

北京烤鸭地理

文 / 陈出云



北京烤鸭 图 / 阿静

如果说京剧是国粹的话，那么烤鸭绝对可以称得上是食中“京粹”。那酥脆的鸭皮、鲜嫩的鸭肉，让人一想起来就难免口舌生津，食指大动；再蘸上一点甜面酱，卷上一张荷叶饼，夹点葱丝儿黄瓜条儿，一口咬下去，鸭皮轻碰即碎，酱汁肉汁四溢，香甜脆鲜爽齐活儿。在北京地界上，不到长城不一定不是好汉，但不吃烤鸭还真有点遗憾。

北京烤鸭有名，一多半是来自其高贵的出身。著名的全聚德烤鸭，就号称其技术和秘方来自帝都宫廷。殊不知，烤鸭既不是发源于北京，也不是创始于宫廷，就连北京填鸭的祖籍，也在南方。南宋时期，烤鸭本是杭州民间的名吃。后来元灭南宋，烤鸭技术才传到了北京，并进入了宫廷御膳的行列，一直延续到明清时期。而北京烤鸭的两大流派之一焖炉烤鸭，也是来自南京，并一直在北京城里红火了数百年，直到全聚德首推挂炉烤鸭，才算是有所创新。

吃北京烤鸭有门道，选完招牌，还得选位置。最有名的有全聚德、便宜坊、大董、利群、九花山、鸭王。吃全聚德，首选和平门店，此店方方正正，貌不惊人，但里面可气派得不得了，要知道这里是宴请国内外政要首脑的地方啊！吃便宜坊，自然是去崇文门南边的哈德门店，这是个老据点，曾被拆迁，最近重新开张，传承600年的焖炉烤鸭技术想必又更上一层楼了。大董是近年风头最劲的烤鸭店，深为资深食客所钟爱，其烤鸭技术来自全聚德，在此基础上，一面发掘传统，一面锐意创新，终成正果。大董东四十条店是各路食神的汇聚地，和团结湖的老店比算是青出于蓝了。此店在东四十条桥西、南新仓休闲文化街内，找寻起来要费些功夫。利群烤鸭的主厨原是全聚德的厨师，后来在四合院里自主创业，靠着烤鸭与胡同四合院的完美结合在京城老外圈中一炮走红，进而知名度越来越高。吃利群烤鸭，一定得在它发迹的北翔凤胡同的四合院里，方能在大快朵颐的同时发思古之幽情。九花山烤鸭出身草根，它家的烤鸭是真好吃，所以虽然发祥地地处偏僻，依然吸引了络绎不绝的食客。迁居增光路紫玉饭店后，终于形成了今天的气候，这家店没别的特色，进去就只管吃烤鸭了。最后说鸭王，烤鸭不亚于全聚德，总店在民族园，不过建国门店更值得推荐，因为旁边就是北广传媒，指不定能碰见名嘴呢！

当然，实在等不及那诱人的香，家门口就有大鸭梨、金百万、天外天，几十块钱的烤鸭也能解馋！ ■