

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，早在南北朝的《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“杔子”，这有可能是因为古人最早腌制咸鸭蛋需要用到“柘木”这种植物，后来的宋朝人洪迈在《容斋随笔》里还引用了《异物志》的记载解释过：“杔子，音元，盐鸭子也。以其用柘木皮汁和盐渍之。”到了后来，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，当然也并不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“单黄杔子一千三百五十颗，重黄杔子一千三百颗”，那时候的湖州咸鸭蛋可是贡品，而且不仅有单黄蛋，还有双黄蛋。祖籍浙江的金庸先生对故乡的咸蛋应是记忆深刻，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里饮酒，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，然后不由得感慨道：“深红杔子轻红鲙，难得江西乡味来。”（《野店二绝句》），他倒没说自己是在哪儿的乡间野店吃到的咸鸭蛋和腌鱼，但他明确表示这是自己老家江西的味道啊，看来宋朝时候江西（宋朝置江南西路，含今江西省大部）的咸鸭蛋也很够味，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

鸭蛋的趣历史



江苏高邮鸭集团的工作人员将腌制好的鸭蛋放到塑封包装流水线上

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，鸭蛋略带腥味，所以人们常常将其加工成咸鸭蛋和皮蛋。

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，有一位叫作宋诩的美食家，他与其子所编的《竹屿山房杂俎》里第一次辑录了皮蛋的制作方子，但里头的皮蛋不叫“皮蛋”，而叫“混沌子”，其具体制作方式如下：“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。

和咸鸭蛋一样，出皮蛋的地方也有很多，明末清初有个叫方以智的学者，他编撰了一本叫作《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，而这里的皮蛋出产地则是池州。

高邮的咸鸭蛋出名，其地出产的皮蛋也质量上乘。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。”和现在的皮蛋基本上一个样儿。

袁枚喜欢吃咸鸭蛋，也爱吃皮蛋，他在《随园诗话》中还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们可真不少，不同的地区制作皮蛋的方子可能略有不同，同时也各有各的特色，但是总而观之，炭灰都是少不了的原材料。

除了腌蛋和皮蛋，到了清朝，还出现了“糟蛋”。这是一种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。

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”，就是鸡蛋饼或者鸭蛋饼，具体做法是将鸡蛋或鸭蛋打破在小碗里，加点盐，然后在油锅里煎成约二分厚饼状。这就像现在人们

说的煎蛋。

宋代也有一种鸭饼，北宋的《东京梦华录》和南宋的《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”，这时皇宫里便要吃鸭饼，而且是和猪羊肉等食物一起切片铺于饭上，谓之“社饭”。到了重阳节也得吃鸭饼：“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，这种菊花糕以糖肉以及秫面混合制作而成，上面还得铺上鸭饼丝和肉丝，并且以石榴子为点缀。

宋朝人吃的鸭饼是否是煎鸭蛋倒没有地方说明过，也没有具体的方子，但应该也是以鸭蛋作为原材料的。元代有一本《居家必用事类全集》，里面倒是有一种“金银卷煎饼”的点心，其做法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。

鸭蛋本身也是能当作馅料的，《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有些类似。

《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。

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。（据《北京青年报》）