

# 中华食鹅记

## ◎文化趣谈

“地冷叶先尽，谷寒云不行。”在寒潮的催促下，羽绒服也不得不从柜子里翻出来了。

鲜有人知的是，羽绒服的内里以鹅绒为佳。“禽以鹅为先”，鹅不仅能提供羽绒给人以温暖，还走上了餐桌熨帖衷肠，成为呼声颇高的补冬妙物。在鹅的诸多做法中，尤以烧鹅最是惹人垂涎。近期网络热播的纪录片《料理的秘密》中，便以粤式烧鹅作为开篇佳肴。

王羲之爱鹅，骆宾王咏鹅，中国人与鹅的缘分，可谓是源远流长。

### 无鹅不成宴

虽说鸡、鸭、鹅总是作为“三大家禽”被人们一同说起，但同类相较，终究是要有一个更加出挑，如古代祭祀所用的三牲，鸡当中唯有佼佼者“翰音”（红色羽毛、健硕肥美的公鸡）勉强入得了席面，鹅便仿佛格外受到偏爱。到了明代，甚至成为上等酒席的必备菜肴，甚至于一度有了“无鹅不成宴”之说。

那么，为何是鹅能得此殊荣呢？一说这与魏晋那位爱鹅成痴的书法家王羲之有关。相关典籍记载，王羲之极是喜欢养鹅，甚至到了见鹅便要看、便想买的地步，李白《送贺宾客归越》诗云：“镜湖流水漾清波，狂客归舟逸兴多，山阴道士如相见，应写黄庭换白鹅。”诗中化用的是王羲之以墨宝向道士换鹅的典故。传闻中，他的书法能达到如此造诣，功劳便要归于对鹅的仔细观察，他不仅从鹅仰颈戏水当中悟到了笔法走势与腕力运作的真谛，还将对鹅叫声和神态的体悟融于书法当中，从而形成了飘逸有力的笔风。

也有人认为，王羲之爱鹅与同时代兴盛的道教有关。陈寅恪于1933年撰写的《天师道与滨海地域之关系》一文从宗教信仰的层面指出，王羲之为天师道世家出身，曾“与道士许迈共修服食，采药石不远千里”，换鹅的目的不单单是为了观察，还是为了吃，以达到滋补身体之功效。众所周知，在那个时代，风流名士们是有食用丹石的的习惯的，而鹅在道教思想里位置极为特殊，一来因其体态优美洁雅，貌似仙鸟，因此被看作是体内怀有仙气的禽鸟；二来因为肉质肥美，营养颇丰，被



陈洪绶《羲之笼鹅图》

认为是能够解除丹毒的上品佳肴。因着这一文化认知观念，鹅在后世自然拥有了鸡鸭等家禽所无法比拟的尊崇地位。

但事实果真如此吗？也许在食鹅大省——广东能了解个一二。

### 有鹅自广东来

翻阅资料不难发现，鹅与广东貌似有着一种特殊的缘分，如最早可见记载的“鹅绒服”便是被广东人所发明的，《岭南异物志》里记载：“蛮人聚鹅腹毳毛为衣被。”明人屈大均在《广东新语》里也多次提及鹅，颇有将其作为地域文化的意味，书中的“白鹅潭”词条收录的是一则他从民间听来的怪谈：

“珠江上流二里，有白鹅潭。水大而深，每大风雨，有白鹅浮出，则舟楫坏。丙申五月朔，二白鹅状如小艇，随波上下，时无风雨。舟经此者皆见，以小铳逐之，飞数百步没于水。相传黄萧养作乱，船经此潭，白鹅为之先导，亦妖物云。”

怪诞传闻虽不可信以为真，但这恰好说明鹅在当地人的生产和生活当中非常常见，为他们的生活提供了多方面的助力，且鹅在此地繁衍生息的时间一定不短，俗说：“物老为妖”，人们与鹅打交道的时间越久，便越会对其产生拟人化的情感，久而久之，便有了类似鹅成精怪的民间故事。

此外，广东名肴“烧鹅”的食材——乌鬃鹅在书中也多次提及，且是将其当作本地风物与山水环境作为连襟一同论述的，大意便是乌鬃鹅是生长在水草丰润、生态环境优美的北江流域的独有物产。这一说法虽然具备一



《清明上河图》中，抱着鹅行走的人

定的夸饰成分，但广东作为中国最早的鹅产地确是史有记载，更被生物学家们所证实。

根据学界的相关考证，我国家鹅起源于新石器时代，如在辽宁省东沟县马家店三家子村出土的“回首鹅”便是鲜明例证。

西周以后，在北方驯养的家鹅逐渐传播到长江以南，尤其是到了广东地区，快速繁衍进化，这就为后世成为食鹅大省奠定了雄厚的生物基础，尤其是汕头一带，更是被合理推测为中国两大家鹅驯化地之一，而现今的广东四大名鹅平马岗鹅、清远乌鬃鹅、汕头狮头鹅、阳江黄棕鹅则均是当地原产物种，饲养历史悠久，是被人们长期培育出来的“优秀鹅”。

到了西汉，王褒的《僮约》当中便已经出现了“牵犬贩鹅”之语，说明当时鹅已经成为日常性交易的商品，而北魏时期贾思勰在《齐民要术》当中专列“养鹅鸭”，对鹅的选种、孵化、豢养、屠宰及鹅制品的流程都做了详细介绍，这就说明北魏时期，家鹅的饲养技术已经到了相对完善的地步。

至晚在唐代，鹅文化如食俗、娱乐习俗等便已相对体系化，如“钩盾署”的设立，“属司农寺，职掌薪炭鹅鸭藪泽之物，以供祭飨。”而广东一带，不仅以鹅绒作衣物成为风尚，人们还学会了养鹅淘金：“五岭内，富州、宾州、澄州、江溪间，皆产金。侧近居人，以淘金为业……彼中居人，忽有养鹅鸭，常于屎中见麸金片，遂多养，收屎淘之，日得一两或半两，因而致富矣。”（刘恂《岭表录异》）

这样看来，鹅得以被人们所格外看重，原因似乎是多方面的。鹅饲养历史悠久，体态优美，

又能带来多方面的效用，可吃、可用、可淘金，自然是要比鸡鸭都高上一等了。

### 烧鹅腹内有乾坤

如果说，有一个地方从古至今都行走在花样吃鹅的路上，那么一定说的就是广东了，潮汕卤鹅、广府烧鹅、客家碌鹅……难怪坊间戏言：“没有一只鹅能活着游出广东。”优越的自然地理条件、丰富的物产让广东人在吃上从来不含糊。至于吃鹅，他们就更有经验了，最地道的家常菜里，一定少不了鹅的身影。

若论最经典，那莫过于广府烧鹅，“北烤鸭，南烧鹅”的美食暗战便宛如金庸笔下“北乔峰，南慕容”的江湖对决，分不出胜负，却各有各的拥趸。甚至还有那好事者，非要将烧鹅的起源归于宋代江浙一带的烤鸭，还直言是移民将烤鸭的技法带去了广东，因未曾找到合适的鸭子作食材，因此只好以形貌相似的乌鬃鹅替代之，继而才有了这道名菜广府烧鹅。仔细推敲，此说乍一听是有上几分道理，但总归是缺乏了些许底气，且不说涂烤之法本就是常见的烹饪技法，就单单论养鹅、食鹅的历史，广东是肯定不输其他地方的。南北饮食互通有无本就是历史常态，无论是北烤鸭，还是南烧鹅，味道好便好，追宗溯祖并无必要。

“食不厌精，脍不厌细”，虽说烧鹅是道家常菜，但最地道的烧鹅在工艺与料理等层面却是一点都不含糊，这首先便体现在选鹅上。这道工序的精细程序如同古代选妃一般精细，讲究的人家只要那清明节和重阳节前后两个半月的鹅苗，养至三四个月大，待其长至“三黑

（嘴黑、毛黑、脚黑）、三细（头细、颈细、骨细）、一矮（脚矮）”便是将养到了刚刚好的时候，此时肉质细嫩，最是可口。而其烧制更是暗含乾坤，用料仔细，制胚、涂料配置各有门道，内腔更是各家比拼手艺的重头戏，除却糖、盐、五香粉等配料，其他不被外人所知的独门秘法也将作为酱料填塞进去，“是骡子是马，拉出来遛遛。”这不仅是老字号们行走江湖、传延后续的武功秘诀，更是寻常人家宴饮饭后的谈资，尤其在东莞，家家户户都有一套烧鹅工具，逢年过节，围炉烤鹅更是一大乡野乐趣，烧鹅味道好，家里自然是格外有门面的。

制作工艺上的细致要求，自然让广东人对烧鹅的味道有着近乎苛刻的要求，热气、脆皮、肉嫩、鹅汁样样得达标，腹含卤汁、甘香油润才是标准的口感，传统的烧鹅还需以荔枝木为薪柴，清香的果木沁入醇酥的鹅肉了，稳稳品味入肚，这才真真儿是“不辞长做岭南人”。

作为被大书特书、出镜率最高的粤菜，烧鹅又以深井烧鹅（也叫古井烧鹅）为最。“烧鹅”大家自是没有什么异议的，但若问起何谓“深井”，这就又是一个群雄逐鹿的话头。有人说是自崖山海战以后，有御厨将烧鹅的手艺带到了银洲湖西岸的仙洞，其女又继承衣钵并嫁到了银洲湖东岸的古井，因此得名，但更多的人则认为此事虽确信与一个名为“深井”的地方有关，但至于“深井”到底是哪个村子，更至关重要，到底是广州黄埔长洲岛的深井村呢，还是香港的深井村？直到现在，此事似乎并无定论，烧鹅作为粤式经典，为两地所共享，同为美食之都，同有一脉相承的饮食文化，也唯有在烧鹅身上才能体现得如此淋漓尽致。

倒是也有那另辟蹊径的饕客，不想理会地界的纷争，一心执着于从烧鹅本身寻找线索——将烤炉看作“深井”似乎更合情理，以前的农家在制作烧鹅时，是在地上挖出一口干井来，下置荔枝木炭，井口简陋横着粗铁条，烧鹅时便是挂在这些铁条上，吊在井口进行的，这样烤出来的烧鹅不仅受热均匀，果香还能全面沁入鹅肉的肌理当中，等候在一旁的大人或者孩童也能时时了解烧制的进展。待至香味扑鼻，离大快朵颐之时也就不远了。（据《北京晚报》）