



◆宜良烤鴨皮酥脆、肉香嫩、光亮油潤，深受食客喜愛。

1938年，國學大師錢穆在雲南宜良岩泉寺寫出了《國史大綱》。著書之餘，他流連於大自然美景、泡泡溫泉，歸途中享受美味的烤鴨，度過了顛沛流離中少有的快意人生。
雖是雲南的小眾地方鴨種，小麻鴨早已名氣在外，是製作宜良烤鴨的不二之選。雲南省政協港澳委員聯誼會主席莊哲猛告訴香港文匯報記者，傳承百餘年的宜良烤鴨作為「滇品入港」的合作項目之一，已經陸續端上香港的餐桌。今年4月，香港知名餐廳行政總廚帶領三名大廚赴宜良，看鴨棚、問品控、探歷史、學烤製，一一細究製作環節，拜師民間問道高手，取經尋香改良創新。這道在雲南當地大街小巷隨處可見的美食，究竟靠什麼「飛」到香港？請與香港文匯報記者一道到宜良一探究竟，一品鴨香。

◆文、圖：香港文匯報記者 譚旻煦、特約通訊員 羅景風 雲南報道



掃碼睇片



◆錢威文提起一捆松毛結放入土製空爐燃燒。

美味秘訣

1. 麻鴨放牧：選用宜良本土放牧式育成的瘦肉型雲南麻鴨。
2. 松毛助燃：用雲南特有的青松毛結作燃料，先用人手搥成麻花狀，生火時將其點燃投入烤爐中，待明火熄滅後放入鴨子烘烤。松毛的香味就會滲入皮肉中，非常美味。
3. 蜂蜜「按摩」：鴨子進爐前，要經過溫水泡、風乾和塗抹蜂蜜處理。使用蜂蜜「按摩」過的鴨子烤出來不僅顏色光亮，還帶着香甜。
4. 土爐燜烤：用傳統的土爐烤製，既保溫又透氣，而且不使用明火，形成外烤內蒸，燜烤出來的鴨子肉飽含汁水，口感極佳。
5. 蘆葦「加持」：用當地盛產的鮮蘆葦做撐筒和屁筒。屁筒就是將鮮蘆葦桿切成小段塞住鴨屁股，保證烤時汁水不外滴；而撐筒則是用鮮蘆葦桿將鴨子翅膀撐開，烤出來的鴨子形態更好。鮮蘆葦桿的清香也為烤鴨增添風味。



3



4



5

「狗街烤鴨」、「南羊烤鴨」、「蘭老鴨」、「李燒鴨」、「傳統烤鴨」、「正宗烤鴨」，一進入宜良地界，各色食坊的旗幟招牌令人目不暇接，垂涎欲滴。位於雲南省中部的宜良縣，有「滇中糧倉」的美譽。相傳「宜良烤鴨」於明朝洪武年間傳入，經改良後傳承至今，當地人也稱「宜良烤鴨」。

雲南宜良位置圖



傳承雲南非遺 烤鴨師需考牌

各人有各人的所好，每個人有每個人的鍾愛，「去宜良吃個烤鴨」已經成為不少遠方來客的一種默契。每天，散落在宜良老街古巷的煙爐，不停地被松毛（編按：即乾燥的松針）結迅猛的火苗炙熱，酒樓茶坊間瀰漫着烤鴨獨有的香氣。食客進店必點，下班順便買回家「加個菜」，如今雲南全省每天消耗超過15萬隻。而宜良烤鴨店，據不完全統計在省內外開店超過數千家。

2009年，宜良燒鴨被列入雲南省第二批非物質文化遺產名錄。據不完全統計，宜良縣有超過10萬人從事烤鴨工作。為保護和傳承烤鴨製作技藝，2020年以來宜良縣開展烤鴨製作技藝及烤鴨產業鏈體系研習培訓，並頒發烤鴨師資格證，為學員學習技藝、加盟經營、產品品控和銷售提供渠道，從源頭把控烤鴨質量。

廣納南北優點 結合地方特色



▲宜良老街餐廳日售百餘隻烤鴨，酒樓茶坊間瀰漫着獨有的香氣。

「南羊人家」是當地小有名氣的老牌烤鴨店，平日裏每天可售賣百餘隻，周末則要排隊搶兩三百餘名額。作為該店的「烤鴨總管」，31歲的錢威文已經有十多年的經驗。

「我15歲就跟着老師傅做學徒了，一步步從每一個環節開始學，一晃就是十多年的烤鴨老師傅了。」錢威文笑着說，「宜良烤鴨香得很，好吃，板扎（編按：雲南方言中表示「好、讚」的意思）！」史書記載，宜良烤鴨吸納了中國南北烤鴨的優點後，又結合當地特產形成了自己獨具的味覺特色，香、酥、脆、嫩的時候，更奇香盈頰，唇齒留香。

小掌輕試爐溫、吸鼻聞烤香、雙耳聽油落，之後揭開爐蓋，提出一隻金黃剔透的烤鴨。錢威文走向泥製煙爐旁整整一小三輪車的松毛，它們被結成如巨型辮子一樣。錢威文提起一捆松毛結放入土製空爐完全燃燒，然後去給鴨子「洗澡、按摩、抹蜜」：「煙爐烤可以憑爐熱力完成烘烤，烤製過程中鴨子不見明火，所以烤鴨表面沒有雜質，整體紅脆，而松毛烤的比炭火的香得多，食客最愛的，也是這股獨特的淡淡松樹清香。」一隻剛出爐的烤鴨，拎起一隻鴨腿輕輕一抖，甚至可以骨肉分離，配椒鹽和甜醬。

24小時看護 確保鴨子健康

曾在廣州深圳打工的吳文貴，操持着一個12,000羽的養鴨場，出欄的鴨子全部交付宜良「李燒鴨」公司處理後發往香港酒樓。

「養鴨子有兩個關鍵點：第一是健康，需要通過對鴨苗、防疫、溫度、濕度、通風以及有機飼料等全流程的把控來確保每一隻鴨子的健康。例如為了不讓鴨子容易生病，幼鴨室溫需要控制在30度左右，而大鴨子則是控制在25度左右。」34歲的吳文貴說話做事幹練，但為了防止自己粗心甚至把細心的母親也拉進了養鴨場，當起了「內務總管」。他說，「通過進食量，可以監控鴨子的健康，進食量一旦減少就要立刻查查看是不是健康出了問題。我和母親交接班，需要24小時像照顧小baby一樣細心。」第二個關鍵，是鴨子要肥瘦適中，這是後期製作烤鴨味美不膩的一個核心。出欄前十天，每天會給鴨子稱重。通常來說，宜良烤鴨會選用1.2公斤左右的鴨子。

帶動全產業鏈 助6萬餘人就業

在烤鴨的帶動下，宜良鴨產業形成了從種鴨繁育、商品鴨飼養、活鴨屠宰到鴨系列食品加工、羽絨被服加工等，形成了一條相對完整的產供銷一體化產業鏈。據香港文匯報記者了解，目前，宜良建有飼料企業20餘家，白條鴨交易市場1個、規模較大的烤鴨餐飲企業10餘家、鴨系列加工企業7家，以及羽絨製品廠2家。鴨產業也是宜良農業經濟的重要支柱產業，對全縣飼料、文旅等行業的發展起着重要的支撐作用，間接和直接帶動6萬餘人的就業。



▲烤鴨的土爐。

宜良烤鴨香飄百年 匠心品控小眾出圈

港飲食集團引滇饌 大廚北上「取經」

特稿

2023年6月，莊哲猛邀請好朋友鄭美雲帶團到雲南考察，香港富臨集團楊維主席夫婦也一起隨行，在昆明品嚐到宜良烤鴨，一下就被美味迷住了，決定要將鴨子引到香港。很快，1萬隻鴨子到了香港「試水」，市場反映非常好。「我帶了朋友去品嚐，大家都讚不絕口」。據了解，宜良鴨被引入香港後，除了做成烤鴨外，還被做成其他菜品，都得到了不錯的反饋。

今年發港料超20萬隻

昆明宜良李燒鴨公司總經理李承權介紹，公司從去年8月份開始和香港方合作，每次接到訂單，公司就在養殖基地開始放養鴨子，養到達標後，再進行檢疫、屠宰、加工等工序，之後發往香港，至今已發了16萬隻麻鴨到港。「我們出口香港的鴨子主要採用的是雲南本土的滇麻鴨，這個品種脂肪非常薄，吃起來會比較香，肉汁也比較多，可以



▲工作人員在加工處理銷往香港及各地的鴨子。

說是現在最適合來做烤鴨的一個鴨種。今年發港會超過20萬隻。」

春暖花開的時節，富臨集團執行董事兼行政總廚梁兆新一行親到宜良考察，實地查看了解了宜良種鴨繁育、商品鴨飼養、白條鴨屠宰、鴨系列食品加工、銷售等相關情況，觀摩學習了宜良烤鴨的烤製過程。梁兆新表示，「此次考察的重點任務之一就是觀摩學習宜良烤鴨技藝，為此我們專門派出了3名大廚做代表，回去後集團將對學習成果進行考核驗收。」

在李燒鴨門店，烤鴨師傅蘭紅江說，與香港的廚師交流了很多宜良烤鴨的烤製技藝，希望他們回到香港後，能做出正宗的宜良烤鴨，讓更多的香港市民能夠品嚐此美味。



◆在土爐中烤好的宜良烤鴨。

▲錢威文練就了一手好手藝，31歲的他已經成為烤鴨店的「烤鴨主腦」。