

這家鴨肉麵， 你吃過嗎？



竹東這家「鴨肉麵」小店，招牌菜是客家口味的紅糟鴨，你吃過嗎？

11月初，愛吃成癮的蔣敏，發現了一處無論水質、氣候都最適宜栽植山藥的地方，於是一行人樂山去。

一路賞景，不禁嘆氣好山的最溪鄉，竟少了人煙；也許正因

為人口稀少，讓雙溪才能沈睡在20多年前的景緻。

種了10多年山藥的呂崇維父子，充滿了小鎮的熱情，準備了山藥大餐，不過滿桌佳餚暫先擱下，看山藥田去。沿著田間小徑

，10多隻白鴨隻隻面朝同一方向，忍不住拿起相機留下鴨相。

鴨子在中國被飼養了很多年，未馴化前，野鴨被稱為「鳧」，馴化後則有鴨、鶩、舒鳧、家鳧等名字。

鴨肉味甘性涼，其營養素含蛋白質、碳水化合物、鈣、磷、鐵、脂肪等。依中醫解；鴨肉滋陽清熱，若有患乾咳或容易疲勞、口渴者，可以鴨肉調補。

了解了鴨肉對人體能提供的效益，當然牠的味美才是真正吸引喜食鴨味者。

蓮藕鴨？酸菜鴨？

談起食鴨，還是得把咱家的蓮藕鴨先獻寶；逢年過節蓮藕燒鴨湯在餐桌上絕不會缺席，雖然家中三位嫂子是本省籍的口味——鴨燒酸菜。結婚30年後，腸胃也向蓮藕鴨投降。

肉類中，鴨肉的味道特別，鴨味與眾不同，尤其是燒蓮藕，甜味盡被蓮藕吸去，越燒味越鮮，吃至藕盡，湯澆飯都有特別的風味。不過，說老實話，鴨肉燒酸菜我也愛的緊，往往1隻鴨留個四分之一燒酸菜，湯汁酸中有鮮味，此鮮味用在酸菜鴨上有獨特的妙味，所以，至今受到到底吃那一味好的困擾，最好，增加鴨子的份量，1隻半，兩味一餐都享受到。

鴨在市場上，不知何時竟失了芳踪，內湖超市的半邊鴨倒是隨時可買到，只是家中老人喜食鴨頭，只好事先打電話，傳統市場上的雞攤，看在老客人的份上，把鴨頭帶脖子給留了下來，為吃鴨肉還真辛苦，換2班車才拎回家。

板鴨／滷鴨味皆美

鴨頭、鴨腳、翅膀何處去？平時倒沒想到，鴨攤子那家有味，還真一下子想不起來。待筆下寫來，腦中溜出來的鴨味仍然有值得推薦幾處。



板鴨(曾文田／攝)



滷鴨

想吃南京板鴨；成都路圓環邊的南京板鴨好，老板已80多歲，仍然每日親自坐鎮，此店的鹹水鴨也好，買回家可以放冰箱1星期，仍然不會走味。另外羅斯福路2段李嘉興鹹水鴨、南門市場1樓劉老板處都可找到鴨味。

至於滷味；20多年來跟著其味跑，從中華路吃到峨眉街的老天祿，吾只取鴨翅膀及鴨腳，往

往買上8隻，每次啃2隻就感到幸福的很，當然鴨舌頭也好，只1隻3毛至今天的價錢，要想啖來滿足，荷包覺得不捨，所以還是吃翅膀、鴨腳囉！

福州口味的滷鴨腳，從圓環往延平北路的南京西路第2家滷味店，店頭上一位嫁給福州人的老太太，她賣的鴨腳有幾十年了吧！只要走過去，用鼻子聞到香味的那一家就沒錯，從小學吃到現在，腦袋裡竟忘了店名，只有對不起讀者，依吾所寫，美味得來容易。



燒鴨(劉慶堂／攝)

地方味應有盡有

台灣味的鴨肉細粉、當歸鴨都有老顧客；台中的國光路與愛國街口，從黃昏到午夜2、3點，若見到聚成一簇的人羣，那就是等著吃米血、當歸鴨、當歸米血鴨的食客，想吃此店的拿手鴨味，可得有夜貓子的精神才可。

台中另一處吃鴨的地方在忠孝路上的夜市，賣了20多年的鴨

娘當歸鴨肉麵線，黃昏以後，鴨娘們雙手沒辦法停住，特地來的，過往的食客還真讓她有夠忙。

南京味、上海味、福州味，台灣味若想再換味，有機會到香港，香港新界的裕記燒鴨店；招牌上高掛鵝字，只因鵝字唸來好聽，賣的却是鴨肉；該店的酸菜炒鴨腸、炒韭菜、滷鴨等等，都是令人不忍收胃的小菜。

鴨是許多人不肯拒絕的食物，走筆至此，想到鴨肉怎麼不見了？是不是滷味店賣的有，今人懶的動手造成的，趕快動筆請諸

君多食。

對了，差點忘了北京燒鴨，想吃現烤又想有一處玩，中影古城的北京烤鴨，值得您嚐！

此文寫完，又有機會至竹東，看小攤上鴨子鮮紅漂亮，原來是客家味的紅糟鴨，還有其招牌菜鴨肉麵，一併介紹了。 ◆