

在呼和浩特有这样一道美食，食材简单，烹饪方式朴实，却成了市民餐桌上常见的一道美食。它就是熏鸡，市民逢年过节餐桌上必不可少的美味。



传统味道熏鸡



□文/图 呼和浩特晚报记者 李娟



熏豆腐干



炸鸡块



熏鸡

40年老店赵二忠熏鸡：

## 一缕鲜香入味来

### 独特秘方 留存家乡的味道

在回民区宽巷子里有一家开了40多年的老字号熏鸡店——赵二忠熏鸡。每当人们想要品尝这道美食，就多会认准前来购买。刚一走进店铺，浓郁的熏鸡味便扑面而来，让人忍不住想要大快朵颐。

“现在市面上的肉制品很多，鸡的制作方法也有很多，例如炸鸡、烤鸡、卤鸡等，但我们还是喜欢熏鸡，就喜欢那种熏烤的独特味道。熏鸡的味道更加浓郁，也更有嚼劲，所以经常过来买。”“明天准备坐火车出门，特意过来买只熏鸡，再配上北门的白焙子，那味道绝了。每次我出门都会来买，总感觉一路上带着熏鸡才不会想家。”“吃肉制品还是喜欢来老字号买，这个味道我们从小吃到大，已经深深印在记忆里。”店里的顾客络绎不绝，说起对于熏鸡的喜爱，大家都如数家珍、赞不绝口。

以前，做买卖的人都喜欢用自己的名字来做招牌，一来接地气，二来则更容易让大家记住。赵二忠也是如此，选择了用自己的名字作为招牌。和家人一起辛苦经营熏鸡店已经40多个年头了，忙碌的日子一天天过去，也让他从年轻的小伙子变成了如今逾六旬的老人。

提起自己的手艺，赵二忠称都是从老一辈人手里传下来的。当时，家里的老人都是做熏鸡的

手艺人，自己也没考虑过去做别的事情，就顺理成章学了手艺，传承了这个味道。

熏鸡看起来只是一道肉制品，但制作工艺比较复杂，所以当学徒也并不容易。开始，制作熏鸡都是从自己杀鸡、清洗、焯水、煮熟一步步做起。而光是第一步杀鸡，就让很多人望而却步。后来，有了专业的饲养场负责宰杀后直接提供处理干净的鸡肉，才让制作流程变得简单了一些。

“不同地区的熏鸡有着不同的特点，大家熟悉的口味也很多，例如山东的熏鸡口味较咸、沟帮子鸡的口味比较淡。而呼市人大多喜欢卓资山熏鸡的口味，味道浓郁，咸淡适中。卓资山熏鸡是乌兰察布市卓资县的传统美食，制作加工有近百年的历史，是全国三大名鸡之一。在火车站品牌食物盛行的时代，伴着京包、包兰、包太线的绿皮火车，以其独特软烂肥嫩的肉质、红润油亮的色泽、鲜美浓香的味道、经贮耐腐的质量享誉华北各省。而卓资山熏鸡是国家地理标志证明商标，‘卓资山熏鸡制作技艺’更是被列入第四批内蒙古自治区级非物质文化遗产名录，成为带动当地餐饮产业发展的经典制作。我的老家就在卓资山，我所传承的也是家乡的传统制作工艺，传承家乡味道。”赵二忠说。

### 改良工艺 口味独特且讲究

熏鸡是以仔鸡为主要食材制作而成的菜品，其制作工艺主要是熏。制作时需要先把鸡焯水，清洗后加入生抽、料酒、炖料和葱姜小火慢炖。为了让口感多样化，方便市民选购，赵二忠选择了肉鸡和笨鸡两种鸡进行制作。

想要熏鸡味道好、色泽鲜艳，熏制的过程最为讲究。“在过去，逢年过节，人们都会自己在家制作熏制的食物。一般会把白糖和茶叶放在锡纸上，然后将锡纸放在旧铁锅的锅底，把鸡则放在篦子上，盖上锅盖，小火熏制，当一面熏制好后翻到另一面进行熏制。一般5到8分钟，鸡的表面就会着色，烟熏的味道也会浸入鸡肉中。如果火候把握不好，或者熏制的时间太长，鸡肉就会发苦，吃起来口感会变差。所以熏制过程非常重要，不仅要看好火候，还要把握好白糖、茶叶的用量。”赵二忠说。

后来经过改良，为了让熏制的味道更好，口感更佳，赵二忠在制作熏鸡时都会选择柏木和白糖来进行熏制。赵二忠说：“经过多重香料的熏陶，受热均匀，鸡肉的原味不外露，味道鲜美又营养丰富。所以我们选择了柏木，好的柏木熏料干净新鲜，无化学添加剂，纯天然，经阳光自然晒干，熏出来的鸡皮烂肉嫩，色泽鲜艳，味道醇香。不仅风味独特，且营养丰富。正所谓，柏香馥郁、熏味诱人，好的原材料才能做出更好的美食。”

### 创新理念 重新擦亮老品牌

随着人们口味的变化，赵二忠店铺里经营的种类也越来越丰富，不仅有传统的熏鸡，还有备受大家喜欢的熏兔肉、熏鸡蛋、熏鸡胗、熏鸡肝……不同的原材料呈现出了不同的美味。而熏豆腐干、熏豆腐丝则让熏制食品可以搭配更多的食材，可以拌凉菜，可以做汤，口味变得更加丰富。

在赵二忠的店铺里还放着一个体积很大的真空封口机，把制作好的熏鸡、熏兔放进包装袋中，再进行真空封口。不仅延长了食物的保质期，也更加方便走亲访友、馈赠亲朋。

“有了高科技的帮忙，我们就可以让熏鸡走上更多人的餐桌，丰富他们的日常饮食。以前没有这样的技术，大家携带非常不方便，天气热的时候还容易变质。现在有了真空包装和快捷的物流，大家同城、网络购买都很方便，手指轻轻一点，美味的熏鸡就可以送货上门，真的非常方便。”赵二忠说，新的经营模式让他的生意变得更加红火。

老字号的故事还在继续，老字号的努力也在继续……



店员为顾客挑选熏鸡