

#头条创作挑战赛#

在南京鸭子吃了很多，而且，不管是哪家的，味道都不错。昨天吃早饭，看到桌上的盐水鸭，我想起了我们盐城的“毕华丽”琵琶鸭。

为什么叫琵琶鸭？我曾经问过烤鸭房掌门人梁师傅，他呢，说了半天，也不着边际。然而，从只言片语里还是能隐隐约约听得出，他师傅的师傅曾经说过，古代将鸭子剖成连而不断的两片，因形状像琵琶而得名。

他学徒时，这种处理手法早已革新，因此，被突然间问起琵琶鸭的前生今世来，他就懵头转向了。这也难怪，过去的手艺人嘛，多数是口口相传，手手相教。

北京烤鸭多数人会说得出，而它的老祖宗就是“琵琶鸭”，知道的人恐怕凤毛麟角。

琵琶鸭，是南京板鸭很久很久以前的俗称，后来人们变着花样吃，才吃出南京烤鸭来。

据传，南京烤鸭这道古老的名菜，600年前才渡江北上，落户京城。从前在北京米市胡同那儿开的第一家便宜坊，牌匾上“金陵烤鸭”四个小字，看上去虽然不起眼，但足以证明这段历史的源远流长。

“毕华丽”琵琶鸭，既不是北京味，也不是南京味。这风味取其南北烤鸭之精华，加以糅合，在恬静、平和、灵动的盐城水文化熏陶下孕育而成。

做十七年档口老大的梁师傅，手艺从来不外传。问他腌鸭子用的作料有哪些？得到的回答只有两个字：“保密！”制作工艺？无可奉告！加工技术？含糊其词！毫不夸张地讲，其保密程度绝不亚于可口可乐原浆母液的。

“毕华丽”琵琶鸭，我好几次想用散文的热烈把她的美蒸腾出来，可是，每当下笔的时候，搜肠刮肚出来的文字总觉得苍白无力。直到有一回同学聚会，耳闻目睹大家借着酒劲吐出来的妙语和舞出来的文墨后，才算眉毛上挂钥匙——开了眼。

“啧啧，啧啧，这道菜看上去就像一件艺术品，真不忍心碰她。”

“千呼万呼始出来，犹抱琵琶半遮面。”

一位光头酷导演同学诵诗在暖场。

“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。”

有人脱口而出苏轼的诗，竟然对得如此的巧妙。

“花鸭无泥滓，阶前每缓行。羽毛知独立，黑白太分明。 ...”

“谁的诗？有哲理！”

这些同学，边品尝边点评，边吟诗边作对，堪称“文艺青年最吃货”。