



## □晚报记者 杜欣 郭坤/文 朱海龙/图



为什么叫“火虾鸭蛋”呢？据清乾隆《鹿邑县志》（新中国成立前，唐桥属鹿邑县）载：“唐桥鸭最佳，以皮膻之，较诸南方高邮所制更为肥美，土人之为之者。其附近土村，或有仿伪者，皆不及。盖由于水土所宜，迁则弗能为宜。”清光绪《鹿邑县志》又载：“唐桥鸭卵黄大多脂，以盐渍之，美过南方高邮所制，土人谓之唐蛋，他方效制不能及也。”相传当年刘秀为王莽所逃，路过此地，吃了咸鸭蛋，感到香浸肺腑，身体轻爽，连声称好，直到他做了皇帝还念念不忘。从此，唐桥“火虾鸭蛋”闻名遐迩。唐桥位于黑河、晋沟河汇合处，两河汇流后名为茨河，是淮河的支流。在汇合口的水草丛中，生长着一种奇特的虾，头部发红，夜间发光，当地称为“火虾”。鸭子吃了这种虾，下的蛋个大皮薄。经腌制，蛋清洁白如玉，蛋黄为紫红色，如细粒朱砂，挑起蛋瓢油珠往下滴，咸而不涩、滑不粘，鲜美可口。“火虾鸭蛋”的蛋黄还可入药，附近群众有买唐桥“火虾鸭蛋”治痢疾、胃疼的习惯。