

鸡同鸭讲：圈子不同，无法相融

作为家禽界两大巨头，鸡鸭被人类利用的方式天差地别

鸡鸭虽同为老百姓最熟知的家禽界两大巨头，但它们一个属于鸡形目，一个属于雁形目，血缘相隔十分遥远，可以说是完全不同的两种生物。它们除了生活圈子迥异，被人类利用的方式也截然不同。

记者 于梅君

近来寒潮频频来袭，又要靠羽绒服护体了。你可能纠结过羽绒服是买鸭绒还是鹅绒的，怎么从没听说过有鸡绒羽绒服？鸡鸭鹅同为家禽界三巨头，鸡为啥会落榜？

羽绒服保不保暖 主要看“绒子”

首先，并不是所有羽毛都适合做羽绒服。鸟类包括家禽的羽毛分为很多种，我们熟悉的是像正羽、飞羽这样的大羽毛。而羽绒服用的是藏在这些大羽毛底下的绒羽，一簇簇长得很像蒲公英，蓬松柔软。

鸟类及家禽刚出生时，全身披的都是软蓬蓬的绒羽。随着羽翼丰满，绒羽逐渐替换成典型的羽毛，不同的组成结构，可适应不同的生活环境。鸭、鹅等游禽，以及生活在寒冷地带的鸟类，在羽毛下保留了更多绒羽。

羽毛的主要成分是角蛋白，绒羽细柔的角蛋白纤维彼此交错在一起，能够把空气困于其中。空气本身不易传导热量，对流又受到阻碍，这样就能避免身体产生的热流失出去。

此外，角蛋白富有弹性，即使被挤压也能快速回弹，保持蓬松。对于游禽来说，绒羽困住的空气除了保暖，还有增加浮力的作用。

如果我们用放大镜观察鸭绒和鹅绒，会发现它们是立体的球状结构，像一团团小蒲公英。

独立的一朵羽绒也称为绒子，其内部由一个绒核连接着几十根向不同方向伸展的绒枝，每根绒枝上，又“长着”上百根绒小枝。

因此，在羽绒的球形空间内，可以有成千上万根羽绒分支，它们交错形成球状的“纤维网”，允许羽绒储存数百倍于自身纤维体积的空气。

通俗一点说，正是因为羽绒具有特殊的球状纤维结构，每一根绒丝都由许多鳞片叠加而成，每个鳞片又都是中空的，在这些微小的孔隙中，可以固定大量的静止空气。而空气是王牌保暖材料，这样，即使一阵寒风吹过，也不至于通过对流把热量全刮走。

一般来说，充绒量（羽绒服中羽绒有多重）、绒子含量（绒朵占多大比例）、蓬松度（每30克羽绒所占体积有多大）这三个数值越高，羽绒服的保暖性就越强。

南京市产品质量监督检验院高级工程师朱小芳介绍，绒子呈蒲公英小伞的形状，比较蓬松，而绒丝是一根一根的，没有蓬松感，起保暖作用的主要是绒子。

从去年4月1日起，羽绒服新

国标正式实施。老国标中“含绒量”既有绒子还有绒丝，新国标实施后，只标注羽绒里绒子的含量，服装成品中，绒子含量不低于50%，才能称为羽绒服。所以，消费者购买时只要看绒子含量，就大概能判断出羽绒服的保暖性。

硬邦邦的鸡毛 不配进入羽绒界

按照严格定义，鸡身上并没有羽绒。国际上对“羽绒”的定义是，附着在水禽羽毛下，一层轻柔蓬松的朵状物，是一种天然蛋白纤维。

鸭鹅属于水禽，为了适应寒冷环境，羽毛下面会长出一层细细的羽绒来御寒。相比之下，鸡的生长环境较热，羽毛上不会有太多绒毛，而且鸡绒里没有绒核，只有一根坚硬的羽轴，纤维结构也是扁平的，蓬松度不如鸭鹅绒，存不了多少空气，坚硬的羽轴，还让它更容易从羽绒服空隙里钻出去，并不适合当填充材料。

我们知道，鸡如果掉进水里，立马就会变成“落汤鸡”。这是因为鸡毛表层缺乏油脂，而鹅、鸭的羽毛上有这层油脂，可以让羽毛隔绝水，所以鹅、鸭可以在水面上自由游走，不会因为羽毛吸水而沉水。

这层油脂的存在，也方便人们对其进行加工处理。当工厂将鹅类、鸭类的羽绒集中收集后，需要进行脱脂处理，脱脂后，就可以去除绝大多数杂质。而鸡类羽绒由于没有油脂层保护，里面混杂了各类杂质，导致清洗加工成本大幅提高，所以加工鸡绒并不划算。

大部分羽绒来自肉类加工产业，鸭、鹅每年自然脱毛一两次的，但一只鹅一生可能被人工揪毛16次之多。鹅的成熟期更长，所以鹅绒比鸭绒绒丝更长，绒朵更大，蓬松度更高，手感和舒适度更佳，价格自然也就更贵。

现在的羽绒服普遍用鹅绒，或者是处理过的鸭绒，因为鸭子是杂食动物，绒里会有一种腥臊味，而鹅是草食动物，绒里没有什么异味，更受青睐。不过本质上，鸭绒和鹅绒的保暖效果并没有很大差别。

鸡作为三大家禽之一，身上的毛虽不配进入羽绒界，却也会被一些不良商家非法使用。有些厂家会偷偷把鸡毛粉碎，水洗后，从中筛选短而细的单根鸡毛纤维——“鸡羽绒”。成本低廉的“鸡羽绒”不仅容易“跑绒”，还会造成羽绒粉尘含量过高，以及潮湿环境下腐烂变质，引发微生物繁殖等危害健康的问题。所以，我们还是不要贪便宜，以免买到劣质羽绒服。

羽绒的构成

羽毛片
绒朵掉落的断绒丝
绒朵
羽毛片掉落的羽丝

蓬松轻盈
透气性好
耐久度高

挑选羽绒服 需看四个关键词

关键词一：含绒量

●按规定，含绒量低于50%的羽绒不能制作羽绒服。一般以70%—80%的含绒量才能制作羽绒服。

羽小枝
羽枝

关键词二：充绒量

以90%左右含绒量的羽绒服为例，一般情况下，如果气温在0℃-10℃，可选充绒量为76g/m²的秋薄款。如果气温在-10℃-0℃之间，可选充绒量为92g/m²的冬薄款。气温再低时，充绒量就需要更高。

关键词三：蓬松度

羽绒蓬松度越高，说明在同样充绒量下的羽绒，可以固定更大体积的空气层来保温和隔热，保暖性也就越好。

关键词四：填充物

羽绒服中的填充物，最常见的是鹅绒和鸭绒。鹅绒保暖性略高于鸭绒，但差距很小。白鸭绒和灰鸭绒除了颜色差别，保暖性并无差异。

独立的一朵羽绒也称为绒子

为什么炸鸡很普遍，炸鸭不常见

炸鸡翅、炸鸡腿、炸鸡柳、炸鸡排……在街头快餐店，被油炸的好像永远都是鸡。同样都是家禽，为什么炸鸡很普遍，炸鸭却不常见？

好吃才是硬道理。炸鸡比炸鸭流行的一个重要原因，就是炸鸡更好吃，这与鸡鸭的肉质差别有关。

通常来说，鸡肉的口感要比鸭肉嫩很多。研究发现，鸡胸肉的肌纤维直径在15 μm—20 μm之间，鸭胸肉的肌纤维直径在25 μm—30 μm之间。肌纤维直径越小，密度越大，肉的嫩度就越高，因此肉的品质也就越好。

鸭肉天生就比鸡肉粗糙，而油炸食品讲究一个外酥里嫩，鸭肉本身就不够细嫩，油炸之后就更加粗糙了，这样干巴巴的口感，怎能不被炸物圈淘汰呢？

鸭和鸡生活的环境不同，导致鸭肉和鸡肉的脂肪含量也有差异，根据《中国食物成分表》，鸡的脂肪含量约为9.4%，而鸭的脂肪含量约为19.7%，鸭的皮下脂肪含量甚至能达到50%。

正因为鸡的瘦肉多，皮下脂肪少，油炸后会很好吃，

不至于一吃一嘴油。

鸭肉的高脂肪除了会导致油腻的口感，还会加快鸭肉的氧化速度，产生臭味，而鸭屁股尾脂腺分泌的油状物还会释放出浓郁的膻味。

油炸不仅无法掩盖鸭肉本身的异味，还会加快肉质的氧化速度。

与鸡肉相比，鸭肉的另两大劣势在于其干柴难嚼的口感。相比之下，鸡肉纤维更细，在高温下容易熟，口感更加酥脆。鸭肉的保水能力远不如鸡肉，把鸭肉放入油锅中煎炸，会使其内部水分进一步减少，导致柴上加柴，口感较差。

虽然炸鸭不好吃，烤鸭却很香，因为鸭子的高脂肪含量，使它很适合被烤制，鸭子皮和肉中间的脂肪相对于鸡肉较厚，脂肪熔点较低，在高温下易融化成油脂，封住肉里面的水分，使得烤鸭吃起来酥脆油润。

相对来说，炸鸡虽然很常见，但烤鸭并不多，除了成本考虑，主要是因为鸡肉属于热性食物，不太适合烤着吃，如果吃多了，有人还可能因上火而流鼻血。

为什么被“腌”的总是鸭蛋

咸鸭蛋历史悠久，民间素有“青果”之雅名。据记载，早在南北朝时期，我国的老百姓就开始尝试使用盐水浸渍腌制的方法，对鲜蛋进行保藏。

很多人喜欢吃咸鸭蛋，就算没有菜，直接用咸蛋黄拌饭，都能“炫”两碗。可为什么被“腌”的总是鸭蛋呢？

蛋类被腌后脂香四溢，这种风味变化主要来自蛋黄。很多人之所以钟爱咸蛋，就是因为它的蛋黄很好吃。鸭蛋黄脂肪含量比鸡蛋、鹅蛋都高，显现出绝对优势。

煮蛋之所以看不到流油，是因为蛋黄中的蛋白和脂肪形成了乳化体系，外观上不到油脂。而腌制会导致疏水基团与蛋黄中的亲水基团和亲脂基团分离，破坏这种乳化体系，小油滴聚集在一起，就会成为肉眼可见的流油状态。

腌咸鸭蛋时，盐从蛋壳膜渗透到内部，逐渐渗入蛋黄里，蛋黄低密度脂蛋白结构被破坏，这是油脂渗出的必要条件。

随着腌制时间延长，蛋黄水分逐渐流失，为脂质分子聚成油滴提供了有利环



境，蛋黄脱水与蛋白质凝胶结合，使蛋黄最终成为球状凝聚体。这也就是为什么腌制好的咸蛋蛋清是液态的，而蛋黄却变成一个固态小球，呈现橘红色的主要原因。

鸭蛋变成咸鸭蛋后，胆固醇增长了不少，含盐量也飙升了近20倍，其他营养成分也并非一成不变。咸鸭蛋的钙含量为118毫克/100克，是普通鸭蛋的近2倍；铁含量为3.6毫克，是普通鸭蛋的1.2倍；镁含量为30毫克，是普通鸭蛋的2.3倍。

鸭蛋水分少，脂肪含量高，在腌制过程中更容易出油，形成沙沙的口感。而鸡蛋脂肪含量较低，腌制后口感相对较干，当然不够美味啦！而且鸭蛋黄大，约占整个蛋的35%；鸡蛋黄一般占比不到30%，当然咸鸭蛋吃起来更过瘾！