

中國人的飲食智慧：

填鴨術與功夫烤鴨

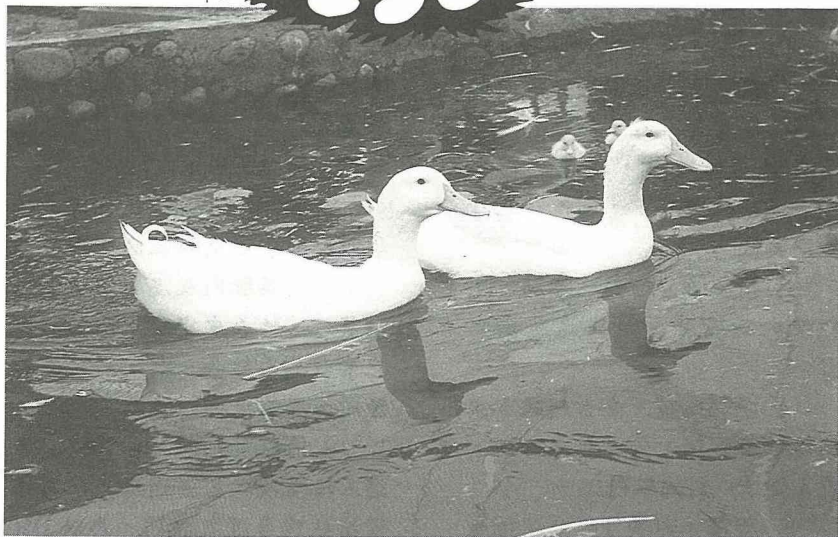
兼及現代台灣烤鴨

與傳統北京烤鴨之比較

北京鴨羽毛雪白，故又稱白鴨，北京鴨原產地是中國，其來源之主要說法有二，一為江蘇金陵一帶的白色麻鴨或稱白色湖鴨，因大運河運糧米船至北京，剛開始飼養於北京近郊，並被視為貢品的鴨隻，為宮吏獨攬飼養，提供宮廷御膳，不過後來因大量飼養而逐步流入民間市場。另一種說法為北京鴨原產於北京西北郊玉泉山水系和湯山水系一帶。

生長快速：北京鴨於7週齡之體重即可達3.1公斤，被公認為世界最優良的肉鴨種。在1873年北京鴨輸入美國，同年又輸入英國，1888年輸入日本，現已傳遍世界各地，人們對牠繼續純種飼養或雜交，美國的肉鴨種已是非北京鴨莫屬。

皮脂多，北京鴨易形成脂肪沈積，尤其在皮下堆積大量脂肪，據文獻指出：去除內臟及頸部之北京鴨屠體總重為1,978公克，但皮膚與皮下脂肪卻佔791公克，約占屠體重之40%。北京鴨因皮脂多，故又稱油鴨。



■北京鴨公認為世界最優良的肉鴨品種。

填肥

在魏朝西元420-554年，賈思勰著的「齊民要術」中乙書中提到「雛既出，別作籠籠之，先以粳米為粥糜，一頓飽食之，名曰嗔嗦」，嗔嗦即現所指填肥，其方法係以人工強制灌食肥育鴨隻，使鴨隻攝食過量澱粉飼料，另一方面限制鴨隻活動力以減少熱能之消耗，造成鴨隻體內易大量貯積脂肪。

北京鴨適於填肥，故又簡稱填鴨。經過填肥的鴨肉，由於皮脂肪多，具有肥、白嫩與滑的特點，而且肌肉纖維間也均勻地分布脂肪，由於鴨肌肉纖維呈紅色，脂肪呈白色或黃白色，肌肉與脂肪相同，使鴨外觀形成如大理石狀的花紋。北京鴨之填肥之目的就是希望獲得更多的此種「間花肉」，口感甚佳。

影響填鴨增重之主要因素，略述如下：

品種：60日齡的北京鴨與普通鴨之填肥10天後，北京鴨體重達到2.67公斤，而普通鴨只有1.32公斤。

性別：母鴨在填肥時，其堆積脂肪較快，但其骨架較少，故屠體肉脂肪量也較少；公鴨在填肥時，雖堆積脂肪較慢，但由於其個體大、骨架大，故可填成特級大填鴨，最重可達5公斤。

入填週齡：在50日齡鴨隻骨骼幾乎已完成，故從50至70日齡的鴨體重增加主要為脂肪，並且此時肉質最佳，齊民要術提及「子鴨六、七十日佳，過此肉硬。」若在70至80日齡以後的鴨之增重則相當緩慢，故行家對填鴨時期掌握為「嫩翅入填」，即當鴨隻50日齡時之翅膀主翼羽已長

出約1寸之際進行填鴨。

填肥所需的時間：適當填肥所需的時間以10天為宜，鴨隻皮下脂肪堆積順序以尾部及腹部為先，並逐漸在頸、胸，以至肋部沈積，最後除頭、翅、蹼和蹼外，全身堆積厚厚一層脂肪；若填肥時間太長，不但增加成本支出，並且鴨隻因身體笨重和體內代謝障礙，而出現軟腳現象，及消化不良症狀，甚至死亡。

飼料：填鴨的增重和飼料有密切的關係，填鴨係講究效率，希以短期間內有大量脂肪堆積，故必須選用含高澱粉並且易消化的飼料，所用的飼料以穀類粉料為主，如米粉、麥粉、玉米粉及其他根莖作物，如甘薯粉。為防止鴨隻營養不平衡，亦需添加豆粉、骨粉及鹽，以補充蛋白質和礦物質，以減少鴨肌肉及骨骼不發達而造成癱瘓而成殘鴨。

天氣：在春秋季氣候適宜填鴨，在炎夏或寒冬則填鴨成果不佳，此係鴨不耐熱，特別是填鴨在夏天易中暑，而在冬天雖鴨隻較耐寒，但因氣溫降低，為維持體溫，故消耗飼料較多。

烤鴨

北京鴨經過填肥後，屠體肥滿，最適宜烤鴨，因在烤之過程中，鴨屠體肉藉外層覆蓋脂肪保護，以防水分過度損失。世界上著名的烹飪，「北京烤鴨」，係指北京地區的一種調理鴨肉之方式；所以用這種方法燒烤的鴨，可能是北京鴨或者其他品種的鴨。

不過在北京鴨主要材料是填鴨，但在北京以外地區，若採北京方式烤鴨，所用的鴨隻可能就不是北京鴨。



■台灣育成的白毛鴨。台灣烤鴨採用三品種土番鴨，不必填肥，因為太肥的鴨不符現代消費者的口味。

北京鴨之烤鴨業起始於明代，並且在那時已很流行。北京鴨受人們喜愛，帝王亦頗嗜食，據坊間書載在清代乾隆皇帝在1761年3月5日到17日，此13日內便吃了8次烤鴨；在近年電視媒體曾報導前任美國總統布希先生，亦很受品嚐中國料理—北京烤鴨。

北京烤鴨頗負盛名，其來有自，係因講求功夫，茲分述如下：

（一）前處理

1. 剝離：剝離頸部食道周圍的結締組織至頸底，然後再把脖頸伸直以便打氣。

2. 打氣：從頸部刀口位置打氣，使氣體充滿皮下脂肪和結締組織之間，如果打氣過猛，就會造成鴨胸脯破裂，而使氣體跑掉；若充氣體太少，則使鴨體外形不美觀。

3. 拉直腸：即拉斷直腸，主要便於掏膛時，消化道易被取出。

4. 切口掏膛：在古翅腋下體側線，距背側1公分之處切口，長4公分以利掏取內臟。

5. 支撐：以長7公分秫秸送

入膛內，其目的是支柱胸膛，使鴨屠體造型美觀。

6. 洗膛與掛鉤：洗膛係以清水洗去鴨屠體胸腹腔內的污水。而掛鉤則利於往後燙皮…等操作。

7. 燙皮和燒掛糖色：燙皮以100℃沸水燙鴨屠體，其作用有三，（1）使皮膚毛孔緊縮，在烤之過程可減少毛孔中流出溶化的皮下脂肪。（2）使鴨屠體表層蛋白質凝固，因皮層加強緊縮變厚，使烤後之鴨皮酥脆。（3）能使打在皮層下的氣體儘量膨脹，表皮顯出光亮，烤薰著色均勻。燒掛糖色係以麥芽糖與水以1比6之比率在鍋內煮成棕紅色後，淋澆鴨屠體，使鴨身呈棗紅色，增加美化外觀，並且使烤鴨之表皮酥脆，適口不膩。

8. 晾皮：把燒掛糖色後之鴨屠體放在陰涼及通風條件良好環境下，使其肌肉及皮層的水分逐漸蒸發，使表皮與皮下結締組織更緊密地的結合一起，經烤後亦可增加烤鴨皮層的脆性。

9. 灌腸和打色：填鴨經處理進入烤階段之前，還得先以高粱稽堵住鴨屠體之肛門，再以100

℃湯水灌入腔腔內，此稱灌腸，其目的係使注入腔腔內熱湯遇到烤爐之高溫，急遽汽化而蒸熟腔腔內肌肉與脂肪，故有快熟作用，此即所謂「外烤裡煮」，使烤鴨具有外皮焦，裡肉嫩的特色。打色係補強第一次打色（即燒掛糖色）。

（二）烤鴨

1. 烤之薪柴：烤鴨所用之薪柴以梨木最佳，因這種木柴沒有煙，又耐燃燒，火勢又旺；帶有香甜味之棗與桃木亦是良好柴火。台灣所用柴木，主要用鋸木屑擠壓成塊，俗稱「原子碳」，其易引燃及煙較少，可減少空氣污染。

2. 烤爐之種類：北京的烤鴨常用的烤爐有三類，（1）是掛爐（或稱明爐），烤鴨師傅要規則轉換鴨屠體，使其全身均勻受熱。（2）為叉燒，係將鴨屠體插在叉上烤，過程和爐烤相似，只不過不用爐，此多用於小型的宴會。（3）是最著名的「烟爐烤」，它和掛爐最大的差異是將烤鴨密閉加熱，爐內溫度在 230-250℃後，將鴨放入爐中，在烤之過程中不

開爐門，不再加熱，不轉動鴨身，讓爐內慢慢烟熟，由於爐中溫度逐漸下降，熟度均勻，全鴨受熱機會均等。以此種爐所烤之鴨體內脂肪外溢量比掛爐少，口感佳。使用烟爐技術講求一氣呵成，即「鴨屠體生的放入爐內，取出時已是熟透可上桌。」

3. 烤熟與否之判斷：普通烤鴨經烤30至50分鐘即可完成，烤鴨是否可上桌，首先看顏色，當全身鴨屠體呈棗紅色，及從皮層裡面向外滲出油滴，此可說明鴨已烤熟。另一種判斷方法為以鴨屠體失重0.5公斤或鴨屠體縮小1／3時，亦可鑑定烤鴨之熟透。第三種方法，可藉著觀看腔水，當拔去肛門的堵塞，如果流出的腔水呈透明化，並帶有黑色血塊，此說明烤鴨已經熟透；若流出的腔水呈粉紅色而沒有凝固血塊，此代表烤鴨尚未熟透。若鴨屠體表皮焦黑，此係爐溫過高；若爐溫過低，會造成鴨皮收縮，胸部塌陷。

（三）切割及調味

鴨烤好後，要趁熱切割，此為一項專門技術，北京人稱「片

鴨子」，片下的烤鴨肉片，皮肉不分離，片片帶皮，每片形似丁香葉，要片的淨又快。一般中等大小的烤鴨，所片下的肉片約100至120片，據說技術高超的師傅只需6分鐘，將烤鴨肉片鋪滿盤後，只見棗紅色的鴨皮，其散發香味，令人垂涎三尺。

北京烤鴨通常都不是直接用筷子夾送入嘴，而是將肉片放在似荷葉形餅皮中或夾在燒餅中，抹上北京的甜醬，再加上切段好之蔥枝，捲在一起吃。在餐館中當鴨頭送上桌時，便告訴大家，鴨片已經沒有了！同時送上桌的還有兩條瘦長的肉，稱之「鴨里脊肉」，位於胸部龍骨附近，為鴨肉最嫩最可口的部分。

在台灣的烤鴨店主要分布在都會區之街道路口，調理手法類似北京式的烤鴨，不過仍有些不同之處：所用原料屠體主要為三品種土番鴨，不經填肥，因太肥的肉並不符合本省消費者的口味；在台灣片鴨子並未片的很乾淨，把帶有殘餘肉鴨骨剝塊，加上油、鹽、調味料及九層塔（香料）、青蔥熱炒，成為一道美食，所以台灣的烤鴨可說是「一鴨二吃」。

台灣技術熟練的師傅片鴨子一隻僅約需2分鐘，包括切三、四片鴨肉及剝鴨塊。用烟爐烤鴨，鴨屠體所滴出的油滴，經收集後烤鴨店師傅用於熱炒烤鴨肉塊。

消費者閱覽本文後，當您下次在街坊購烤鴨或喜宴吃烤鴨，對北京鴨之歷史及兩岸烤鴨方式能更深一層認識，每當吃烤鴨時，腦海浮現中國人的智慧「烤鴨技術」，咀嚼起來會更有味。



■台中市街的烤鴨店與烤爐。