

## 高邮市民文明行为10条

1.公共场所讲修养,不吸烟、不排队、不抢座、不大声喧哗、不说粗脏话。  
2.安全出行讲法则,不闯红灯、不逆向行驶、不抢道、不随意变道、不乱停乱放、不占用盲道。  
3.净化环境讲卫生,不随地吐痰、不乱扔烟头、不乱丢垃圾。  
4.文明用餐讲节俭,不剩饭剩菜、不铺

张浪费、不劝酒酗酒。  
5.商铺经营讲规范,不乱设摊点、不出店经营、不出售伪劣商品、不随意张贴广告。  
6.爱护公物讲自觉,不私自占用、不污损破坏。  
7.爱我家园讲规矩,不乱搭乱建、不乱挂乱晒、不占用公共楼道和消防通道、不在

禁放区内燃放烟花爆竹、不噪音扰民、不无绳遛狗、不让宠物随地粪便。  
8.保护绿化讲责任,不毁绿种菜、不践踏花草、不破坏树木。  
9.理性上网讲道德,不造谣、不传谣、不造谣、不诋毁中伤他人。  
10.观光旅游讲风尚,不乱涂乱画乱刻、不乱扔杂物、不破坏文物。



今日高邮APP

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458详情请浏览“今日高邮”网站 <https://www.gytoday.cn>

## 高邮鸭及其蛋品

## 高邮麻鸭

高邮麻鸭因雌性鸭羽毛类似麻雀毛色,高邮又是里下河地区饲养麻鸭的中心原产地和分布区而得名。丰富的湿地资源,千年的养鸭历史,培育了蛋肉兼用性的地方优良品种,与北京鸭、绍兴鸭并称为中国三大名鸭。



高邮鸭体态均衡匀称,略呈长方形,一般在水网地区放养,以水生动物为主要食物来源,具有潜水深、耐粗饲、觅食力强和生长快、肉质优、产蛋率高、蛋质好等特点。56日龄体重2.5公斤,成年公鸭体重3~4公斤,母鸭2.5~3公斤。母鸭180~210日龄开产,年产蛋200枚左右,种蛋受精率和孵化率均在90%以上。以高邮鸭蛋腌制成的咸鸭蛋和制作成的松花蛋,风味独特,为人们喜爱的美食。含脂肪量低的鸭肉,是制作全鸭宴的好原料,“老鸭汤”为席间保留的传统滋补佳肴,以高邮鸭制成的盐水鸭、桂花鸭、琵琶鸭、香酥鸭风味各异。羽毛是制作羽绒服和羽毛制品的原料。

2000年、2006年,高邮鸭先后被农业部确定为国家畜禽品种资源保护品种、国家级畜禽遗传资源保护品种,列入《国家畜禽品种资源保护名录》。2008年,高邮鸭获得国家工商总局颁发的“证明商标”。2011年3月,实施由国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会发布的《高邮鸭国家标准(GB/T25244-2010)》。

高邮人不仅培育了地方优良品种高邮鸭,而且创造了丰富的鸭文化。“一只鸭子一张嘴”“呱呱,伊啧啧来……”著名民歌《数鸭蛋》在高邮家喻户晓、妇孺皆知,最能代表高邮人的鸭蛋情。1957年3月,高邮民歌手王兰英等3人就曾以这首《数鸭蛋》在北京人民大会堂参加全国青年文艺汇演,受到了党和国家领导人的赞扬。20世纪90年代初,高邮文艺工作者编创、演出的双人舞——《鸭乡恋情》获文化部群星奖铜牌。上海电视台专程到高邮,拍摄了以《数鸭蛋》为主体音乐、反映水乡儿童生活的专题片,赴欧美各国交流。进入21世纪,高邮儿童演奏的二胡齐奏《水乡鸭童》,获得江苏省民歌、民舞、民乐大赛银奖;建成中国鸭文化博物馆,集中展示高邮鸭的历史、文化、美食、营养、加工、科技、品牌、产业。2009年,《数鸭蛋》作为汉民族歌曲代表作品,在“歌唱中国——五十六个民族庆祝新中国成立六十周年文艺晚会”上再次获得赞誉。央视也曾多次播出高邮孩子们表演的《数鸭蛋》歌舞。

## 高邮咸鸭蛋

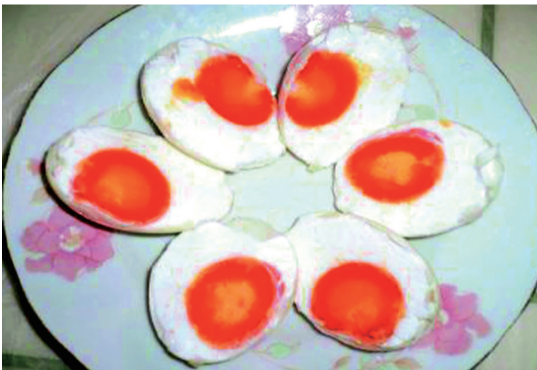
咸鸭蛋在全国许多地方都有生产,但以高邮的咸鸭蛋最为著名。

高邮咸鸭蛋历史悠久,北宋著名词人秦少游曾以鸭蛋馈赠其师友——时任徐州太守的苏东坡。康熙《高邮州志》

记载:“邮,水田放鸭生卵,腌成桶,名盐蛋,色味俱胜,他方购买之。”高邮麻鸭所产的鸭蛋,蛋头大、蛋质细腻、脂肪含量高,平均每只重75克以上,特别适合腌制。千百年来,每年清明节刚过,高邮人用食盐、黄泥、水、香料、白酒按秘方配比制成泥基,将鲜鸭蛋清洗晾干后入泥,草灰翻滚,入缸(桶)密封30天左右,就可以食用了。这如同明前的茶叶珍贵一样,高邮人腌制咸鸭蛋习惯选清明前的鸭蛋,此时鸭子吃到的蚯蚓少,咸鸭蛋的腥味少。

高邮咸鸭蛋品质优良,风味独特,久负盛名。煮熟的咸鸭蛋,蛋白鲜、细、嫩,蛋黄红、沙、油。清代文学家袁枚说:“腌蛋以高邮为佳,颜色红而油多,高文端公最喜食之。席间,先夹取以敬客,放盘中。总宜切开带壳,黄白兼用;不可存黄去白,使味不全,油亦走散。”当代著名文学家汪曾祺在《端午的鸭蛋》一文中更是毫不吝嗇地盛赞家乡的咸鸭蛋:“高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩,不似别处的发干、发粉,入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法:如袁子才(袁枚)所说,带壳切开,是一种,那是席间待客的办法。平常食用,一般都是敲破‘空头’用筷子挖着吃。筷子头一扎下去,吱——红油就冒出来了。”在文学家的笔下,高邮咸鸭蛋不仅有色、有味,还有声。

高邮鸭蛋已经跻身“国保”行列,在全国农产品中首例获批实施原产地域产品保护,先后被列为地理标志保护产品、地理标志证明商标、农产品地理标志产品,拥有红太阳、三湖、秦邮等一批知名和著名商标、绿色食品标志的优质品牌,高邮咸鸭蛋腌制技艺被列为江苏省非物质文化遗产。如今市内近10家规模大的鸭蛋加工单位实行了工厂化生产,从腌制、清洗、光检、分级、真空包装、控温蒸煮,实现了自动化、流水线作业。开袋即食,方便食客,适应了当今快节奏的生活方式。



## 双黄鸭蛋

高邮麻鸭善生双黄,是因为这里湿地广大、水产动物资源丰富、食料好,鸭体壮,连续排卵,形成一蛋双黄,乃至三黄、四黄,被视为“蛋中珍品”。高邮麻鸭产双黄蛋率在1%左右,每只均重120克,蛋形似鹅卵,蛋清与蛋黄比例分别为28%和72%,两个蛋黄形状和质量基本无差异。

双黄鸭蛋是美食的精品、宴席的珍品。它不仅美味可口,营养丰富,含有多种维生素和微量元素,还具有滋阴补肾、清热的药用价值。春夏时节的咸鸭蛋略带咸味时最是爽口,蛋白如碧玉,蛋黄似玛瑙,红白相间,珠联璧合,实为人间之珍品、食用之精品、国之瑰宝。

“天上月亮太阳,高邮鸭蛋双黄。”寓意着好事成双、如意吉祥。1909年,高邮双黄鸭蛋参加南洋劝业会,获得国



际名产声誉,继而在巴拿马博览会上获得银奖。1993年起,高邮人以蛋为媒,文化搭台,经济唱戏,先后举办17届中国双黄鸭蛋节,让双黄鸭蛋成为高邮的形象和名片,宣传高邮、促进交往、沟通感情、发展经济的媒介,这与以“米”“麦”作为商标的时尚品牌异曲同工。2012年,高邮双黄鸭蛋入选全世界最值得品尝的100种味道,名列第二。如今,高邮双黄鸭蛋远销美国、日本、新加坡、马来西亚等10多个国家和地区。

## 松花皮蛋

又称皮蛋、彩蛋、松花蛋,是一种以高邮麻鸭蛋加工的传统风味蛋制品。如果说咸鸭蛋是盐让鸭蛋发生了奇妙的质变,皮蛋则是碱赋予鸭蛋神奇的魔力。制作皮蛋的传统方法是采用生石灰、纯碱、食盐、红茶、草木灰等碱性物质原料,与腌制咸鸭蛋类似,将这些物料拌成基泥,包裹于蛋上,再滚上一层稻壳,静置。在碱的作用下,鸭蛋发生变性,蛋白呈现红褐色或黑褐色,表面还镶嵌着玲珑剔透的“松花”图案,蛋黄呈青黑色。清康熙《高邮州志》载:鸭蛋“入药料腌者,色如蜜蜡,纹如松针,尤佳”。

皮蛋色泽鲜亮,蛋白有明显的松花纹,蛋黄香甜软糯,分为溏心或硬心两种。硬心皮蛋味醇香略咸,蛋白清爽光滑呈黑褐色、棕褐色,蛋黄一般呈黄色或墨绿色。溏心皮蛋细腻清香,蛋白清澈透明,蛋黄呈溏心状。皮蛋可切块摆盘,淋上老陈醋、麻油,直接食用,醇厚鲜香,清凉爽口。也可以与豆腐凉拌,还可以与瘦肉煲粥。中医认为,皮蛋性凉,可治眼疼、牙疼、高血压、耳鸣目眩等疾病,还具有泻火通便、促进食欲之效。



## 高邮咸鸭蛋制作技艺

高邮咸鸭蛋制作技艺很早就闻名全国。北宋时秦观在《以蒹葭法食糟蟹寄子瞻》一诗中写道:“鳧卵累累何足道,竹筒盘餐亦时欲。”鳧卵,指鸭蛋。诗中把高邮特产鸭蛋很多写了出来,情绪中有几多自豪。清代才子袁枚在《随园食单·小菜单》有“腌蛋”一条:腌蛋以高邮为佳,颜色细而油多。高文端公最喜食之。席间,先夹取以敬客。放盘中,总宜切开带壳,黄白兼用;不可存黄去白,使味不全,油亦走散。袁枚对高邮的腌蛋技艺给予了极高评价,还具体介绍了食用方法,可见美食家袁才子喜食并没少食高邮咸鸭蛋。到了当代,乡人汪曾祺更是把高邮咸鸭蛋的好说得准确、透彻、生动:高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。我在苏南、浙江,每逢有人问起我的籍贯,回答之后,对方就会肃然起敬:“哦!你们那里出咸鸭蛋!”上海的卖腌腊的店铺里也卖咸鸭蛋,必用纸条特别标明“高邮咸蛋”。

汪曾祺描写高邮咸鸭蛋的特点,语言明白精当,不逊于袁才子:高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩,不似别处的发干、发粉,入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。

高邮咸鸭蛋腌制以泥腌滚灰为上。选择黄沙子,晒干,碾碎,考究的还过筛,这是为黄沙泥与盐水搅拌均匀地附着在鸭蛋表面;再是照蛋,防止有闷缝的哑蛋或不新鲜的蛋混入蛋群,如有有缝的蛋或坏蛋混入,会影响周围的蛋的腌制效果;三是洗净晾干。洗蛋是把沾在蛋上的鸭粪和污物洗去,保证鸭蛋腌制后的质量。晾干是为让蛋更好地吸收盐分;四是加盐拌泥。腌蛋用盐,用多少盐是经验。盐多腌制时间短一些;盐少,腌的时间长一些。腌蛋还和气温有关,气温高,盐入蛋快;气温低,则腌制缓。需要尽快吃咸鸭蛋,可在拌泥时加少许白酒。酒是暖性,可扩大蛋壳毛孔。腌蛋讲究还放香料,有香料腌制的蛋有一种特别的味道。

腌蛋拌泥宜正好把蛋滚湿,硬了蛋不沾泥,稀了沾泥太薄;五是腌制。将鸭蛋在拌好的盐泥中滚湿,然后放草木灰中再滚一下,沾了草木灰的泥蛋互不粘连,取用时方便;六是装坛封口。腌好的蛋放入缸或坛中,上要封口。封口是防止苍蝇蚊子之类的骚扰而令腌蛋变质。正常腌制的蛋二十天后食用最佳。取用时用清水洗去泥灰,入水煮八到十分钟,即可。腌蛋的时间直接影响咸蛋的口感质地。时间短,咸头不够,蛋黄不出油;时间长,蛋白咸得不能进口,且板硬。高邮人用高邮麻鸭蛋腌制的蛋品,煮熟后蛋白鲜、细、嫩,蛋黄红、沙、油。汪曾祺形象地描绘食用高邮咸蛋说:平常食用,一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去,吱——红油就冒出来了。高邮一个作词人把高邮传统腌制技艺腌制而成的咸蛋说成是“蛋白犹如凝脂玉,蛋黄恰似红太阳”,十分准确、生动。