

一年50万只烤鸡“飞”上餐桌

平度腊杆子烤鸡烤出匠心好味道 入选2024年第一批《中国农耕农产品记忆索引名录》



刚烤制完成的腊杆子烤鸡。

匠心烤出好味道，风味烤鸡满口香。青岛的美食众多，而在这些名菜之中，平度市腊杆子烤鸡独具一格，令人眼前一亮。这道传承百年的美味，每一步工序都凝聚着几代人的心血与热忱。今年37岁的第五代传承人陈连杰接棒后，保留传统美味的同时，对营销方式进行了大胆的创新和探索，使得烤鸡的销量节节攀升，年销量稳定在50万只左右。



给生鸡控水、撑型。

近日，农业农村部中国绿色食品发展中心公布了2024年第一批《中国农耕农产品记忆索引名录》，腊杆子烤鸡成功入选。

追溯 “腊杆子烤鸡”历史悠久

腊杆子烤鸡历史悠久。公元前279年的“火牛阵”即墨保卫战作为中国历史上以少胜多的著名战例，千古流传。其中，“火牛阵”中被腊木烤得香飘四溢且被军士争相食之的烤鸡成为“腊杆子烤鸡”最早的“传说”。

如今“腊杆子烤鸡”已经成为历经五代、拥有百年传承的老字号，始终坚守“真”“特”“新”“诚”的工匠精神，不断让“老炉、老法、老味道”深入人心。1936年，古岈镇八里村的陈福先精心研究“腊木烤鸡”的历史渊源，经过反复试料腌制，反复烧烤掌握火候，终于烧制出鲜嫩筋道、料香自然、肉香浓郁的“腊杆子烤鸡”，赢得四里八乡的广泛好评，他被冠以“腊杆子”绰号，与“腊杆子烤鸡”一起广为流传。上世纪四十年代，坚持民族气节的陈福先通过各种渠道将“腊杆子烤鸡”运送至抗日根据地，成为备受尊敬的“一方义商”。

第四代传承人陈尧接手后进行了大刀阔斧的改革，建设了符合国际食品卫生标准的屠宰车间、加工车间和烤炉，为品牌的持续性发展打下了坚实的基础。又对烤鸡的配料、湿度、温度等整个工艺流程进行认真研究、论证和调整，在选鸡、宰杀、撑型、烧烤、火候等方面摸索出一整套系统经验，使“腊杆子烤鸡”的烤制技术始终保持行业领先，其“色、香、味、干”四大特色，在行内被称为“烤鸡四绝”。



腊杆子烤鸡烤制完成，进入最后的晾凉环节。 王浩 摄

销量 一年50万只端上餐桌

第五代传承人陈连杰，从小在家耳濡目染，深知干这行的辛苦，但他也深深地感受到“腊杆子烤鸡”给全家带来的光环。2008年12月底，陈连杰正式退伍，他深思熟虑后，毅然选择回乡传承，最先接手了位于平度市古岈镇苏州路的第一家烤鸡店，到目前三个烤鸡店的厂区大约有一万平方米，并推动这个百年品牌走上新的发展之路。

作为“腊杆子烤鸡”新一代传承人，陈连杰深知仅靠老思维发展品牌是远远不够的，他着眼于长远，搭建起了“养、烤、销”一体化管理体系，形成了良好的市场运行流通模式。积极利用当地政府的政策，投资改善了加工车间，更新了设备等基础硬件；在周边六个县市建成8个养鸡场和10家加盟店；扩大网络销售渠道，产品销往国内诸多城市，在日本、韩国、新加坡、菲律宾等地也颇受欢迎。



腊杆子烤鸡第五代传承人陈连杰为泥炉添加腊木。

陈连杰还在老手艺传承的基础上加入创新思维，拓展出了老火腿、脱骨凤爪、虎皮凤爪、风干鸡等新品，深受市场欢迎。目前烤鸡通过电商“远方好物”小程序、抖音等平台线上销售，而线下通过10家加盟店销售，供不应求。民间有传闻，“没有一只活鸡能活着离开平度”，每逢中秋佳节、春节等节日，腊杆子烤鸡供不应求，一年下来，大约有50万只烤鸡被端上餐桌。

工艺 传统技艺烤出老味道

“干而不柴，外焦里嫩。”这是平度市民对腊杆子烤鸡的口味印象，好口味的背后是匠心的产品工艺。8月6日上午，记者在平度市古岈镇青岛腊杆子食品有限公司见到腊杆子烤鸡的第五代传承人陈连杰。“每天下午公司才是最忙的时候，工人们给生鸡做基本处理，如清洗、上料、晾干、挂钩等，然后才能开始烤制。”

说起工艺方面，陈连杰向记者娓娓道来。主要严选古岈镇农家养健壮的柴鸡，生长周期一般在120天以上，这种绿色喂养的柴鸡，肉质娇嫩筋道，蛋白质含量更高。采用传统的独家腌制工艺，选用的天然原料盐、味精、糖、桂皮、八角、花椒、麻椒等磨成粉，同时，用料中添配砂仁、豆蔻、桂皮等多种中药，不添加任何添加剂。

陈连杰在接手烤鸡店后，慢慢将产品流程化，生鸡腌制时间更标准化，为了保证烤鸡昂首

挺胸的姿态，腌制6-8小时的生鸡需要撑型、控水，然后把烤鸡身上附着的大料冲洗一遍，并涂抹蜂蜜。最后，把生鸡井然有序地挂到古老的泥炉里，每炉烤22只鸡，选用腊木为火源，用炉子的余温烤制，从生鸡进入泥炉到烤制完成，大约一个小时。

夏日30多摄氏度的气温，烤鸡房内炉子边达60多摄氏度，空间温度也达38摄氏度，工艺所要求的温度必须达到，繁琐的过程一步也不能省。“刚烤出来需要放到晾晒房，自然降温到15摄氏度。其实，烤出来的热鸡与晾凉后的烤鸡，重量相差100克左右，晾凉后的烤鸡轻了，口感最佳，也为老百姓省钱。”陈连杰补充道。这样工艺才能做到表皮酥脆金黄、肉质紧实饱满、香味浓郁扑鼻，既有四川腊木之美味，又有地方名吃之芳香，“色”“香”“味”“干”在当地被誉为“四绝”。

热心 退役军人可免费加盟

腊杆子烤鸡从创建之初，就确立了“确保质量，决不盲目扩大生产”的诚信理念，并要求世代传承下去，目前已收获多项荣誉。2003年，腊杆子烤鸡在秦汉王杯“平度市十大名吃”评选中，被专家推选认定为“十大名吃之首”，并授予金牌奖，进一步凸现了老字号的持久魅力。2014年3月，经过申请及考察，腊杆子烤鸡最终荣获山东省商务厅颁发的“山东老字号”品牌称号。2016年10月，在平度市举办的“食在平度”美食节中被评为平度市“十大名吃”金牌奖。2017年10月，腊杆子烤鸡获中国烹饪协会“中华名小吃”品牌称号。

如今，青岛腊杆子食品有限公司为家乡古岈

镇提供了众多的就业岗位，为周边乡亲带来了可观的收入，陈连杰还热衷公益，捐助财物价值50余万元。同时，积极参加老字号进学校、进社区活动，不断推广传统文化，履行社会责任。

作为一名退役军人，陈连杰将更多的关注点投向退役军人，在他看来，如何带动父老乡亲致富，如何让更多退役军人加入腊杆子烤鸡行列，成为他的下一个努力方向。“面向社会，诚邀退役军人免费加盟腊杆子烤鸡店，我们提供装修图纸、烤鸡秘方，以及烤炉等设备，让更多人吃上地道新鲜的腊杆子烤鸡。”陈连杰说。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 马妮娜 马丙政 摄影 陶金龙 王浩



烤鸡过程中，陈连杰把多余的碳清理出。