

端午节不光要吃粽子还有咸鸭蛋

爱吃咸鸭蛋最有名的，大概要算汪曾祺

汪曾祺曾在《端午的鸭蛋》里记叙了家乡高邮端午节的风俗，并着重介绍咸鸭蛋：“高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。”在高邮，端午节的午饭要吃“十二红”，其中鸭蛋是必不可少的。因为高邮咸蛋的蛋黄是通红的，红心咸蛋久负盛名。

汪曾祺还提到清代袁枚在《随园食单》里记载

过的“腌蛋”，便是以高邮鸭蛋为原料制作，且袁枚还强调：“腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多。”汪老补充：高邮咸蛋的特点是质细而油多，蛋白柔嫩。明朝冯梦龙《警世通言》收录的白话短篇小说《玉堂春落难逢夫》就有个卖瓜子的小伙金哥，叫卖时曾叫道：“本京瓜子，一分一桶。高邮鸭蛋，半分一个。”

汪老还引述袁枚记载的高邮鸭蛋的吃法：“总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。”带壳切开的咸鸭蛋在席间待客时较常用。此外，汪曾祺还提到平日人们较常用的一种咸蛋食用方式：那就是一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。

人们爱吃咸鸭蛋，盖因鸭子平时以水生动物和植物为主要食物来源，所以鸭蛋略带腥味，所以人们常常将其加工成咸鸭蛋和皮蛋。

咸鸭蛋在中国，也就一千多年历史吧

中国人腌制鸭蛋的历史很长，南北朝的《齐民要术》里就提到过腌制咸鸭蛋的方法：“取柘木皮，净洗细茎，锉，煮取汁。率二斗，及热下盐一升和之。汁极冷，内瓮中，浸鸭子。”以柘木皮和盐调汁，只需要浸泡一个月，咸鸭蛋便能出坛食用。腌好的鸭蛋不仅可以久藏且可以当作上好的下酒菜。

古人把咸鸭蛋叫作“杙子”，可能是因为古人最早腌制咸鸭蛋需要用到“柘木”这种植物，后来宋朝人洪迈在《容斋随笔》里引用了《异物志》的记载解

释：“杙子，音元，盐鸭子也。以其用柘木皮汁和盐渍之。”后来，人们便用米汤和盐草灰腌制鸭蛋了。

通常说来，咸鸭蛋以南方盛产，元代农学家鲁明善在《农桑衣食撮要》中解释过：“水乡居者宜养之，雌鸭无雄，若足其豆麦，肥饱则生卵，可以供厨，甚济食用，又可以腌藏。”因为南方是水乡，适合养鸭，鸭蛋产量一多，腌藏起来好保存。

高邮鸭蛋是南方鸭蛋中的典型代表，当然并非只有高邮才有出名的咸鸭蛋。比如明朝的《吴兴备

志》就提到，唐朝时湖州岁贡“单黄杙子一千三百五十颗，重黄杙子一千三百颗”，那时的湖州咸鸭蛋可是贡品，不仅有单黄蛋还有双黄蛋。祖籍浙江的金庸对故乡的咸蛋记忆深刻，在《神雕英雄传》的第一回里，郭啸天带着说书的张十五来到临安东郊牛家村的小酒店饮酒，桌上便摆着三个切开的咸蛋。

宋朝诗人杨万里有一回路过乡间小店，也吃到了咸鸭蛋，不由得感慨道：“深红杙子轻红鲚，难得江西乡味来。”（《野店二绝句》），他倒没说是在哪儿吃到的咸鸭蛋和腌鱼，但他明确表示这是老家江西的味道，看来宋朝江西（宋朝置江南西路，含今江西省大部）的咸鸭蛋很够味，而且也是红心咸鸭蛋。

袁枚喜欢吃咸鸭蛋，也爱吃皮蛋

人们爱吃的皮蛋也是由鸭蛋制作而成的。

相传皮蛋出现在明代，最早记载皮蛋起源的是明朝嘉靖年间的《益阳县志》：“皮蛋业，此为邑人独擅长乾，湖鸭所产之蛋既多，制成皮蛋销路甚广，东门外贺家桥以此为业者数十家。”说的是当时益阳皮蛋产业兴旺，而且出现了专业的皮蛋作坊。

在比嘉靖年间稍早些的明朝弘治、正德年间，有位叫作宋诒的美食家，与其子所编的《竹屿山房杂部》里第一次辑录了皮蛋的制作方子，但里头的

皮蛋叫“混沌子”，具体制作方式如下：“取燃炭灰一斗，石灰一升，盐水调入，锅煮一沸，俟温，苴于卵上，五、七日，黄白混为一处。”这是业界认为的皮蛋最早的制作方法。

出皮蛋的地方也有很多，明末清初学者方以智编撰了一本叫作《物理小识》的百科全书，其中就对“皮蛋”进行了辑录：“池州出变蛋，以五种树灰盐之。”他这里提到的“变蛋”又是皮蛋的另外一个外号，而这里的皮蛋产地则是池州。

高邮咸鸭蛋出名，皮蛋也质量上乘。清朝康熙年间的《高邮州志》提到：“皮蛋入药料腌者，色如蜜蜡，纹如松叶，尤佳。”和现在的皮蛋基本一样。

袁枚喜欢吃咸鸭蛋，也爱吃皮蛋，他在《随园诗话》中记录了一位松江人的《皮蛋》诗：“个中偏蕴云霞彩，味外还余松竹烟。”将皮蛋的外形和味道都精准地描述了出来。在清代，记录过制作皮蛋方子的吃货美食家不少，不同地区制作皮蛋的方子可能略有不同，同时也各有各的特色，但是总而言之，炭灰都是少不了的原材料。清朝还出现了“糟蛋”。这是将鸭蛋放置于米糟酒中腌制而成的美味。浙江平湖、河南陕州和四川宜宾的糟蛋都非常有名。

从古至今，鸭蛋的花式吃法

对鸭蛋进行深加工的吃法之外，鸭蛋也有其他一些相对简单的吃法。

《齐民要术》里就有“鸡鸭子饼”，就是鸡蛋饼或鸭蛋饼，就是将鸡蛋或鸭蛋打破在小碗里，加点盐，再在油锅里煎成约二分厚饼状。像现在的煎蛋。

宋代也有鸭饼，北宋《东京梦华录》和南宋《武林旧事》中都有记载。在宋代，秋季祭祀土地神的日子叫作“秋社”，皇宫里便要吃鸭饼，且是和猪羊肉等食物一起切片铺于饭上，谓之“社饭”。重阳节也得吃鸭饼：“以菊糕为馈，以糖肉秫面杂糅为之，上缕肉丝鸭饼，缀以榴颗。”宋代人重阳节有互赠菊花糕的传统，菊花糕以糖肉及秫面混合制作而成，上面铺上鸭饼丝和肉丝，并且以石榴子为点缀。

宋朝人吃的鸭饼是不是煎鸭蛋倒没地方说明

过，也没具体方子，应该也是以鸭蛋作为原材料。元代《居家必用事类全集》里有一种“金银卷煎饼”的点心，便是拿着适量鸭蛋或鸡蛋，用水和豆粉调和，摊作煎饼之后包了馅，最后再煎一道才能上桌。

鸭蛋也能当作馅料，《居家必用事类全集》里还有一道“蟹黄兜子”，是以蟹肉和猪肉调和各种佐料做馅的点心，在馅的佐料当中便有用香油炒碎的鸭蛋五个，这些馅料调和完成后都以粉皮折成兜子，上笼蒸熟食用，和现在的小笼包或蒸馄饨类似。

《齐民要术》里也有以鸭蛋当作佐料的例子，比如“苞公式”是一种制作程序非常繁复的美食，中途便要添加有调料且蒸煮熟透的肉类切块后加入鸭蛋，然后用茅草包裹成形，最后还得用大木头或夹板压制成紧实的肉块，这种烹饪技法估计现在已经

绝迹。

鸭蛋液还可以用来当作烹饪的调料。《齐民要术》里记载过一道叫“捣炙”的美味，这是一种烧烤，具体制作方式有两种，一种是将肉类切块后串起来烤，一种是将肉切成肉末薄敷在竹筒外皮上烤，在烤制过程中需要涂抹蛋液，以提升肉质口感。

鸭蛋也可以单独烤。宋代人江少虞的《事实类苑》里记载过一种“物夜有光”的奇闻怪事，说的就是“炙”鸭蛋时蛋壳里突然发光的事，这个怪事估计只是没有根据的传闻，但说明当时是流行烤鸭蛋的，而且还是整个烤，烤熟的鸭蛋具有浓浓的焦香味，一定更加诱人。

清朝人李调元在《南越笔记》里记载了鸭蛋的一种特别用处，当时的岭南人家熬制红糖时加鸭蛋清：“乌糖者，以黑糖烹之成白，又以鸭卵清搅之，使渣滓上浮，精英下结。”用鸭蛋清过滤掉糖分中的渣滓，这样制作出来的红糖质量更佳。

大家爱吃鸭蛋，但用于形容一个人就是骂人了

在古代，鸭蛋很受欢迎，可以在集市上买到。比如宋代人吴自牧在《梦粱录》里提到过一种“鲞铺”，这是一种出售鲞鱼和腌腊食品的副食店铺，里头的货物里就有“盐鸭子”和“煎鸭子”。

《梦粱录》里还提到，在南宋都城临安，每当孕妇怀孕月份快满之时，娘家的父母、舅舅、姑姑等便会用银盆或彩盆盛着临盆的礼物送去当作“催生礼”，里头就有彩画鸭蛋120个，以示吉祥庆贺。

“居庙堂之高”的封建统治者也吃鸭蛋。鸭蛋是古代的“荐新”之物，即以时鲜的食品进行祭祀。《明会典》记载明代正月里的“荐新”清单里有鸡蛋

260个，鸭蛋240个。《清史稿》里记载，清代的正月荐新物品与明代略有不同，但鸭蛋依然位列其中。

明代有个叫作刘若愚的宦官有一本叫《酌中志》的笔记，记载了晚明的宫廷事迹，其中就提到当时设置有林衡、蕃育、嘉蔬、良牧四署，职掌的便是进宫瓜蔬、杂果……鸭蛋等农粮产品。

皇帝吃的鸭蛋也可能是咸蛋和皮蛋。明末崇祯年间，光禄寺是掌管宫廷膳食的官署，典簿就是文书。典簿戴羲编过《养余月令》，便辑录了皮蛋的制作方法，想来当时的皇帝也爱吃皮蛋，不然这位光禄寺典簿怎会如此了解皮蛋的制作方法呢？

清末民初时的书《燕市货声》里辑录了一些晚清的北京市井叫卖语，有一句：“卖大鸭蛋咧！”足见人们日常生活中多爱吃鸭蛋。

明朝的冯梦龙在《古今笑史》里记载了个段子，玩的“谐音梗”。话说浙江的花提举和鄞县的学官是好友，后来花提举到鄞县任金事提举，见了学官朋友，开玩笑出个对子：“鸡卵与鸭卵同窠，鸡卵先生，鸭卵先生？”时人将学官称为“先生”，所以学官一听就知道这位提举是在笑话自己，便怼道：“马儿与驴儿并走，马儿蹄举（提举），驴儿蹄举（提举）？”

看来，用鸭蛋去形容一个人，这从古到今都是一种很不礼貌的行为，但作为一种食物，鸭蛋自古以来便备受人们的欢迎。

来源：北京青年报