

“农行杯”东报随手拍

文字 记者 马歆晨
摄影 记者 吴意琼

一只鸡，能有多少种吃法？土鸡煲、白切鸡、大盘鸡、辣子鸡、豉油鸡、叫花鸡、黄焖鸡……在鸡肉烹制领域，爱吃的中国人穷尽智慧，花样百出。

“无鸡不成宴”，在横店八面山脚下一家餐厅里，一道“古法凤凰鸡”征服了众多食客。今年5月，凭借这道菜肴，餐厅负责人朱莉莉在金华市“建行杯”乡村厨神争霸赛总决赛上斩获“铜勺奖”，现场60多只鸡被一抢而空。



服务员为顾客手撕古法凤凰鸡



【享好“食”光】

山鸡变『凤凰』 远销至钱塘

乡村女『厨神』以鸡制鸡

『铜勺奖』的背后

古法凤凰鸡的做法，据说由民国时期四川军阀刘湘的私厨发明，经由此法烹饪出的鸡“不借外味”，有着纯粹的鲜香。今年，宴禹八面山餐厅引进了这道菜肴。

“精髓在于‘以鸡制鸡’。”朱莉莉说，古法凤凰鸡采用干蒸的做法，不过多依赖调料，仅凭厨师对火候与时间的精准把控，“逼”出鸡肉本身的鲜美。

要烹饪出地道的凤凰鸡，食材是第一道关。朱莉莉选用的是广东胡须鸡，这种鸡生性活泼好斗，有着“别人散步它‘跑酷’，别人吃饭它斗鸡”的说法。正因如此，胡须鸡的肉质紧实有嚼劲，鸡皮脆而不腻。

“必须选3斤半左右的母鸡，太大了油多显腻，太小了又不够丰腴，肉量不足。”朱莉莉说，这个重量的鸡，蒸出来的口感恰到好处。在餐厅后院，几十只刚冲过澡的胡须鸡正在悠闲踱步，脖颈处那撮标志性的“白毛”清晰可见。为保证新鲜，餐厅每天坚持现杀现做。

处理时，以剪刀开鸡肚的方式完整取出内脏，保持鸡身形态完好。清理干净后，用秘制调料在室温下腌制2小时。随后，将整鸡放入特制深碗，送入蒸箱蒸制2小时。

上桌时，服务员会一边介绍凤凰鸡的由来，一边为客人现场手撕。食用时，可蘸蒸出的原味鸡汤，鸡皮的Q弹与鸡肉的鲜嫩在口中交织。鸡汤还可以用来拌饭，鲜得人胃口大开。朱莉莉说：“这道菜初尝或许不惊艳，但它的咸鲜，会让人不知不觉一口接一口吃下去。”

除了到店堂食，餐厅还开通了“饿了么”等外卖渠道，古法凤凰鸡的日均销量达30至40只。朱莉莉说，除了本地人，不少周边县市如义乌、磐安等地的食客也慕名而来。不久前，她还乘高铁为杭州客人专程送鸡。



餐厅后院饲养的广东胡须鸡



煨老母鸡汤

乡土味的坚守

走进宴禹八面山餐厅，木窗棂、老八仙桌、红灯笼，处处透着复古的乡土气息。“做的是土菜，装修得有乡土味才搭。”朱莉莉笑着介绍，餐厅主打东阳土菜，还承接乡宴，除了招牌古法凤凰鸡，其他菜品也都带着“土味”与匠心。

煨老母鸡汤用的是东阳本地的走地鸡，要将瓦罐埋进沙石里慢煨三四个小时。揭开盖子时，鸡汤清澄，黄中带亮。生炒黄金甲鱼也是餐桌上的常客，甲鱼切成块焯水后，用大火爆炒，最后加水收汁，撒上提前切好的青红椒点缀。甲鱼裙边软糯Q弹，肉质鲜嫩紧实，带着微微的辣香。

八仙鱼头则以横锦水库鱼头为主料，搭配河虾、豆腐、鸡爪、花蛤等食材。烧制时，先舀一勺本地菜籽油，把鱼头煎至两面金黄，再添山泉水和配料，大火烧10分钟逼出鲜味，再转小火慢炖10分钟，让味道充分融合。端上桌的八仙鱼头汤色鲜亮，肉质细嫩，配菜也吸足了汤汁。

看似简单的农家玉米糊也藏着技巧。朱莉莉说，玉米粉要一边撒一边搅拌，这样玉米糊才浓稠顺滑。一碗热乎乎的玉米糊，配着咸香小菜，是东阳人记忆里的家常味。

“我们的菜，调料就基础的几样：葱、姜、蒜、辣椒、盐、白砂糖等，不放鸡精、味精之类。”朱莉莉说，“好味道靠的是食材本身和对火候、时间的把控。”值得一提的是，该餐厅已接入“歌画乐享”支付系统，顾客使用该方式结账可享受折扣优惠。

这里不仅是一家餐厅，也是市乡村厨师协会的乡宴文化窗口。据了解，该协会目前共有120余名会员，大家齐心协力推广东阳美食，带着菜品参加各类厨艺比赛，让东阳土菜从“家常菜”逐步走向更广阔的舞台。朱莉莉便是其中一员，她和其他乡村厨师一同坚守老味道，也不断琢磨新吃法，助力东阳美食走得远、传得更广。



朱莉莉在金华市“建行杯”乡村厨神争霸赛总决赛上制作皮蛋瘦肉粥



古法凤凰鸡鲜嫩多汁