好这口,想吃了,就骑着自行车从城北赶到光华门来泡鸭子,泡几个小时,再拎回家去煮。

马家也有规矩:亲朋好友来泡鸭子可以,但想要分点卤带走,那绝对不行。

陈年老卤加上高超的制鸭手艺,马大顺做出来的鸭子,还帮儿子女儿“搞掂”了亲家。“儿媳妇、女婿,都爱吃。我们家的规矩,上门头一回,饭桌上肯定少不了盐水鸭,吃一口就丢不下了。”马老太太得意地说,小儿子的岳父岳母来他家吃了,也赞不绝口。

不过,2006年,平房拆迁搬到现在的小区以后,鸭子做得也少了。“楼房通风条件差,鸭子晾不好。”让马老觉得更郁闷的是,现在市场上也几乎买不到正宗的麻鸭了。

马大顺说,湖熟本地其实不产鸭子,安徽芜湖人养了麻鸭,秋收以后,就赶着往南京来,几百里路一路走,鸭子一路吃着稻田里遗留下的稻壳,还有水塘里的小鱼小虾螺蛳,到了南京湖熟镇,刚好长到四五斤的样子。这种麻鸭肉质特别鲜嫩,油脂也不多,做盐水鸭最合适。“以前的鸭子要长100天,现在的鸭子全喂精饲料,三四十天就长成了,怎么可能好吃?”每次去菜场挑鸭子,马老都免不了抱怨一通。

和马大顺一代的制鸭师傅,大多已故去。南京大大小小这么多盐水鸭店,还坚持用陈年老卤、传统工艺的,更是没几家。跟在身边看了这么多年,儿子也知道制鸭的全过程,不过真做起来,就差远了。孙子倒是很感兴趣,说买只鸭子回来跟着爷爷好好学一学,还没开始学呢,就出国读书了。“就希望这缸陈了几十年的老卤,能一直保存下来,别再白白可惜了。你说,自家做出来的东西,当然比外面买的强得多。”

## 老卤为什么越老越好?

为了搞清这个问题,南京晓庄学院和南京工业大学的专家对老卤的基本成分进行了分析,发现,原来这些陈年老卤中,含有蛋白质、脂肪、食盐等,还有醇类、酯类等多种风味物质。因此,味道特别醇厚。

专家介绍,风味物质是由滋味和气味组成的。由其化学成分的化学性质所决定,这些化学物质在肉中的数量极微,但对风味影响却很大。

“脂肪、蛋白质这些,是在老卤使用过程中,从血水以及鸭子体内溶解而来的,经过反复熬煮积累,就形成了特有的成分组成,从而使盐水鸭具有独特风味。”专家介绍,他们从一家著名的桂花鸭生产企业得到的老卤中检测到,脂肪含量为1.5%,蛋白质含量为0.23%。而肉类食品中,呈现滋味的主要成分是氨基酸、核酸类物质和有机酸等,香气的主要成分是脂肪、游离脂肪酸、含硫氮化合物和羰基诱导剂等。卤汁中含有脂肪和蛋白质,对被腌的鸭子风味会有很重要的影响。

通过仪器检测分析,专家发现,老卤中含有酯类、醇类、烷烃类等多种风味物质。此外还有多种从鸭子体内溶出的各种脂肪酸等物质,而脂肪酸类物质和蛋白质,在反复煮的过程中,又会发生分解反应,而产生更多的风味物质。因此,老卤才会越陈越好吃。

## 老卤会“老”出很多细菌来吗?

不用担心,专家检测发现,老卤中根本检测不到微生物。因为食盐含量太高了,达到25.48%,这样高的浓度中,微生物无法生存,这也是老卤为何大热天也摆不坏的原因。此外,卤汁中,不同盐分对鸭子的品质及风味也起到不同作用。钙盐可以改进肉的嫩度,让肉质紧密;钙盐和镁盐能使肉体表面白净,更诱人;而氯化钾在浓度很高的时候,能够增强风味。

当然,除了老卤的功劳,其它流程的拿捏,对口味也非常重要。传统工艺中重视的是“炒盐搓、清卤复,吹得干、煮得足”。炒过的盐,可增强穿透力,杀灭食盐中的嗜热菌,也可使风味增加。而复卤之后的烘干过程,将水分脱除,不仅能够增加保质期,还能使鸭肉富有韧性,且嫩度合适、口感佳。

煮鸭的过程也大有讲究,马老告诉记者,水烧到将开未开时,要倒汤一次,即将鸭子拎起来,将肚子里的水倒出来。马老说,这是因为肚子上的水比外面的水要冷,得保持里外温度一致。对此,专家解释,除了温度,倒汤也是为了尽量将含有香辛料的水中的风味物质,渗入到鸭体内。



这两块青石分量不轻