

# 阳城双黄鸭蛋

■司新国

几年前去南京出差，应朋友之邀在高邮停了一天，晚上朋友在当地一家颇有名气的饭店为我们接风洗尘。那天朋友盛情款待，其中，“金裹银装”和“璧合珠联”因是高邮十大名菜，至今难以忘怀。所谓“金裹银装”实则是当地盛产的一种金丝鱼，又称昂嗤鱼。制作时取其腮边两块加入调料热炒，一面金黄、一面洁白，金体玉身、鲜嫩无比。而“璧合珠联”端上来才知道，原来不过是阳城也有的双黄鸭蛋而已。

现在人们提起高邮，最先想到的恐怕就是高邮咸鸭蛋。高邮咸鸭蛋固然早有名气，但大有名气还是要归功于汪曾祺先生的一篇散文。汪曾祺是高邮人，自然对家乡一草一木感情极深。先生在《端午的鸭蛋》里写道：“高邮的咸鸭蛋，确实是好。我走过的地方不少，所食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上。”先生的直白是满满的家乡情结，还有留在舌尖上的儿时记忆。记得那天我对朋友说：“可惜呀，实在可惜！”朋友惊问：“何以可惜？”我就即席背诵了先生这段文字，然后对朋友说：“可惜先生没去过我们阳城，若去过阳城，尝尝阳城双黄咸鸭蛋，先生也许会写成‘他乡咸鸭蛋，除去阳城咸鸭蛋外，我实在瞧不上’。”言毕，主客相视大笑，连碰三杯。朋友说：“有机会去阳城，一定要尝尝阳城咸鸭蛋！”

高邮有众多河流湖泊，而阳城有一条河叫汾河。汾河发源于郾城召陵岗罗鼓泊，从西向东穿过谭庄、巴村、舒庄、姚集等地逶迤而去。阳城境内汾河河床不宽、堤岸不高，河流有曲有直、有深有浅。这里春天两岸小草青青、麦田碧绿；夏日蛙鸣蝉噪、绿树成荫；进入秋天，树叶儿由青转黄，飒风过处，树叶如彩蝶飞舞，两岸玉米金黄；到了冬天，北风吹着口哨、挟着漫天大雪纷纷扬扬飘落

来，给两岸麦苗盖上一层厚厚的棉被。

就是这样一条河，有着大自然的特殊眷顾。只有在阳城境内巴村、舒庄、姚集等附近20余里的汾河河床上养的鸭子，才会产出双黄蛋，尤其以其中流经舒庄爬河村和巴村段所产的最有名气，2015年舒庄双黄鸭蛋被县政府授予“十大特色农副产品”称号。其他地方也许同样有产双黄蛋的鸭子，但只能是个别而已。有人说，鸭子能产双黄蛋得益于汾河的良好水质。这里水草茂盛、藻类丛生，水里的小鱼小虾等，给鸭子提供了最可口、最丰盛、最有营养的“活食”。但是上游和下游的鸭子怎么就不能大量产双黄蛋呢？真是难以解释。

记得小时候，我家也喂过几只鸭子，它们生长在家门口不远处的坑塘里。城里人叫鸭子，乡下人叫“扁嘴子”。鸭子小时候极可爱，黄黄的羽毛、毛茸茸的，鼻孔在扁扁的嘴上的，两只乌黑的眼睛像两颗晶莹剔透的宝石，在脑袋两侧滴溜溜转动，脚趾间有一层薄薄的脚蹼，犹如小扇子。鸭子们习惯结伴而行，一起嬉水、一起潜水觅食。坑塘毕竟不比河流，水草虫鱼少。所以家中的鸭子无论如何努力，也没有下过双黄蛋。俗话说“狗记路、猫记家，小孩儿记他姥姥家”，其实鸭子同样有灵性，也记家。早上鸭子一摇三晃、憨态可掬、不慌不忙、四平八稳迈着方步如饱学大儒的样子走向坑塘，一见水矜持全失，“扑通、扑通”跳下去，利索得很，时而钻入水下叼起小鱼，时而游来游去，时而互相追逐嬉戏。

鸭子贪吃，吃饱玩累了就会找个僻静处休息，或耷拉着脑袋、或把头别在翅膀里、或用嘴梳理着羽毛、或一只脚站着玩“金鸡独立”。太阳落山，该上宿（回家上窝）了，鸭子回家路上遇到行人会放慢步子，很有秩序，嘎嘎叫着像

是在道“晚安”，各回各家，决不会走错门。有时它们也会如调皮的小孩子，天落黑还迟迟不归。姨娘就会站在坑沿，拖着长腔喊：“啊哩哩哩……”鸭子听到呼叫，就急急忙忙上岸，扑棱棱拍打双翅，抖落身上的水，似乎有点内疚，嘎嘎叫着跟在姨娘身后回去。姨娘为我们操劳一生早已作古，至今吃鸭蛋，还会想起她“啊哩哩哩……”的声音。

据专家说，双黄蛋是两个卵细胞同时成熟，并一起脱离滤泡被纳入输卵管，在输卵管依次被蛋白、壳膜和蛋壳等物质包裹而形成的。鸭子产双黄蛋的几率仅为3%，营养价值比单黄蛋高出很多。物以稀为贵，其实双黄蛋并非“以稀为贵”，而是贵在它富含卵磷蛋白、磷脂以及人体所需的各种氨基酸、硫、钙、钾、钠、镁、铁等多种矿物质，还有人体必需的各种微量元素及维生素，对幼儿、老人、孕产妇大有裨益。所以，双黄鸭蛋的价格要比普通鸭蛋高出好多。

阳城双黄鸭蛋较之高邮，有过之而无不及。阳城鸭品种优、体质壮、适应性强，找到理想觅食区域，如行军布阵般散开，一个“猛子”扎下去，再浮出水面已是几十米距离，吃的都是“活食”。所以，这里的鸭子产双黄蛋几率高，鸭蛋个头大、蛋黄也大，甚至偶尔会有三个蛋黄的。蛋清晶莹剔透、温润如玉，蛋黄色泽金黄、沙酥油流。我国民俗将双黄蛋视为可以给人带来吉祥的“献瑞”食品，查《禽卵拾趣》卷三可见“唐女皇武则天喜食双黄鸭蛋，年当夏秋，必遣侍臣来激征募，应者抵其税负，岁岁皆然”。这里的“激”即今日商水，宋避讳改为阳城之地。明洪武年间，太祖朱元璋之后马氏，亦几番在金陵遣御厨来阳城，挑选采办双黄鸭蛋以饱口腹之欲。一直到清朝，都是地方官吏向皇帝邀宠的贡品。

阳城双黄鸭蛋制作粗放，吃着方便。一般先用清水将鸭蛋洗干

净晾干待用，把盐倒入开水中稀释、冷却后加黄胶泥或黑淤泥和成糊状；再把鸭蛋裹上泥逐个放入缸中盖好，也有用草木灰加少量白酒或干脆用盐水腌制的。40天左右即可取出，洗去泥巴，放入水中煮而食之。

每年到了麦收大忙时节，一般农人顾不上做菜，就蒸上一锅馍，煮几个平时舍不得吃的咸鸭蛋。鸭蛋并不去壳，磕破一端，用筷子挖着“就”（伴随着）馍吃。等馍下肚，鸭蛋吃得净光只剩下个空壳子。蛋清嫩嫩的，蛋黄红红的、沙沙的、有油溢出、奇香诱人。若有客来，煮几个咸鸭蛋，不剥壳，用刀一切两瓣或四瓣，七八个鸭蛋即可装满一大盘子。都说淡青色鸭蛋好吃，我看未必。蛋壳淡青也好、白亮也罢，吃起来并没觉出味道有什么差异。真喝酒人，不用七荤八素，有这样一盘阳城双黄蛋足矣！一口小酒，酒是辣的，一口鸭蛋，黄是香的，何等惬意。半斤七八两酒下去，只觉得口福和幸福原来是如此接近。

用咸鸭蛋做菜，稍微复杂一些就应该首推阳城“蟹黄豆腐”了。豆腐切成小块备用，咸鸭蛋三个煮熟剥壳只留蛋黄，蛋黄放入碗中加少许油用勺子碾碎。锅烧热倒入适量阳城小磨香油，调到小火倒入蛋黄碎慢慢炒开。加入半碗清水调到中火，加入盐、鸡精、料酒炒匀，然后改大火下入豆腐煮一分钟左右，淀粉勾芡收汁即可。豆腐白、蛋黄红，咸中带鲜、别具风味。将鲍翅海参做成美味是技艺，而能将咸鸭蛋与家常豆腐做成叫人垂涎欲滴的极品，才是本事哩。

高邮鸭蛋，尤其是双黄鸭蛋早负盛名。反倒是阳城双黄鸭蛋却因缺乏规模养殖、缺乏宣传，却未走出周口、走出河南。好在现在许多人已经意识到了这一点，准备扩大规模、开拓市场呢。好了，啥都不说了，弄盘阳城双黄咸鸭蛋吃吃去。



阳城双黄鸭蛋



阳城双黄咸鸭蛋