

# 七十年前老照片记录在全聚德吃烤鸭全过程

全聚德是北京最出名的老字号烤鸭店，创立于19世纪60年代的清朝，历史悠久，味道醇正，很受欢迎。全聚德以经营传统的挂炉烤鸭蜚声海内外，其烤鸭一直由清代宫廷御用厨师的传人掌炉制作。选用鸭子的标准极为严格，鸭子宰杀褪毛后，还要在其右膀处挖个小洞，掏出内脏，用清水洗净，吹鼓鸭皮，灌入清水，再用丝线把小洞缝上，然后送往炉内烹烤，整套程序出不得半点差错，烤好后外皮油亮焦黄，鸭肉鲜嫩，令人百吃不厌。

本文的图片为20世纪40年代美国记者拍摄的食客在全聚德吃烤鸭的全过程。



吃烤鸭第一步是选鸭坯子，烤鸭选用的北京白填鸭，在宰杀去内脏后，在腔内支上高粱秆，并吹鼓，风干挂成一排任顾客挑选。与如今不同，当年的食客可以自己选择鸭坯。



食客选定自己满意的鸭坯后，烤鸭师傅立即跟过来取走鸭坯，进一步加工。烤鸭师傅会在鸭子肛门处堵上高粱秆，并从鸭翅下的切口里灌进开水。



鸭子烤好了，这位顾客，看来对鸭子十分满意，面带笑容。此时可以看到鸭子已经塌陷。



跑堂的开始片鸭件。



烤鸭师傅将鸭子挂在钩上，准备送进烤炉。烤鸭子讲究的是火候，这可是个技术。



到全聚德吃烤鸭还真有讲究。配料就有：甜面酱、葱段、荷叶饼和芝麻烧饼。

(据《羊城晚报》)