

北京烤鸭

AP中文 Rachel Zuo 指导老师 田园老师

北京烤鸭是北京驰名中外的京菜代表之一，北京烤鸭一般卷在薄薄的饼里，人们会把嫩鸭肉，脆鸭皮，甜面酱，和蔬菜等都卷在一起。这个流行的美食有六百年的历史，据说是在明代发明的，但是那时候，只有皇家人员能吃到烤鸭。后来，这个“皇帝美食”菜谱被传出来，民间也开始在制作和卖北京烤鸭。从1911年以后，故宫的厨师们在北京陆陆续续地开了很多餐馆，做北京烤鸭和很多别的宫廷类的美食。

三年前，我跟家人一起去了北京的著名的全聚德烤鸭店。我们不仅吃到了烤鸭卷饼，还看到了很多精彩的表演像川剧变脸和魔术。在全聚德，客人们都能欣赏到餐馆的厨师们飞快地把鸭肉和鸭皮切成薄片的技巧。那一盘盘烤鸭色泽红艳，味道醇香，尝一口，鸭肉又细又嫩，鸭皮肥而不腻。确实是像墙上挂着的对联写的“此味只应天上有，人间难得几会见”。

由于疫情，我们好久没去中国了，但是我们还能吃到烤鸭和北京烤鸭类似的卷饼。那是因为妈妈发挥了她的聪明才智，自己动手烤鸭子，并且在感恩节，我们家还会把火鸡肉切片放进饼里，加上烤鸭的调料，卷起来吃，看上去很像北京烤鸭。这种“安慰式北京烤鸭”更勾起了我们对正宗北京烤鸭的思念，盼望疫情早日过去，还昔日繁华热闹的街头，我们可以回中国和爷爷奶奶，外公外婆一起团聚，吃大名鼎鼎的北京烤鸭。