

“老巷烟火繁华”系列报道 ③②

十八烤鸭：皮脆肉嫩 满口留香

三伏天里吃只鸭，精神好得顶呱呱。《本草纲目》记载：“鸭肉，主大补虚劳，最消毒热。”鸭肉性寒，是夏天的清补佳品。

在餐饮竞争激烈的老军营东巷中段，有一家面积仅20平方米、门口却日日排起长队的十八烤鸭店，滋味之绝，可见一斑。

现时现做 组合打包

“三十六块八、四十二块五、三十八块三……后面的！要多少！”陈大姐一边为顾客点餐，一边忙中有序地不停打包。片好的鸭肉、剔完的鸭架、一袋蘸酱、手动掰断的葱段，四样齐全，一份令人垂涎的烤鸭组合便会经窗口递到顾客手中。

新鲜出炉的烤鸭，枣红色的外皮泛着润泽的油光，皮下脂肪烤得透彻，在圆木菜墩上被一分为二的瞬间，热气儿从腔子里逃逸，香气弥漫；饱满的汁水飘着油星儿，在切口处的肉质间若隐若现。

片好的鸭肉轻轻一咬，即可听到酥脆的外皮与皮下脂肪交融在齿尖的声音，紧实而多汁的鸭肉给出恰到好处的咸味，与油脂微微的油香相得益彰，让人回味无穷。

与其他店铺薄如纸而口感发硬的荷叶饼不同，十八烤鸭店的饼皮暄软而有筋道，气孔密集，能将蘸酱和鸭肉滴出的汁水充分吸收。一只烤鸭配40张饼皮，半只20张，日均售卖烤

鸭八九十只，搭配的饼皮均由店主陈明和妻子孙夕兰每日现做。

“原先我们两个人在店里，一个分鸭子，一个做饼皮。后来生意越来越好，我们就喊了姐姐、姐夫来店里帮忙，我和她就在家里对班倒，轮流闹饼皮。”从江苏来并定居已26年的陈师傅，难改的乡音中也混杂了浓浓的太原腔。

流理台上，剥干净的大葱代替常见的寸长葱丝，被码得整整齐齐，十分惹眼。“一开始我们也是准备的葱丝，但是葱丝很快就风干了，口感不好，所以我们现在就是直接给葱段，让大家回去现切，吃起来比较新鲜。”陈大姐一边回答着记者的疑惑，一边干脆地折葱打包。尽小者大，注重细节使得十八烤鸭店赢得食客

的认可。

“我家前两天来了一个客人，他说在别处吃的烤鸭都没有你家的味道好！”家住铁三局宿舍的宋女士在窗口跟陈大姐热络地聊着天，称赞好味道。



位于老军营小区的十八烤鸭店



新鲜出炉的烤鸭色泽诱人

老店本色 至情至性

“几十年的老店了，我们家就认这一口。”熟客张大爷对十八烤鸭店的味道竖起了大拇指，“他们家的盐水鸭在太原，味道也没得说。”窗口除了挂起的烤鸭，还有堆擦起的盐水鸭。

“北方人吃盐水鸭还是少一些，销量不如烤鸭，但是我还是一直坚持在做。”陈师傅语气里闪过一丝落寞。他把熟悉的风土人情隐藏在味道之中，用食物缩短他乡与故乡的距离。

谈及日趋激烈的同质化竞争，陈师傅乐观而又坦然地说：“其实我认为竞争是个好事，它会从味道、卫生、信誉等各个方面来激励商家，促使我们把每个环节做到位，毕竟这样才能受到市场的认可。”

有一千双手，就有一千种味道，陈师傅对烤鸭技艺的教授，仍然遵循口耳相传、心领神会的传统方式。他指导着徒弟打着手电筒，通过炉盖上的小孔观察鸭子的状态，感受翻面、调整的时机，想尽量保证老店口味的传承。

“他家的烤鸭很有名，经常排长队，上次我排了半个小时才买到，但确实也值得，味道美极了！今天我就又来了。”“我是来听演唱会，顺便逛逛太原，朋友说这家的烤鸭很好吃，今天来尝尝。”“这个鸭子的皮吃起来更酥脆一些，口感更好，很香，每次路过都会买。”排队的食客，各有各的必吃理由。

生意这么火热，没想过开分店吗？面对提问，陈师傅总是摇头，“生意做大了就难免把控不好味道，要做就要做好，信誉才是第一位的。”不开分店是他对顾客信任的回报。

喷香的鸭子、现烙的饼皮、未切的葱段、实惠的价格，共同组成烟火人间里，老巷经久长存的迷人风味。相较于其他店铺新品频出，陈师傅选择坚持“如旧”，以不变的初心和味道，做好每一只鸭子，质朴又真诚地不辜负每一位食客的偏爱。

记者 阎轶洁
见习记者 赵静茹
摄影 张澍宏

4斤8两 体重适当

一只烤鸭的成败，得先从选鸭子开始。想把鸭子烤得香脆，就需要鸭皮格外肥厚多油。十八烤鸭店选用的是净重4斤8两的白羽肉鸭“樱桃谷”，太小的鸭子烤制不出香味，体重适当是成功的第一步。

挂炉烤鸭的制胚过程尤为复杂，需要经过宰杀、烫毛、焅毛、吹气、开生、掏膛、支撑、洗膛、挂钩、晾皮、烫皮、打糖、再晾皮等一系列环节，此为老生常谈。而陈师傅的秘诀在于将烤鸭与盐水鸭的制作方法融会贯通，在制胚过程中独特地增加腌制步骤。也正是这点咸香味，使得他的烤鸭单口吃也不会腻，不经油炸调味的鸭架更是滋味入骨。

每天早上6时，陈师傅准时到店。拉起卷闸门，作好开张前的卫生保障，便开始准备腌制鸭子。角落里一口从开业“服役”至今的陈年大瓮一次可以腌制20只鸭胚，腌料配方则只有八角、姜片、葱段、咸盐，简单的组合，却能在时间的催化下，激发出令人难以抗拒的醇厚香气。

希望食客吃到鸭子原汁原味的鲜香，是陈师傅多年不变的追求。大道至简，衍化至繁，尊重食材的独特性，用匠心独运的手法呈现其最本真的味道，这便是十八烤鸭的妙处所在。

“腌制的时间不能太久，随季节把握，夏天鸭子肉质松软，时间便短一些，冬天鸭子肉质紧实，腌制的时间就需要相对久一点，总体来讲，要控制在15分钟至20分钟之内。”分秒琢磨间，尽显十八烤鸭店对品质的高要求。

说话间他低头看了一眼时间，便赶紧将到点的烤鸭从热浪腾起的炉子中摘了出来。随着抖动，鸭子被烤出的热油间或落下，滴溅在炉底燃烧的炭火上，冒起阵阵诱人的“滋滋”声。

传统的挂炉烤鸭技艺，在民间流传已经150余年，已形成一套标准的工艺流程。十八烤鸭店能在激烈的市场竞争中脱颖而出，全凭陈师傅对细节的严格把控。



正在烤制的鸭子



拆解烤鸭