



甜皮鸭的 乐山印记

李跃平



正在加工的甜皮鸭



宰好了的甜皮鸭

本版图片均为资料图片,请作者与本报联系,以奉薄酬。

贾平凹说过:吃是人最重要的工作。此话不假,酿造岁月里的平凡和愉悦是离不开吃的。我喜欢品读美食家们写的美食散文,字里行间那扑鼻的味道,会引起你馋涎,激起你的食欲。而当下的美食家们多谈的是山珍海味,很少有梁实秋、汪曾祺那种最简单而朴素的萝卜汤、昆明菜之类的民间营养。我是俗人,常常关注的是俗的东西,比如说那色泽棕红、皮酥略甜、肉质细嫩、香气宜人的乐山甜皮鸭,就是我喜欢的美味,让我吃在嘴里,记在心里。

乐山人对美食情有独钟,我也不例外,每有文朋诗友来家,我肯定要用西坝米酒和甜皮鸭来招待。甜皮鸭是乐山最具标志性的著名美食之一,沿用的是清朝御膳工艺,它由民间发掘、改进,用滚油一勺勺的淋熟,而非炸熟。在乐山,甜皮鸭又称为卤鸭子,肉质很韧,嚼起有劲,确实能感受到卤过的味道。甜皮鸭弄得很干,甜而不腻,买到刚上盘子的鸭子,那糖还能拉丝。你搁一阵子等放凉,皮吃起来又脆又香甜。

甜皮鸭是乐山非常知名的一道传统美味,它不是阳春白雪,而是下里巴人,却像一颗夜明珠,晶莹而不暴露,含蓄而不招摇,高贵而不张扬,那金黄的色彩诱惑着食客的目光,搅动着食客的心理,那种感觉,会突然让你有一种诗意的幸福。听老板讲制作正宗的甜皮鸭,要选用农家喂养的土鸭子为原料,宰杀后去净毛,在尾部横割开口子,剔出内脏,洗净后用花椒、精盐、料酒抹遍鸭身内外,将鸭子放入盆中腌渍,这是鸭子成为美食前最后的宁静,让你感受到生命的滋养离不开上等食材。

甜皮鸭的皮,或脆甜、或肥厚,附以细嫩的瘦肉,口感不输北京烤鸭。客人常常问我甜皮鸭的操作要领,我哪里能够说出过子丑寅卯来。我知道美味只能呈现,而无法说出来,它具有独创性、地域性、配方保密性。如果都能说出方法,都能制作,那哪儿都能吃到了,游客们还用乐山来排几个小时的长队?这样一想,内心顿时感到一种释然。甜皮鸭提升了乐山的知名度,让我们乐山人在独特的乐山大佛之外又有了一点小小的骄傲,同时,内心深处也想去追寻甜皮鸭那美味后面深藏的秘密。可是秘密是不能泄露的,独特的东西就要让它永远独特下去。

社会在进步,时代在发展,给许多名小吃带来了机遇的同时也带来了挑战,任何一种美食单靠好酒不怕巷子深的理念来经营,未必能够传承下去。不少美食,因为吃的人多,能赚大钱,渐渐经营的人也越来越多,都打着正宗的招牌,味道却越来越不正宗,最终食客越来越少,直到消失在茫茫人海中。而乐山甜皮鸭却显示出一派繁荣昌盛的景象。

浓浓的香味都与心灵相连,应该说,甜皮鸭是具有金黄的色泽和情感的美味。我还是没忍住,坚持向老板打听甜皮鸭的制作方法。老板知道我不是商业间谍,也不打算开甜皮鸭店,便告诉了我一个大概:制作甜皮鸭,首先炒锅上火,放入菜油烧热,将冰糖砸碎放入锅中,炒至冰糖完全融化且呈棕红色时,立即掺入适量开水搅匀,即制成糖色汁,所有的香料(这个配方就是秘密了)用洁净纱布包好,放入精盐、料酒、生姜、大葱,用大火烧开,转用小火熬1个多小时,即成卤汁,再将腌渍好的鸭子放入,煮卤至熟后,再将卤熟的鸭子捞起控干水分,再放入油锅中,淋至皮酥且呈棕红色时捞出,刷上饴糖。听上去几句话的事,但要做出让游客排队抢购的甜皮鸭并非易事,没有数十年的反复实践,那个美味是出不来的。

美食文化博大精深,老板轻描淡写,却是一种无人能言说的深刻,拨动着食客的无尽遐思。我知道,伟大的匠师最善于汲取,最善于精益求精,最善于与时俱进。美味袭人,甜皮鸭带着特有的乐山印记,让我们看到了一种很有意味的地域文化。你看那吃得笑容满面,一个个心满意足的样子,什么是雅?什么是俗?看似天差地别,又有什么高下之分呢?一切都是这么理所应当地释然、超脱!