

好山东

齐鲁晚报

A06-08

2024年2月1日
星期四

好人、好品、好客

主编：任志方
责编：于海霞
美编：陈明丽
组版：颜莉

好山东

齐鲁晚报

A06-08

2024年2月1日
星期四

好人、好品、好客

主编：任志方
责编：于海霞
美编：陈明丽
组版：颜莉

靠着悠长香气和独特口感，李庄烧鸡形成了年产值过亿元的特色产业

一天卖一万多只，小镇李庄的烧鸡咋这么香

踩着腊月节拍，小镇李庄办起首届烧鸡文化节。

近百家参展商户带着各自拿手绝活，让临沂市郯城县李庄镇飘满烧鸡香。展台之外，205国道南北纵贯镇驻地，这段国道两侧平均每40米就有一家烧鸡店。随着春节销售旺季来临，李庄烧鸡平均一天卖出一万多只。靠着悠长香气和独特口感，李庄烧鸡形成了年产值过亿元的特色产业。

文/片 记者 高松 邱明 石绍琪

凌晨煮制
节前迎来烧鸡销售旺季

春节将至，天南海北的采购客商填满了李庄各大烧鸡门头店，快递员现场清点订单、打包礼盒，一片忙碌景象。

“国道两边的50多家烧鸡店，即使是在淡季，每家店铺一天收入也不低于1500元。逢年过节等旺季，来买烧鸡的人都得排队。”李庄烧鸡协会秘书长辛效平的这番话得到了印证。

“因味道独特，价格实惠，李庄烧鸡是不少临沂市民必备的年货。”做了55年李庄烧鸡的张忠芝告诉记者，进入农历腊月以来，因为订单过多，他每天都要凌晨两点起来煮制烧鸡。虽已过古稀之年，张忠芝仍放不下手中打了半辈子交道的家伙。如果没有特殊情况，他会雷打不动地出现在镇驻地旁205国道边的早市上。“这个市场凌晨两点就有人摆摊，是老辈人留下的传统。”

烧鸡的“熏香”早已与李庄融为一体。1月25日，李庄镇举办首届烧鸡文化节，更是将李庄烧鸡的热度推上新一轮高潮。活动现场，参展商户纷纷拿出看家本领，制作出一道道色香味俱佳的烧鸡佳肴。芳香四溢的烧鸡烹饪，吸引了各地游客和商户前来，共享这场美食与文化的双重盛会。

“李庄烧鸡传承了百年，此次烧鸡文化节的成功举办，不仅为当地群众和广大游客提供了一场味蕾与视觉的盛宴，更进一步彰显了郯城县深厚的美食文化底蕴。”李庄镇党委委员、副镇长刘瑞娟说。

一缕熏香
正是李庄烧鸡不衰的奥秘

沟帮子、道口、符离集……烧鸡品牌琳琅满目，如果用风味给这些品牌贴上标签，那么李庄烧鸡一定是“熏香”。

临沂是食客眼中的“炒鸡之都”。在这里，鸡是当地人待客的“硬菜”。比之炒鸡，餐饮从业者们却用有没有李庄烧鸡来衡量一条街是否极具生活气息。那缕极具特色的熏香，正是李庄烧鸡经久不衰的奥秘。

“过去，来往李庄的这些商人、船家，走南闯北吃遍各地美食，如果没有独特之处肯定不能吸引他们，所以在市场需求下，配方和制作方法都在不断完善、提高。”张忠芝说，烧鸡就是这样在一代代李庄人的传承中形成熏香突出的独特口味。

“炖鸡不是最重要的，做李庄烧鸡前首先要备好老汤和熏料。”张忠芝介绍，熏料简单但辅以二十余种名贵中草药共同熬制，不放任何化学香料添加剂，如此才能保留鸡肉本香。鸡的选用也很关键，以华北小公鸡为妙。

起锅烧火，卤水咕噜翻滚，香料渗入每一丝鸡肉中。灯光透过氤氲的烟火气洒下来，张忠芝脸上的汗珠颗颗滚落。“接下来就是熏，这一步是李庄烧鸡与其他地方烧鸡区别最大的地方。”

待铁锅底烧至通红，锅内加上不

李庄烧鸡用独特味道征服了消费者。

李庄烧鸡用独特味道征服了消费者。

锈钢算子，铺上腌制好的原料，待熬干表皮多余水分与汤汁，取少量白糖与柏木刨花扣盖熏制。静待五六分钟后，烧鸡呈现出枣红色的透亮光泽。

“光闻就知道是不是李庄烧鸡，透着一股子熏香味。少了熏制这一环，鸡就是白色略带点黄头。”张忠芝说，李庄烧鸡各家都有自己的配方，用料剂量和工艺不尽相同，但这熏香味是标配。

从小闻着熏香味长大的张海波，还喜欢李庄烧鸡特有的“拉丝”。“要达到这种效果，火候把握非常关键，鸡肉筋道才能撕出丝儿。”从事李庄烧鸡产业的张海波，如今利用车间批量生产，一个大锅可产500只李庄烧鸡，面向全国多地的临沂商会供应。特别是在深圳，他曾一次性发货上千只烧鸡，“吃过一次都会喜欢上它的味道。”

跨越地域
百年老味道正寻求突破

“烧鸡都是手工做的，每天出货量有限，逢年过节不提前预订根本买不着。”从业者张泰宁不止将目光放在线下销售，还盯上了互联网直播这片“红海”。今年年初，他上线了第一批烧鸡。“平均一天能卖一千多只，是线下售卖的十倍，但是利润不如线下高。”张泰宁说这在意料之中，毕竟线上售卖还要增加物流运输、保鲜等成本，“烧鸡尝的就是鲜味，真空等运输难免会影响一些口感。”

即便如此，李庄烧鸡依旧销售火热。资润食品有限公司负责人李豪杰同样看中了直播带货，他也坦言平均每只鸡线上销售成本要增加一两元。“现在一天能产一万只烧鸡，但还是不敢找大网红带货，怕供不上货。”

区域特色明显的李庄烧鸡，正在寻求新的突破。张泰宁曾对接过上海一家超市，为其20多家门店供货。“口味得到了市场认可，但由于保质期太短，只能在上海生产、配货，每个店也就卖20只左右，算下来成本太高。”张泰宁觉得很可惜。

不止是他，李庄人都希望这百年老味道能够跨越地域，在烧鸡界成为像道口烧鸡、符离集烧鸡一样标杆性存在。“需要有人来引领做这件事，无论是从体量还是经营思维上看，李庄烧鸡想增强品牌效应还需要改变。”

张泰宁一直怀有期待，面对新的发展机遇，李庄烧鸡熬过百年岁月，依旧可以熏香四溢。

从业者的期待，正是决策者的关注。着眼李庄烧鸡产业亟须跃升一个台阶，郯城县及李庄镇已着手制定产业“成长图”，将以举办烧鸡文化节、引导成立行业协会、产业扶持等形式，让李庄烧鸡“飞”得更远。

美食走红
乡村产业蝶变有了基础

李庄烧鸡还带火了当地的猪蹄、麻花等特色美食。卷一块煎饼，裹上葱、麻花、烧鸡或猪蹄，符合山东人胃口，也令外地人感到新奇。

“随着地方美食特色愈加鲜明，现在李庄大小小百家烧鸡门店，同时在卖着猪蹄、麻花、锅饼等，已经形成了一桌特色鲜明的‘李庄菜’。”辛效平说，一只烧鸡加一盘猪蹄下酒绝佳，再加上麻花暖胃，李庄各色美食组合起来端上桌就是一套“硬菜”。因此，围绕这套“硬菜”形成了一定的产业规模。

借助距离临沂城区不到20公里的便利，李庄烧鸡、猪蹄、麻花、锅饼等特色美食销售网点在临沂城区遍地开花。百度地图上，以“李庄烧鸡”为关键词，在临沂城区能显示50多个结果，其中以连锁店居多。“目前还是以门店、集市销售为主。”张海波介绍，李庄美食现做现卖，才能保证口味纯正。

既是销售门店也是加工坊，这样的家庭式生产，在鲁南乡村是常见的商业模式。在为乡村创富同时，也让乡村靠产业蝶变有了广泛基础。

这样的蝶变，已在李庄显现。在李庄特色美食领域，已有从业者完成了从作坊到工厂的转型，实现了烧鸡无添加剂杀菌保鲜，让李庄烧鸡“飞”得更远。

现今，环绕李庄镇驻地，北部4平方公里的智能制造产业园区规划建设快马扬鞭；南部9平方公里的新家装产业园区拔地而起；中部坐拥1800亩现代食品产业园。“北智、南木、中食”的产业发展格局，正从图纸上落地。

一缕熏香传万家，李庄美食里，藏着从生计到形成特色再到产业创富的乡村蝶变秘訣。

李庄烧鸡藏着历史印记

记者 高松

沂河岸边，已经荒废在杂草中的老码头上，石条台阶被曾经穿梭不停的脚步磨得锃亮。这些跨越百年的印记，甚至在石条上留下两道对称凹痕，镌刻下郯城县李庄镇昔日作为“水陆码头”的繁盛。

人流即商机。水运繁盛时，李庄人因水兴业、靠路生财，给后人留下烧鸡、猪蹄、麻花、锅饼等特色美食。传承至今，这些昔日供应往来商贾的美食，不仅飞入寻常人家，还靠着悠长香气和独特口感形成特色产业，让昔日繁盛以产业之兴的形式保存下来。

相关史料记载，清乾隆皇帝六次南巡，均途经郯城，共计驻蹕十余天。上了年纪的李庄人，甚至能绘声绘色地介绍：“李庄是郯城北大门，当年在这里修建了一座石基木结构的牌坊，名曰迎驾楼。”《郯城县志》及《续修郯城县志》相关记载，印证了上述说法，这一段史料，也反映出彼时的李庄交通确实便利。

“村西是沂河，往南百里通京杭大运河，向北可抵鲁中；陆路驿道辐射鲁东、鲁南及苏北。”李庄籍作家胡秉仁在其撰写的《李庄一村往事》中，这样总结水运繁盛时期李庄的优势。

南来北往商贾的食宿需求，让李庄人占尽地利，沿街开起商铺、支起摊位，客栈、酒肆、钱庄等服务业态在这里发展起



李庄镇首届烧鸡文化节上，评委们对参赛作品认真品评。

来。易于携带的烧鸡、猪蹄等美食，也在此期间形成了独特风味。“这些来往的商人、船家，走南闯北吃遍各地美食，如果没有独特之处肯定不能吸引他们，所以在市场需求下，配方和制作方法都在不断完善、提高。”传承百年烧鸡老店的倪成胜介绍，不仅是大江南北常见的烧鸡和猪蹄，在一代代李庄人的传承中形成熏香突出的独特口味，就连北方常见的麻花，在这里也从“炸面条”中得到启发变得纤细，精致，酥脆，适口。

新中国成立后，随着公路网完善，河道上兴修水坝，除了大运河外，水运在鲁南地区逐渐完成历史使命。李庄西侧沂河上原本人声鼎沸的码头，也逐渐荒废，仅仅保留横渡沂河的渡口功能。



李庄镇首届烧鸡文化节吸引了众多消费者。

起源成谜，烧鸡或在山东“诞生”

俗话说“无鸡不成席”。在世界各国，鸡肉作为易得的蛋白质，一直是餐桌上的宠儿。不同的文化和风俗造就了千姿百态的加工方式。

就像鸡作为家禽被驯化的确切时间在学术界有争议，烧鸡的起源也是一个谜。

有说法表示烧鸡起源于明朝。说是明神宗喜欢吃鸡，召集民间做鸡高手进行了御

厨大赛，经过比拼，最终无棣县的邢有才以其制作的烧鸡味美、肉嫩、色泽鲜亮而胜出，并被招进皇宫封为御厨。另一种说法认为烧鸡起源于唐朝。隋末唐初农民起义领袖李密率领的军队，曾把炸过的鸡再炖煮后食用。这种加工方式，后来逐渐演变成了独特的烧鸡制作技艺。

曾有调查显示，在与山东

同一纬度的山西，不少人把烧鸡认作烤鸡，但相比烤鸡的皮香肉不香，符合山东人口味的重油重盐让烧鸡香入骨髓。

在餐饮界，烧鸡属于八大菜系之首鲁菜。而闻名海外的德州扒鸡，也是由烧鸡演变而来。综合多方说法，烧鸡的起源或许与山东相关。

记者 高松 整理



“烧鸡是老家的味道，也承载了我的乡愁。家乡质朴的民风、浓浓的乡味全都融入到烧鸡的一缕熏香中。”现已定居北京的周建新，在李庄二村出生长大，提到“李庄烧鸡”倍感亲切。他和同样定居北京的老乡姚广辉，希望“李庄烧鸡”这张名片能成为区域公共品牌，随着产业发展能形成标准化建设，让家乡的美味传四方。

品牌、标准化，这几乎是李庄人对烧鸡的共同期待。

■延伸阅读

产业升级，家乡人期待李庄烧鸡『飞』更远

记者 高松 邱明 郑军

作坊式生产
制约了产业规模

受制于加工方式传统，长久以来，李庄烧鸡以作坊式生产的现做现卖为主。在熏香突出的共同特征之下，每家店又形成了各自特点。“家庭式的传承让李庄烧鸡工艺完整保存了下来，但是也制约了其产业规模。”李庄烧鸡协会秘书长辛效平介绍，为加快产业发展，做大做强“李庄烧鸡”品牌，2023年8月26日，在郯城县、李庄镇党委政府的关心下，成立了李庄烧鸡协会，迈出了产业化运营的重要一步。

据不完全统计，目前李庄镇有烧鸡门店100余家，全临沂市挂着李庄烧鸡品牌的门店不低于600家，平均每10家熟食店里就有4家挂着李庄烧鸡的招牌。

“目前李庄烧鸡的主要销售形式是鲜食，但这种零散加工无法保证产品品质，品牌容易被某一门店的个体事件伤害。”辛效平说，李庄烧鸡起源在鲜食，但随着消费者对产品质量要求越来越高，在保证口味正宗的同时，有必要让从业者遵循统一的标准，或者至少设立一个起点，销售的产品不能低于这个起点。

公共品牌创立相对容易，但如何使用、维护，是摆在协会及从业者面前的一道难题。“远的可以借鉴兰州牛肉拉面，近的可以参考沂南县大庄烧鸡等经验。”有从业者表示，兰州牛肉拉面从地方美食走向全国乃至海外，提供了典型范例；相隔不远的沂南县大庄镇，把烧鸡做成了有包装、耐储存的特色商品，可以通过电商等渠道卖得更远。但有别于一碗拉面就能支撑起店面，李庄烧鸡的线下门店销售，一般是在与其他熟食、卤味一同铺货，

这就需要创立自己的特色，比如与李庄猪蹄、麻花、锅饼“捆绑”经营。

突破技术阻断
探索工业化之路

“相对于线下规范，线上推广需要投入更多的精力。”现居河北的王金昌说，小时候逢年过节才能吃上烧鸡，现在想起来也是鲜香诱人。但是注重鲜食的李庄烧鸡受制于保存期短，特别是到了夏天不耐储存，要想占据更大的市场，李庄烧鸡要走上工厂化、规模化生产。

突破技术阻断，是李庄烧鸡走上产业化道路的重中之重。熏香独特，这一核心卖点在规模化生产时是一道不易愉悦的障碍。“传统的加工方式繁琐，有的工序难以用机器取代。”辛效平介绍，李庄烧鸡制作过程中，在清洗阶段就很繁琐，需要反复清洗，将血水洗净做出烧鸡才不会腥。接下来的“别烧鸡”环节很考验技术，需要先把鸡竖骨拿出来，然后将鸡翅别入嘴中并旋转，再把两只鸡腿放入鸡肚，才能固定成别致的卖相。“别”好的烧鸡还要进行二次清洗，再煮制、晾晒、上色、熏制，完成后再用老汤浸泡才能完成全部制作。此外，要想产品保质期长，常规的杀菌工艺对口味会有影响。所以说，要优化加工工艺和设备，才能实现李庄烧鸡的工业化之路。

可喜的是，目前李庄镇已经有多家企业在探索工业化之路，并且在个别关键环节已经掌握了相关技术。“政府搭台、企业唱戏，这次烧鸡文化节的举办，就是一场尝试。”李庄镇党委副书记、镇长刘瑞娟表示，借助文化节活动，当地将深挖特色美食文化，依托李庄烧鸡良好的产业资源，握指成拳，助力其形成完整的产业链、供应链、价值链，形成优势产业集群。

刚出锅的李庄烧鸡香气扑鼻。