



李军政麻辣鸡店员工忙着出售烧鸡

李军政把做好的烧鸡装箱

□本报记者 孙书贤 文/图

郟县烧鸡采用生长于大刘山深处或汝河岸边农户家中的散养柴鸡,经多道工序处理,用特制的百年老汤加入定量生姜、花椒、茴香、香叶、草果等20多味调料,经文火慢煮而成。因其味道鲜美,食之可强身健体、滋阴补肾享誉一方,成为郟县“美食六绝”之一。

2024年1月23日,记者在郟县县城探访“郟县第一鸡”李军政麻辣鸡店,感受这一地方美食的魅力。

烧鸡美食历史悠久

李军政麻辣鸡店位于郟县城西大街与八一路交叉口附近。当地人不用眼看,单沿街循香而行,便可找到这家老店。店内长方形大合案上,诱人的烧鸡整齐码放,看起来十分壮观。虽然6名店员不停称重打包,等候购买的食客还是排成了长龙。

郟县龙山街道党工委委员、纪工委书记闫秋辉告诉记者,李军政麻辣鸡是郟县烧鸡的典型代表之一,距今已有120年历史。

今年54岁的李军政正在店内忙活。他家住郟县龙山街道西关街社区马家院,李家祖上从光绪二十九年(1903年)开始做烧鸡,李军政是第四代传人。

李军政颇为自豪地说起李家烧鸡的由来:1903年,李军政21岁的曾祖父李多祥推着小木车,沿街叫卖自己采用花椒、生姜等原料精心煮制的“李记烧鸡”,一天只能卖出七八只,还时常受到县衙官老爷的盘剥。1938年冬,李多祥将“李记烧鸡”制作秘方传授给儿子李克。李克经过多年的经营,大胆改进工艺,在使用老汤的基础上精选名贵药材,做出的李记烧鸡色泽光亮、气味芳香、咸淡适中。改革开放后,李军政的父亲李银亮靠着李家烧鸡祖传手艺和自己的勤劳朴实,使全家人的日子越过越好。

排队等候购买烧鸡的张根栋是一名中学教师,平时喜欢拍摄美食视频,对郟县的特色美食更是了如指掌。“郟县烧鸡是郟县‘美食六绝’之一,郟县人平时就有吃烧鸡的习惯,尤其是热烧鸡就着茶,吃起来更有味道!”

张根栋说,近年来,随着人们生活水平的提高,烧鸡成为餐桌上的常见美食,也成为当地居民外出旅游、节日庆典的必备美食。

郟县烧鸡：肉烂骨酥味悠长

世代传承味更鲜

童年时代就接触烧鸡制作工艺的李军政23岁时从父亲李银亮手中接过祖传衣钵,开始在郟县城八一路口摆摊儿卖烧鸡。年轻的李军政大胆革新,把原来煮鸡的小锅换成口径1.5米的大锅,在燃料方面也逐步完成由煤到电再到气的转换。以百年老工艺为基础,他更在原配方中增添了胡椒、辛夷、香叶、辣椒等原料,形成麻辣新口味,并把店名招牌更名为“李军政麻辣鸡”。

老手工艺的不断创新得到市场认可,“吃李军政麻辣鸡,让你辣得开心,麻得爽心”的宣传语一时风靡郟县。目前他的店里用工9人,都是附近居民。

闫秋辉说,在郟县吃烧鸡,除李军政麻辣鸡外,必须尝尝北街口的谢老婆烧鸡。

今年56岁的拜开音是谢老婆烧鸡第三代传人。这一烧鸡品牌的创始人是拜开音的婆家奶奶。近年来,拜开音开始向儿子谢向阳传授谢老婆烧鸡的制作工艺,培养第四代传承人。

据记载,谢老婆烧鸡一开始叫谢氏烧鸡,始创于清朝末年。光绪二十五年(1899年)前后,谢长娃把目光投向了投资小、回本快的烧鸡加工生意,并打出了谢氏烧鸡招牌。其妻赵氏天资聪慧,颇有生意头脑,很快就将谢氏烧鸡打出了名气。光绪二十九年(1903年),郟县实行“钱粮改章”,数万农民罢耕,汝州直隶州知州到郟县处理此事,尝到知县吕相推荐的谢氏烧鸡,赞不绝口,谢氏烧鸡在汝郟地区一时名声大噪。

新中国成立后,谢长娃将生意交给其子谢荣堂、儿媳马花枝经营。青年时期的谢荣堂曾入伍服役,天南地北的军旅生涯使他有幸品尝全国各地的风味小吃。退役回乡后,他大胆吸收道口烧鸡、北京烤鸭等名吃的制作工艺和口味特点,并参考大量文献资

料,不断革新谢氏烧鸡的制作工艺、用料配方。经过谢荣堂夫妇近50年的试制、改良,谢氏烧鸡制作工艺日臻完善,口味更加鲜美,名气越来越大,谢氏烧鸡也更名为“谢老婆烧鸡”。

谢老婆烧鸡生意火爆,一度引得不少烧鸡经营者蹭热度,郟县烧鸡经营行业中出现奇怪现象:卖烧鸡的大多是上年纪的妇女,且穿戴着与马花枝一样深色对襟短褂和白帽子,推红色厢式两轮车。时有冲着谢老婆烧鸡来的食客因跑错摊子抱怨,马花枝无奈请人把自己的售鸡车辆染成了黄色。

20世纪90年代后期,谢荣堂的儿媳拜开音成为谢老婆烧鸡的主要制作者,深得马花枝的喜欢。在熟练掌握谢老婆烧鸡制作技术基础上,她结合现代人追求健康饮食的需求,在煮鸡用的调料中加入了强身壮体、滋阴补肾的成分,使谢老婆烧鸡这个品牌更加响亮。



谢向阳向顾客介绍谢老婆烧鸡的特点

特色美食味飘香

闫秋辉介绍,李军政麻辣鸡、谢老婆烧鸡如今已成为郟县地方特色美食的代表,2007年被河南省委宣传部等部门授予“河南老字号”,并获评鹰城地方特色美食。不少外国友人慕名来郟,都要尝一尝正宗的郟县烧鸡。

去年11月,嫁到郟县的津巴布韦共和国姑娘裴心与丈夫一起回国看望父母,专程赶到郟县县城购买了李军政麻辣鸡和五香烧鸡,把中国的家乡特产带出国门,给亲人送上舌尖上的美食。裴心的爸爸妈妈吃了女儿女婿送来的烧鸡,直夸:“中国美食了不起!”

除李军政麻辣鸡、谢老婆烧鸡外,郟县还有孙记、张记等风味各异的烧鸡。如冢头镇西寨村的烧鸡要就着烧饼趁热吃,香味醇厚,吃起来酣畅淋漓。姚庄回族乡销售烧鸡的店铺林立,所卖的五香烧鸡清香味儿正。据郟县餐饮业商会会长李桂安介绍,目前郟县县城及各乡镇现有烧鸡门店20多家,烧鸡成为当地一道别具风味的美食,不少门店还将真空包装的烧鸡装箱,通过电商卖到全国各地,将郟县特有的饮食文化介绍给更多的人,也为当地的经济的发展作出了贡献。