

## “食刻”有礼

本期奖品:10份熏鸡。奖品由“荣盛熏鸡总店”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)



## 4月1日“食刻有礼”获奖名单

|             |             |
|-------------|-------------|
| 156****7132 | 131****6781 |
| 137****5947 | 134****0733 |
| 137****3183 | 188****3815 |
| 188****2413 | 138****5193 |
| 132****7016 | 139****1230 |

以上10位读者各获由“申家鸡煲老店”提供的申家鸡煲1份,接到通知后,凭手机号码领取。  
地址:运河区朝阳街御河新城底商106铺



荣盛熏鸡:

# 鲜香的味道钻入齿缝……

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道

临近饭点,位于朝阳街正达广场南的荣盛熏鸡总店前,顾客络绎不绝。

货品渐少,窗口的销售人员一边为顾客打包,一边向后厨招呼:“翅根!鸡爪!”不一会儿,后厨的师傅便默契地将刚刚熏制好的翅根与鸡爪送了出来。

一年365天,荣盛熏鸡总店只歇除夕下午和正月初一,数十年如一日地守候着顾客的到来。

## “我原本不喜欢吃鸡肉……”

整鸡、鸡腿、鸡架、鸡脖、鸡爪、鸡翅尖、鸡肝……你能想到的鸡的部位,荣盛熏鸡总店里几乎都卖。“从1997年我们在沧州开店起,就卖这些。当时的市面上卖整鸡的比较多,我们凭着多样、好吃的货品和现做现卖的优势,很快就获得了大家的喜爱,大家这一支持就是二十多年。”荣盛熏鸡的老板姬玉对顾客们充满了感激。

熏整鸡是最老少皆宜的。元宝形的整鸡色泽金黄明亮,边缘的枣红色显露出熏制手艺特有的烟火气。轻轻一扯,里面的鸡肉白中透粉,丝丝相连。入口油润滑嫩,带着淡淡的熏香味,一下让味蕾活跃起来。肉质细嫩软烂,咀嚼之中又渐渐释放出紧致的嚼劲,鲜香的味道也随之钻入齿缝,令人意欲回味又忍不住大快朵颐。

爱喝点小酒的喜欢买鸡架。鸡架上倒也有点肉,但吃鸡架的趣味不在吃肉,而在嗦骨。扒出藏在骨缝间入味的碎肉,啃净附着在骨头上紧实的鸡肉,任咸香的味道在口中散开,这滋味足够销魂。

还有年轻人爱吃的鸡脖、鸡爪。鸡脖弯曲成U形,外侧的肉质紧实,里侧的肉更软嫩。吃鸡脖要有耐心,细碎的骨头很多,每个骨头缝隙间都充斥着味道浓郁的筋与肉,定要嗦干净才能罢休。鸡爪最好吃的部位是掌心,一口咬下去满满的胶原蛋白,还有嚼起来咯吱咯吱的脆骨。弹与脆的口感相得益彰,越嚼越香。

鸡腿和翅根是爱肉人士的首选。鸡腿油润鲜嫩,吃起来满嘴肉香,特别过瘾;翅根的肉质比较紧致,外部有焦焦的口感,味道更浓郁些。孩子们喜欢的鱼豆腐、鹌鹑蛋是在鸡汤中泡过后熏制的,很是入



姬玉在认真检查刚出锅的熏鸡

味。鸡肝也令人惊喜,口感细腻润滑,一点不噎人。“我原本不喜欢吃鸡肉,偶然吃过他家一次后,就认准他家了。”这样的顾客不在少数。

## 准确把握火候与时间

姬玉说:“熏鸡要好吃,鲜字是重点。”在荣盛熏鸡总店的后厨,一只只新鲜的白条鸡经过清洗、造型,被盘成两头皆尖的半球形,按顺序一层层平放在大锅

里,师傅正向锅中兑入循环使用的老汤。棕褐色的老汤中尽是鲜香的精华,搭配着秘制的料包与适量的食盐、味精、葱姜,经武火煮沸,将激发出鸡肉深层次的鲜嫩,并赋予其愈加醇厚的滋味。之后,再改文火焖制,这一过程极其重要,要使鸡肉软烂而不脱骨,入味又不重口,就要准确把握火候与时间。出锅后的鸡肉被捞到熏锅的篦子上,待将锅底烧红,撒一把白糖,火苗燃起的瞬间立刻扣上锅盖,烘干、上色、熏味,鸡肉将在熏锅中完成最终的蜕变。

两分钟后,形美、色艳、味香的熏鸡便热腾腾地出锅了。

秉持着现做现卖的原则,师傅们日复一日地重复着这些流程,熟练而用心。姬玉说,店里从各个环节入手,力求顾客买到的鸡肉是新鲜的。荣盛熏鸡总店里一天一进货,保证食材新鲜;做出来的鸡肉及时卖掉,缩短存货时间;不卖陈货,形成良性循环。遇到想一次多囤点鸡肉的顾客,店员总会劝他们,随吃随买,新鲜的最好吃。

## 实在比什么诀窍都重要

在沧州街头,熏鸡店着实不少。二十多年来,越来越激烈的同行竞争没有使荣盛熏鸡被同类型的店所淹没,反而促进了它的不断进步。

姬玉的爱人利用业余时间研究熏鸡的制作工艺,使得鸡肉的品质不断提升。配料是荣盛熏鸡味道独特的关键所在,荣盛熏鸡的配料有陈皮、肉桂、豆蔻、良姜、丁香、砂仁、草果、白芷等几十种香辛料。他在原配料的基础上进行改良,翻阅资料,寻找更多提香增味、有益健康的天然调料;众口难调,他每每做好后,不仅自己尝,还让店员尝、顾客尝,广泛征求意见,找到最适合的配比;并根据营养学,按季节与时令调整配料,做到冬季滋补、夏季防燥,让配方更加科学完善。

此外,在原材料方面,他不满足于原本用的三黄土鸡、蛋鸡,改用口感更好的青脚麻鸡。熏鸡好吃讲究的是香而不腻、烂而不散,他反复试验,摸索出最合适的烹煮、熏制火候。粉碎后的料包本已足够让鸡肉入味,但他又突发奇想,用破壁机把配料打成糊,再倒入老汤中,使得老汤的味道更加浓郁均匀,鸡肉的味道也更加鲜美。

2021年,荣盛熏鸡入选了市级非物质文化遗产名录,在各地也有了30多家加盟店。生意越做越大,姬玉一家诚恳厚道的本性却从未改变,坚持对熏鸡的品质严格把关。姬玉说:“实在比什么诀窍都重要。”

荣盛熏鸡总店地址:运河区朝阳街22-2号(正达广场南100米)



## 刘记太和板面

念旧:这家的板面很好吃,面条筋道,汤料入味,辣椒够香,很受附近市民的喜爱。

地址:运河区光荣路一城枫景北门对面



## 酥香坊

冬日暖阳:他家有蜂蜜槽子糕、绿豆饼、仙豆糕,现烤现卖。我最喜欢槽子糕,有红豆、葡萄干、黑芝麻等多种口味,香甜可口,很适合当下午茶。

地址:运河区解放西路同天购物中心二楼