

“食刻”有礼

本期奖品:10份申家鸡煲。奖品由“申家鸡煲老店”提供。
获奖方式一:从《沧州晚报》个人订户中随机抽取。
获奖方式二:扫码备注“食刻”,向记者推荐本地特色美食,从提供线索的读者中随机抽取。
(获奖名单请关注下期“食刻”版)



3月25日“食刻有礼”获奖名单

139****9201	199****3713	133****9983
186****9536	158****0685	133****1170
136****6045	177****7238	139****6565
138****8057	139****0198	156****7616
131****8136	135****7099	133****1181
187****6590	131****8676	136****8916
153****9850	155****8623	

以上20位读者各获由“戴玉符面馆”提供的姥姥家肉丁炸酱面或麻辣口水鸡1份,接到通知后,凭手机号码领取。
领取地址:运河区新华西路宏宇城底商B102戴玉符面馆



申家鸡煲:干锅煲出的百年美味

◆本报记者 张嘉慧



申得良(左)、申立通父子传承并改良了家传的炖鸡手艺(照片由受访者提供)

从运河畔盘古庙旁的申家小店,到沧州市区御河新城西侧的申家老店,申家鸡煲的香气飘越百年,滋味更加隽永。这锅鸡中究竟蕴含着怎样的美味奥秘?

无水煲鸡

中午时分,申家鸡煲老店里热闹非常,桌上的砂锅里咕嘟咕嘟地冒着泡,浓香扑鼻,桌旁的食客们三五相聚,边吃边聊。

与这里的惬意不同的是,在后厨,十几个砂锅一字排开,沸腾声此起彼伏。申立通将一锅新做的鸡煲放到灶上,开火,转身又拿起筷子,掀开旁边一个砂锅的盖

子,搅动起里面的鸡肉,不慌不忙地掌控着全局。

“鸡肉的做法有很多,我们家的鸡叫‘鸡煲’是因为要用砂锅做。砂锅不走味,本身还吃味,用的时间越长,做出来的味道越好。”申立通一语道出申家鸡煲美味的奥秘之一。陈年的老砂锅被火烤得乌黑,申立通把洋葱块、芹菜段铺到砂锅底部,再将新鲜的鸡肉与秘制酱料拌匀后放入砂锅,最后,倒入料酒,加盖,开火,这就开始煲了。

砂锅受热与散热均匀,它湿润地将炉火的热力传递给锅中的食材。锅底的蔬菜清香和包裹着鸡肉的酱料,温柔地渗入鸡肉的纤维之中。“我们鸡煲的特色是不加水、不用油。鸡肉本身就含有水分,再加上

蔬菜和料酒中的水分,煲出来的鸡肉不干不柴,特别鲜嫩。”砂锅上炉10分钟了,沸腾声渐起,申立通用筷子搅动着锅中的食材,防止糊锅。再10分钟之后,关火,申立通从后厨端出热腾腾的鸡煲。餐桌上的小灶燃起,砂锅上灶,刚刚减弱的咕嘟声又强烈起来,掀开锅盖,期待已久的香气立刻勾动起食客们按捺已久的食欲。

一锅两吃

干锅吃肉,蘸汤泡饼,加汤涮菜,这是申家鸡煲最经典的吃法。

棕金色的鸡肉炖煮得特别入味,肉质既软嫩又紧实,细细品味有淡淡的清香,这股清新汲取于酱料中的草药与配菜中的芹菜,让鸡肉更加鲜美。芹菜和洋葱在给予鸡肉水分与清香的同时,也收获了酱料的鲜香,夹起来软塌塌的,但入口却软中带脆。

申家的小料看上去只是常见的醋和蒜泥,但丝毫不可小觑。他家的醋偏甜,蒜味冲,一个温润绵厚,一个辛辣刺激,两味相得益彰。蘸了小料的鸡肉味道更加丰富,微甜、微辣、微酸的味道与鸡肉原本浓郁的香味碰撞,在舌尖共舞。



等到砂锅中的汤汁越来越黏稠,每桌必点的大饼该上场了。撕下一块浸到锅中,饼的每一层都吸饱了浓郁的汤汁,滋味也随之变得丰富,有了鸡肉的鲜香与配菜、酱料的清香,令人觉得丰厚而满足。

肉吃够了再加汤,把油麦菜、生菜等新鲜蔬菜下锅,烫熟后,蘸上小料。入口先是极具冲击性的蒜香醋味,厚重又霸道,酸辣渐渐退去后,蔬菜味才慢慢浮现。往砂锅中一涮,再在小料中一蘸,蔬菜表面挂满淋漓的汤汁,也拥有了极富层次感的味觉体验。

守正出新

相传,申家鸡煲老店始创于清朝同治年间,一个偶然的机,申家炖鸡以干锅的形式走进了宫廷御膳行列。民国时期,申连发在天津南市开了家申家鸡煲店,生意兴隆。申连发是申立通的祖父,他将家传的炖鸡手艺传给了申立通的父亲申得良。

申得良长期在青县餐饮行业工作,为申家鸡煲的继承与创新打下了坚实的基础。后来,申得良在药厂工作期间又学会了中药提取,并将之运用到了申家鸡煲的改良中。申家鸡煲的美味离不开秘制酱料的馥郁醇香,这秘制酱料由药料与酱料搭配而成,既有党参、黄芪、何首乌等名贵药材,又有枸杞、大枣、芝麻等养生佳品,配料总共有十余味。申得良将炖鸡时祖传的中草药料包改为提取的中药汁。用料包炖鸡要煮20分钟,料包中的中草药香不能充分释放,残留的中药渣滓也会影响鸡肉的口感;中药提取是把中草药的汁水熬出来,要熬1个小时,这样的汁水加到酱料中,不仅没有渣滓,味道还会更浓郁。

申立通把申家鸡煲老店开到了沧州。父亲改良了药料技术,他则调整了酱料。他结合市场上丰富的调料和人们不断变化的口味,将传统偏咸的口味调整得更加清淡,并添加了微辣的口味供食客选择。经过父子两代人的改良,申家鸡煲的秘制酱料兼顾了健康与好吃。此外,申立通还将以前用坛子炖、用稻草烧的老法改为砂锅煲制,与秘制酱料结合,形成了成熟而独具一格的烹饪手艺,即不放油、不加水、进味足、出锅快。在肉香、药香、菜香的融合交汇中,申家鸡煲酝酿出更加细嫩鲜美的滋味。

近年来,申家鸡煲老店先后获得河北省金字号老店、金字号名菜、金字号名吃等称号,并入选“燕赵老字号”保护名录与省级非物质文化遗产名录。申立通说:“我们的初心就是把老手艺拾起来,把每一锅鸡煲做好。”

正是这份专注与传承,演绎出了申家鸡煲的百年美味。

店址:运河区朝阳街御河新城底商106铺



夏沫小吃店

愿望年代记:这家的川味面和驴肉火烧很有特色。面可以做红烧的或者清汤的,可以选面条,也可以选米线。我很喜欢大碗清汤牛肉面,牛肉切得很大块,汤是醇香的大骨汤,好吃实惠。

地址:运河区貽成御景国际商业A幢1层102铺



刘记小笼包

冬日暖阳:他家的小笼包深受附近市民的喜爱。刚出锅的小笼包鲜香扑鼻,吃起来肥而不腻,汁水浓郁,肉馅鲜嫩。

地址:运河区水月寺街董家湾北15米