



■土製鴨爐與松毛結燃料，是宜良燒鴨保持傳統的兩大法寶。

宜良燒鴨襲土法

爐中乾坤藏玄機

燒鴨流派大抵有二，一為以北京全聚德為代表的明火掛爐燒烤，一為以北京「便宜坊」為代表的暗火燜爐燒烤；偏處一隅的雲南宜良燒鴨，百年前由京都傳入，屢經改進發揚光大，眾多名師之讚不絕口。成就其美味的因素之一，便是沿襲至今的土法燒烤自成一統，爐中暗藏玄機。 ■採訪：雲南分社記者丁樹勇、吳燕飛 攝影：丁樹勇、被訪者提供

宜良燒鴨係由京都「便宜坊」傳入。宜良學者鄭祖榮考證：清光緒28年（1902年），宜良人許實得公族相助赴京會試，同村農家子劉文作為書僮隨侍進京，投宿於米市胡同老便宜坊附近，因常往就餐，稔知其味。劉文侍學之餘，到老便宜坊悉心觀摩、潛心學藝。回到家鄉即對技藝稍加改進，發揚光大，得時任雲南省主席的龍雲賞識，題贈匾額「京都燒鴨」。現今為餐飲界所沿用的對聯「美味能招客，清香引出洞中仙」，其實便是專詠宜良燒鴨的第一聯。記者赴昆明郊縣宜良，在昆明（明）河（口）公路旁的學成飯店，兩度拜訪宜良燒鴨派傳人蘭學成先生，探索宜良燒鴨的箇中奧秘。

土爐鐵爐各有千秋

時近飯點，學成飯店大門前的院子停滿各色轎車，大有「聞香下馬，知味停車」之勢。在記者的一再要求下，蘭學成穿上廚師服、戴上廚師帽，繫上圍裙、披掛上陣，為記者演示宜良燒鴨的燒製工藝：先將兩捆乾松毛結引燃放入土製鴨爐，待明火燃盡，以手試溫後，將事先已製作風乾的鴨胚，以鐵鉤掛入爐口，蓋上爐蓋，開始了燒鴨的燜爐烤製。

在蘭學成的店內，有兩種爐具，一為以土塊打製的土爐，一為用生鐵鑄成的鐵爐。最早由廣東引入，形製圓形的鐵爐，如今隨處可見；而依然沿用土爐的，為

數已是不多。「其實，土爐與鐵爐各有千秋。」趁着烤製燒鴨的間隙，蘭學成與記者交談起來。方便搬運，且燃料為以蔗渣、秸桿壓製的機製炭，於環保有益，是鐵爐的長處；而土爐雖耗時費工，卻技藝考究，能保持傳統風味，其口味為鐵爐所不能比擬。而土爐與現代生活的最大矛盾，則是其生火升溫時，由於使用風乾的雲南松之松針為燃料，煙大喘鼻，於城市環保不利。這也是蘭先生對土爐或將淡出的擔憂。

交談間，陣陣鴨香撲鼻，嗶嗶之聲隱現。蘭學成以掌試爐溫、抽鼻聞鴨香、附耳聽聲音，之後揭開爐蓋，提出兩隻燒鴨，只見整隻鴨昂首挺胸、氣宇軒昂，表皮赤黃光燦，鴨身彷彿要滴下金汁來，令人不禁垂涎欲滴。小試手頭的蘭學成意猶未盡，似乎對自己的作品仍留遺憾：「久不上爐，手生了！」

飽啖燒鴨唇齒留香

在招待記者的桌上，蘭學成上了3隻燒鴨：土爐烤製的雲南麻鴨、鐵爐烤製的北京鴨，還有與北京片鴨稍異的片皮鴨。記者細細品味之下，土爐與鐵爐烤製的燒鴨，除選料不同之外，其口味也異：雖然

都有香、酥、脆、嫩的特點，但土爐燒鴨的清香，細嚼之下奇香盈頰、唇齒留香。且用料為肉型的雲南麻鴨，越嚼越有味，牙口好者，一隻燒鴨只遺兩腿兩翅四大骨，其餘皆酥嚼盡；而片皮鴨則與北京現時的片鴨稍有差異，「片鴨用直刀，連皮帶肉；而片皮鴨則用平刀，只片皮而不片肉。」蘭學成解釋。

記者發現，宜良燒鴨不止講究烤製技藝，擺盤和吃法也頗講究。菱形的瓷盤裡，研成塊狀的鴨鴨依頭、身、翅、腿順序擺放，形如壽龜靜臥；佐以自製的甜麵醬、椒鹽和蔥白，食客可依自己口味，或蘸麵醬、或塗椒鹽食之，索性素味大嚼，也別有一番風味。鄭祖榮先生將食品宜良燒鴨歸納為「眼觀其形、嗅聞有香、手執酥膩、口嚼鮮嫩，牙嚼之而舌味之，唾滿之而咽吞之，胃納之而脾化之，心領之神會之，愉悅暢爽，無以言傳。」而宜良最新興起的吃法，是「兩刀鴨」，即整隻鴨只斬兩刀成四塊，大塊啖之，人人吃相豪放、直呼过瘾。

2006年以來，宜良每逢中秋前後均舉辦烤鴨節，吃鴨子比賽吸引了眾多前往觀禮



■宜良燒鴨老少咸宜。

者踴躍報名入列，每人一鴨，燒熟待食，哨音一響，人人爭先，以食之快兼食之淨為優勝。

宜良燒鴨或入香港

「只要冒煙的地方，就有宜良燒鴨。」這是蘭學成對現今宜良燒鴨在雲南分佈的歸納。宜良燒鴨不僅僅在雲南大行其道，更在宜良周邊形成了「無鴨不成席」的風氣，甚至風行千里，走出國門。蘭學成屈指算來，老撾萬象、泰國曼谷、青萊、緬甸仰光、美期樂、柬埔寨的金邊等地，都有他教過的生徒開店燒鴨；而在越南胡志明等城市，蘭學成也見過宜良燒鴨烤售。

蘭學成還透露，香港一名社會名流多次到訪學成飯店，品嚐其土製燜爐燒鴨後，讚譽有加，多次邀其到港開店，並承諾提供經營場所和所需設備。蘭學成透露，明年將擇期往港考察，如果可能，也願意將暗火燜爐燒鴨這一美食奉獻給香港及到港的世界各地美食家。

蘭學成行拜師禮，成為嫡傳第四代弟子。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。

蘭學成每年舉辦的烤鴨節，都能吸引眾多。圖為參加吃鴨子比賽。



■元綠壽司「即日鮮·解魚Show」

灣仔歎分子料理 法國餐迴轉壽司搞新意吸客

最近，筆者發現不少日式餐廳開張，如迴轉壽司及放題，當中不乏加入新創意元素。例如，闊別多時的元綠壽司在旺角重新開幕，特別引入多款每日新鮮直送的時令食材，包括由加拿大運到港的海膽、牡丹蝦、由日本廣島精選的海螺、由澳洲直送的鮑魚等，師傅每晚示範「即日鮮·解魚Show」，以一流刀功，主廚更自家秘製醬料使壽司刺身鮮味更突出。

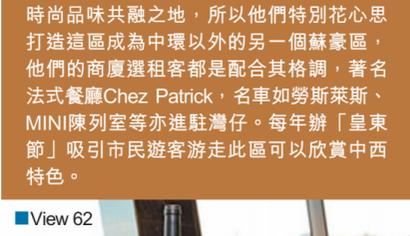
而早前於貴迴轉壽司店Ginza Sushi銀座壽司於澳門金沙城中心開業，配合日本大師主理的正宗日本料理，為「迴轉壽司」寫下新章，當中壽司吧讓上特別訂製的火山地磚，隔着刻有岩岩紋理的晶透防彈玻璃地板，看着火紅的岩漿在腳下流動，踏在岩磚上一會，腳下便會逐漸釋放出微熱，帶來獨特的用膳體驗。



■銀座壽司「皇朝御宴」

旋轉餐廳改名View 62

最近灣仔合和旋轉餐廳已完成裝修重開，改名View 62 by Paco Roncero，專門做分子料理。合和資產管理董事梁庇世表示，灣仔區是全港最富裕的區，灣仔近年有不少新穎建築落成，吸引大批年輕專業人士居住及一些外籍人士一家大小到來消費。皇后大道東已成為傳統地道文化與時尚品味共融之地，所以他們特別花心思打造這區成為中環以外的另一個蘇豪區，他們的商廈選租客都是配合其格調，著名法式餐廳Chez Patrick，名車如勞斯萊斯、MINI陳列室等亦進駐灣仔。每年辦「皇皇節」吸引市民遊客走走此區可以欣賞中西特色。



■View 62



■蘭學成行拜師禮，成為嫡傳第四代弟子。

同期加映

燒鴨有江湖 嫡傳僅餘二人

在雲南各地，雖隨處可見宜良燒鴨，且有不少自詡為「正宗」，但嫡傳僅為四人，且存世僅餘蘭學成與其師楊德春兩人，已是不爭的事實。

宜良燒鴨祖師爺劉文當年從京城便宜坊學藝歸來，自營一店，名「質彬園」；又經十餘年精心鑽研、苦心積累，燒鴨技藝日臻成熟，既保持了北京風味，又兼具骨白似雪、酥脆離骨、色鮮肉嫩味美的地方特色，很快做成了一個響噹噹的品牌，並在昆明等地銷售，口碑傳頌，影響廣遠。

劉文平生授徒者僅三人：其四子劉榮昌、同村人王章和楊國才。劉、王早逝無傳，劉榮昌傳其子楊德春，為第三代嫡傳人。楊德春學藝時，劉文尚健在，得親睹劉文風範，盡得真傳。1956年後，燒鴨業因「大躍進」、三年困難時期和「文革」

等原因中斷20餘年，楊國才、王章章輩老成凋謝，待改革開放伊始，技藝精熟而能通盤操持者，惟楊德春一人。

工序有乾坤 技藝憑真傳

2006年，在昆明等地歷歷20餘年的蘭學成回到家鄉宜良開店，請來楊德春到店指教，至2007年6月15日，蘭學成舉辦拜師禮，依古例敬茶敬酒、跪地叩頭，正式拜師。楊德春老先生欣然收徒，親授「京都燒鴨嫡傳之寶」，蘭學成遂成宜良燒鴨第四代嫡傳弟子。

「要做燒鴨首先要找到燒鴨的根！」蘭學成開設傳習館教授生徒；如今已78高齡的楊德春老先生也不時到店，登台傳藝、教誨後學。

宜良燒鴨首重選料，以雲南麻鴨為好。而其製作加工技藝，也頗為考究，宜良燒

宜良燒鴨第三代嫡傳人楊德春



春(左)悉心教導蘭學成。

鴨從宰殺加工到上桌，繁複的72道工序，蘭學成告訴記者，他的加工過程可以開放參觀，等閒之人對其奧妙「看得見卻摸不着」。

爐內有玄機 土爐能「呼吸」

「土爐與鐵爐的區別，就在於土爐能『呼吸』。」學成飯店總經理尹波如此比喻。

劉文當年學藝歸來，除選料外，還對北京燒鴨有幾項改進：北京用高粱稈做撐筒，劉文就地取材，改用南盤江邊生長的蘆葦，北京用麥芽糖水做鴨

單風水常識。他在此同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些蘭

「土」為波浪形，數為1、2、7。顏色：黑、藍、灰、粉藍。方位為北。好動多變，雙重性格。職業：交通運輸、旅遊推銷、音樂娛樂、海產冷飲、速遞流動業……

「水」為波浪形，數為1、2、7。顏色：黑、藍、灰、粉藍。方位為北。好動多變，雙重性格。職業：交通運輸、旅遊推銷、音樂娛樂、海產冷飲、速遞流動業……

藏傳般卦—生肖

鼠 多應酬、多活動之象，有朋自遠方來，不亦樂乎也，小心滿肚腸肥。

牛 辛勞變化之象，早前種下的因，今日將來得到果，還是甜得很。

虎 金錢倒掛之象，即明明到手的財富，也無端流失，悔恨非常，唯有一切看淡吧！

兔 情路上看似幻得幻失，其實真情假意早看通，只是自己貪玩而已。

龍 一人之下，萬人之上，做事無往而不利，只要好好把握良機，天從其願的。

蛇 留心身邊是非小人，往往就是最信任的朋友出賣你的，若要成其大事，不如秘密行事。

馬 看見辛苦一輪的事終見成績，絕對值得慶祝的，但早前的積勞就接踵而來了。

羊 兩口子貴乎溝通與坦誠，如凡事都騙騙哄哄，實有違夫妻之道矣。

猴 多事忙、多跑道，實則是上司看重你，不要亂想只管做事就可。

雞 說者無心，聽者有意，自然就會變成是非，不想友誼受到衝擊，就要盡早溝通。

狗 會有人欣賞及讚揚你，勿因此而驕傲，應該繼續虛心學習，吸收更多。

豬 早輪的忙碌過後，以為今周可以休閒，誰知另一事務已至，注定了你是忙碌的。

塔羅星座

白羊座 今周抽到代表光明前路一樣的太陽牌，熱熾的心令你做起事來，特別有衝勁，無往而不利。

金牛座 一輪衝鋒陣陣令你身心疲累，就如節制牌一樣需要多些休息，學曉要忙裡偷閒。

雙子座 抽取力量牌，要知道世界上沒有免費的午餐，想得到更好的收穫，首先要學識忍耐。

巨蟹座 抽到代表愛神的戀人牌，邱比特會在這周的爱情路上指引着你，找到甜蜜的蜜糖兒。

獅子座 高塔預告你這星期的各方面運氣變化非常，沒有法規，進行中的工作將會有所改變。

處女座 小心月亮女神牌帶給不安及思緒的混亂，凡事應向好方面想像，締造更多的正能量。

天秤座 穩士話你知，學習是無分年齡及性別的，只要能發展所長的，就應鼓起勇氣來面對前方。

天蠍座 這周貫徹始終地去玩樂嬉戲，人緣運如魔術師般強勢，但要小心留意因大意而導致損失。

射手座 世界牌顯示你財情橫溢，一舉手一投足都散發著滿足的表情，面上更流露出好運的笑容。

摩羯座 女教皇代表了有進修的決定，希望藉著學習來提升自己的實力及學識，以作將來的基礎。

水瓶座 星星牌令你有無窮的幻想空間，只懂空想，不付諸行動是不會成功的。

雙魚座 審判牌提示你係時候要破舊立新了，只懂默守成規不變通，只會不進則退的。

話說風水

了解五行

「金木水火土」，這簡單的五個字對人類的影響極為深遠。書云：「一體的五行失去平衡就會產生疾病；人生的五行失去平衡便會產生災禍……」。五行其實也反映在日常生活中的，比如你選擇何種坐向、什麼層數才有利於自己？買汽車要選擇何種顏色、車牌要用什麼號碼才吉利？自己的五行屬性適合從事何種職業……了解五行性質，學曉辨別起碼的五行關係，對現代都市人來說是十分必要的。

想弄明白五行，首先要了解其特徵，比如「金」：形狀為圓，數為4、9。顏色：白、銀、灰。方位是西、西北。剛強、主觀及決斷是其性格。職業範圍：金融業、金銀買賣、五金業、冶金鑛定、汽車機械、採礦挖掘、紀律部隊……

「木」為長形或長方形，數為3、8。顏色：青、綠、粉綠。方位是東、東南。仁慈感性、樂於助人。職業：花店及素食業、書店出版、文化事業、衣服紡織、木製品與紙業、中藥膠膠及環保社……

「水」為波浪形，數為1、6。顏色：黑、藍、灰、粉藍。方位為北。好動多變，雙重性格。職業：交通運輸、旅遊推銷、音樂娛樂、海產冷飲、速遞流動業……

「火」為三角形或方形，數為2、7。顏色：紅、紫、橙、粉紅。方位是南。野心大、禮貌但性急、喜歡出風頭。職業：光電類行業、易物器材、電子及裝飾、廣告及照相器材、美髮保險、心理醫生及演講家……

「土」為方形，數為5、10。顏色：黃、咖啡、深杏色、米黃。忠厚、平易近人、有信用及守規則。職業：地產建築材料、玉石瓷器業、房屋仲介業、工礦業……

透徹了解五行的各種特徵及代表意義，往後遇到需要甄別的難題時，便可以輕而易舉地找到答案並作出取決。 ■文：楊到

yukkongsir@yahoo.com.hk