

王氏传统挂炉果木烤鸭 五世传承 打造商丘精致美味



阅读提示

烤鸭被誉为“天下美味”而驰名中外。说起烤鸭，大家头脑中首先想到的可能是北京烤鸭或南京烤鸭。但今天给大家介绍的是有我们商丘本地特色的王氏传统挂炉果木烤鸭，其在2021年进入商丘市第六批市级非遗代表性项目名录。

王氏传统挂炉果木烤鸭历经五世传承，不但拥有色泽红艳、肉质细嫩、味道醇厚、肥而不腻的特色，还在传承祖上秘方的基础上，不断创新，古老烤法和现代技艺相结合，使果木烤鸭味道更加醇正。配以独家制作的手工烙馍和秘制甜面酱，夹上大葱，卷而食之，回味无穷，让人百吃不厌。近日，在凯旋中路老行署烤鸭店，该店董事长、王氏传统挂炉果木烤鸭第四代传承人王青海给记者介绍烤鸭的同时，还讲述了其五世传承的故事。



桂花烤鸭

王青海说，根据门楼王氏族谱记载，清同治年间(1862年~1874年)，王青海的祖上王莲社任顺天府(今北京)宛平县丞，同族王宴昭曾在其家中做家厨。烤鸭在当时已名声在外，耳濡目染之下，王宴昭掌握了一套烤制鸭子的手艺。清末，王莲社告老还乡，王宴昭也回到家乡柘城县岗王村，并在柘城县容湖附近开设了一家以烤鸭为特色的饭店，烤鸭技术也传承给了儿子王康吉。王康吉就是王青海的爷爷。

岗王村北侧有一条惠济河，村内有很多养鸭子的，还有大片的枣树林和苹果园。民国时期，王康吉在经营饭店的同时，利用附近得天独厚的条件，改进了烤鸭的做法，以枣、苹果等质地坚硬果木为燃料烤制的果木烤鸭鲜美可口，味道醇正，王氏传统挂炉果木烤鸭名噪一时。

1948年11月，淮海战役指挥部曾设在岗王村。王康吉按照同族兄弟、时任柘城县县长王飞霄的安排，曾给邓小平、刘伯承、陈毅等人专门做过果木烤鸭、民间马蹄酥(甜食)等拿手菜。1949年3月，王康吉又随同王飞霄(时任商丘市第一任市长)来到商丘，在“玫瑰门”(今中心广场)附近开设了饭庄。因菜品独具特色，颇受市民欢迎。之后，王康吉将厨艺和配方传授给了儿子王木聚。1988年，王木聚的长子王青海在商丘市凯旋中路原行署大门

北侧开设了烤鸭店。之后，王青海在2009年注册了“老行署”商标和“天下归德”“天下归德第一楼”商标。在传承祖上技艺的基础上，王青海还反复研究，不断创新，制作了桂花烤鸭，就是在烤好之后的鸭皮上撒上桂花，食用时蘸着桂花酱，使果木烤鸭味道更加醇香，外焦里嫩、肥而不腻，并在2021年成功进入商丘市第六批市级非遗代表性项目名录。现在，老行署(天下归德第一楼)烤鸭店已在商丘市区开设了三家分店，王青海也把王氏挂炉果木烤鸭传统制作技艺传给了儿子王兴旺和王幸润。王兴旺和王幸润作为王氏挂炉果木烤鸭传统制作技艺第五代传承人，已成为区级非遗代表性传承人。

王青海说，王氏传统挂炉果木烤鸭精选优质的填鸭为原料。宰杀后，通过清洗、充气等步骤处理后，把鸭体放入80℃的热水中，来回翻滚，使其受热均匀，用蜂蜜涂抹鸭体，用力搓至三遍，使蜂蜜侵入鸭体，之后放置于风扇下10个小时晾干备用。烤制要选用优质果木炭为燃料，将晾干后的鸭子挂入270℃的鸭炉内烤制一小时，让鸭子带上独特的果木香味。食用时，配以店内秘制甜面酱和章丘大葱，手工烙馍卷上片好的烤鸭，让人回味无穷，百吃不厌。

文/图 京九晚报全媒体记者 朱传球



科学饮食 健康生活



粗粮为主 暴饮暴食
淡食为利 危害健康

京九晚报 宣