

“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，与皮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



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，还有堆摞起的盐水鸭。

“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于味道之中，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，想尽量保证考店口味的传承。

“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。



正在燒柴的暖和



折解
燒
略

于肉质松软，肉质发僵，又大又厚的带皮条类，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“滋啦”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。

记者 阎轶洁
见习记者 赵静茹
摄影 张澍宏