

追溯北京烤鸭的历史,先要从北京鸭谈起。这是因为,北京烤鸭之所以能发展为中华美食中的一道国菜,首先是由于在诸多鸭种的选择中,最适合烤制的是北京鸭。这是自13世纪以来,历经元明清宫廷养鸭人与御厨携手培育的成果,也是古都北京特定的自然地理环境所造就的。同时,这也是为什么尽管在法兰西美食中也有烤鸭,但并未像北京烤鸭那样驰名世界。

北京烤鸭 用的是什鸭?

从迄今所知的文献记载和考古发现来看,中国人对鸭的认知始于公元前7世纪。动物考古学家袁靖博士认为,《管子》中“鹅、鶩舍余秣”是家鸭最早的文献记载。据贾思勰所引汉代以来的文献记载,在《尔雅》和《说文解字》中,分别可见“舒凫,鶩”和“鶩,舒凫”。而在《广志》中,亦有“野鸭,雄者赤头,有距。鶩生百卵,或一日再生;有露华鶩,以秋冬生卵,并出蜀中”。说明野鸭被称作“凫”,家鸭则名“鶩”。看来当时人们养鸭,主要还是为了食用鸭蛋。不过在鸭的饲养时间与鸭肉品质的关系上也已积累了丰富的经验,《齐民要术》说:“供厨者……子鸭六七十日,佳。过此肉硬。”而家鸭的食用季节,《风土记》指出:“鸭,春季雏,到夏五月则任啖,故俗五六月则烹食之。”表明晋代江南一带夏五月是食鸭的最佳时节。

历经汉魏南北朝隋唐宋辽,作为中国鸭史重要篇章的北京鸭史,自北京从辽金特别是元代起成为大一统中国的都城开始,便进入了宫廷与民间养鸭、食鸭的新时代。

以往对北京鸭的来源主要有两种说法,一说是由辽金时期帝王到京郊游猎遇鸭而选育始成;另一说是明成祖迁都北京,南粮通过大运河运到北京,撒落河中的粮米成为沿河养鸭户的鸭食。但相关文献记载和田野调查显示,北京鸭的选育源于宫廷与民间两种路径。

关于元代大都的野鸭和家鸭,《析津志辑佚》载:“花头鸭与江南者盖多来海子内,与太液池中水鸭万万为群。”而元代宫廷食谱《饮膳正要》则详细记载了家鸭和野鸭的性味,家鸭:“味甘,冷,无毒。补内虚,消毒热,利水道及治小儿热惊病。”野鸭:“味甘,微寒,无毒。补中益气,消食,和胃气,治水肿。绿头者为上,尖尾者为次。”说明元代宫廷御饌中,既有野鸭也有家鸭,并且均以食养食疗功效来选用。

鸭是水禽,水质对鸭肉品质有很大影响。元代饮膳太医忽思慧在《饮膳正要》中说:“玉泉水:甘平,无毒。治消渴、反胃、热痢。”并特别指出:“今西山有玉泉水,甘美,味胜诸泉。”

御用的玉泉水是否也养鸭?明蒋一葵《长安客话》中记有这样一件史事:明万历十六年(1588年),明神宗谒陵后来到玉泉山附近的西湖,在龙舟上见这里“菱芡蓬菰,靡不毕备,竹篱傍水,家鸭睡波,宛然江南风气”,说明玉泉山附近的西湖,养有皇家御用的“家鸭”即家鸭,这应该是目前所知玉泉水系养鸭的较早记载。

玉泉水不仅汇注西湖,而且还一路向东南流经北京城,为护城河的主

要水源头。关于沿玉泉水系养鸭的具体史况,目前在文献中所见甚少。据满恒先先生的田野调查,昔时沿玉泉水系均有养鸭户。距玉泉山最近的青龙闸,1935年有19家养鸭户,其中回族养鸭户11家。青龙桥迤西后营村村口的回族“鸭子宋”,是这一带最有名的养鸭户。此外,沿“各闸鸭户统计约数十余户”。护城河等处的“鸭子来”、“鸭子丁”和“鸭子杨”等,均为回族养鸭户。

其中,据“鸭子来”后人来禄讲,来姓先祖为阿拉伯人,清嘉道年间来景轩在东便门外建起第一家鸭子房。来雨亭自1927年起任“北平鸭业公会”会长,直至民国末期。

值得注意的是,这些回族养鸭户,应该始自元明时期东来的中亚、西亚人。元代宫廷本来就有专做阿拉伯食品的御厨,他们所需的鸭子,自然来自玉泉水系养鸭户。

养鸭户民国三年至十二年(1914-1923)是发展的第一个鼎盛时期,新中国成立后的第二年是第二个发展高峰。但其中玉泉水系上游青龙桥等处养鸭户,1950年鸭业公会重新登记时却多已不复存在,存在的均为沿护城河的养鸭户。这是为什么呢?

能在青龙桥等地处玉泉水系上游养鸭的,当为元明清时期皇家御用养鸭户。民国以来养鸭户步入第一个发展阶段,恰恰反映了因千年帝制终结宫廷需求消失从而转为民用的史况。而沿护城河的养鸭户,所养鸭子多供全聚德、老便宜坊等烤鸭店,因而虽至20世纪50年代市场需求仍然旺盛。

据20世纪30年代《北平市商业概况》记载,当时除玉泉山水系上游养鸭户外,“沿护城河所养之鸭最佳,咸丰年间,鸭户约三百余家,养鸭四千五百余只”。

那么出自这些养鸭户的北京鸭突出的特点是什么呢?先来看清道光进士后为刑部主事浙江嘉兴乌镇人严辰归乡后,仍不时忆起京城鸭饌:“忆京

都,填鸭冠寰中。烂煮登盘肥且美,加之炮烙制尤工……”再看《光绪顺天府志·物产》:“本土鸭之肥大胜于他处。有填鸭子之法:取毛羽初成者,用麦面和硫黄拌之,张其口而填之,填满其嗉,即驱之走,不使之息,一日三次,不数日而肥大矣。”

显然这两条道出了北京鸭的两大特点,一是“肥”,二是“大”,而且其“肥大胜于他处”,甚至名“冠寰中”。所谓“肥”,言其皮下脂肪丰厚,这是北京鸭最适合烤制的优势;所谓“大”,传统上北京鸭经人工填养两个月左右,体重可达2.5公斤左右,因此肉质极其细嫩,是烤鸭的首选鸭种。

至于“肥”,在清宫御膳档案中发现,鸭子明确记载有“肥鸭子”和“菜鸭子”两种。“肥鸭子”当为乾隆膳单中“挂炉鸭”所用的北京填鸭;而“菜鸭子”应该是北京的“蒲鸭”。蒲鸭和北京鸭有血缘关系,二者外形也相近。但其肉多肥少,是炖或煮汤的首选鸭种。

需要说明的是,北京鸭的“肥”和“大”不完全是养鸭户的功劳。当鸭子长到不足1.5公斤时,就被京城各家烤鸭店(当时被称为“鸭子楼”)买走,在店内后院“鸭局子”即养鸭房继续喂养,直至填肥达2.5公斤左右时才使用,是一种前店后场的经营与生产模式。

作为世界著名的肉用鸭,清同治十二年(1873年),英国人凯尔将北京鸭传至英国。两年后,英国商人将成船的北京鸭运到美国。清光绪十四年(1888年),北京鸭被输入日本。1925年,北京鸭输出苏联。新中国成立以后,我国政府还派出技术精英,帮助和指导友好国家培育北京鸭。

就这样,北京鸭秉承先秦汉唐以来“凫”和“鶩”的基因,从玉泉水系一路走来。历经元明清,逐渐遍布玉泉之水汇聚的玉河中,成为宫廷与民间烤鸭首选的“肥鸭子”,为闻名世界的北京烤鸭提供了天花板级的良鸭。

(《北京食光:世界美食名都史记》)

北京146家商户入选 大众点评“必吃榜”

本报讯 秦胜南 近日,大众点评“必吃榜”十周年邀华北上榜商家齐聚北京站颁奖。据“必吃榜”十周年成绩单显示,全球共264座城市及地区4279家餐厅上榜。其中,北京上榜商户数达146家,为全国上榜餐厅数量排名第二的城市。今年榜单发布后,北京新上榜餐厅流量环比增长近六成。

根据“必吃榜”十周年成绩单,十年来“必吃榜”持续为线下实体商家注入发展动能,带动更多城市及地区的本地文旅消费全面增长。大众点评数据显示,十年间,数亿用户在大众点评上写下了15.5亿条真实美食评价;而在2026年榜单评选周期内,有1.3亿食客在外出就餐后,在大众点评留下了4亿条真实评价。这些评价共同从平台500万家美食商家中,甄选出264个城市4279家餐厅上榜。

北京的上榜餐厅中,本地市井老店占比近65%;首次上榜商户占比近20%。更多城市特色餐厅上榜,占比近40%,其中近40%为今年新上榜。“必吃榜”连续10年上榜的四家餐厅均在北京,分别为北平三兄弟涮肉(簋街总店)、利桥顺酒楼(北洼路店)、日坛涮肉(日坛公园店)、暹罗泰·泰国餐厅(新源西里店)。

谈及“必吃榜”给上榜商户带来的变化,第四次登上“必吃榜”的北京宜宴招待所品牌营销中心副主任王海珠深有感触,“必吃榜”榜单让更多人走进店内,通过一碗燃面认识宜宴,通过一道菜了解一座城。“必吃榜带来的不仅是流量,更提升了品牌知名度和认可度。门店调研数据显示,店内的外地游客占比逐步增多,从前几年约占一成提升到目前约占近三成。”

据悉,7月,大众点评将启动第四届“必吃节”,覆盖所有发榜城市,推动榜单荣誉转化为城市消费推动力。

“一家店真正宝贵的位置,不只在地图上,而在人们口口相传之后形成的信任里。大众点评作为一个平台真正长久的价值,不止来自技术能力,更来自它能够基于这份信任。”美团副总裁、点评事业部总经理陶雪璇表示,希望平台成为人们可信任的决策参考。

北京餐企暑期餐饮 旺季再出新招

本报讯 王萍 随着“头伏”的到来,多家老字号的饺子又成为传统食俗中的“C位”。据了解,多家知名餐企近期饺子的预订量出现上升趋势,除了传统馅料,多种创新口味、“颜值”出众的饺子受到了消费者的欢迎。

在老字号烤肉季,经典的五色手工水饺随着三伏天的临近销量上涨。烤肉季经理鲁建伟介绍,今年,烤肉季依托毗邻什刹海的地理优势,创新推出“莲藕水饺”:面皮用新鲜荷叶煎水后和面,让饺子皮自带荷香;馅料精选牛腩肉搭配脆嫩藕丁,并加入清热祛暑的马蹄粒。“这款‘荷塘风味’饺子自从上线以来,很多消费者都是专程来打卡。”

老字号砂锅居招牌的“圆梦水饺”每年都只在头伏、立冬、破五等传统节点限量供应。据介绍,“圆梦水饺”馅料取材老北京经典圆梦烧饼,店内由中国烹饪大师牵头带队,针对原有馅料的口味、口感进行专项优化。门店相关负责人表示,每年头伏前夕,店里接到的电话基本都是来提前预订“圆梦水饺”的。

除了时令的食俗,多家餐饮企业在迎接暑期餐饮旺季方面也再创新招。主打京味儿的餐饮品牌小吊梨汤联合了明星大熊猫萌兰一起“包机”。据介绍,作为M.LanPanda萌兰庆生活动的参与方与餐饮合作品牌,小吊梨汤将在M.LanPanda萌兰爱心航班的主题飞机上提供包含京味手册、口袋书、袋泡小吊梨汤、萌兰书签等在内的“飞机上的北京礼物”。