

“食刻”有礼

本期奖品:10只阿杜土鸡。奖品由南皮阿杜土鸡提供。

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)



1月20日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 150****1368 | 158****4165 |
| 136****6045 | 187****9589 |
| 199****8123 | 137****2976 |
| 155****4869 | 155****5152 |
| 131****2596 | 131****3015 |

以上10位读者各获新疆阿布拉餐厅提供的价值58元的美食券一张。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区晴川路与浮阳南大道交叉路口北行200米路东

启事

本版欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐,不收取任何费用。电话:3155769

吃客

南皮阿杜土鸡:

咸香入骨 回味悠长

●本报记者 吕依霖 摄影报道



杜友刚介绍阿杜土鸡

爷爷在村头挎着竹篮叫卖,父亲利落地把烧鸡撕开……这是杜友刚童年最熟悉的场景。

16岁时,杜友刚接过了阿杜土鸡店。时光流转,一个竹篮变成了一家店。土鸡的滋味在一代代人的传承中始终如一,历久弥新。

林下散养 鸡肉紧实

阿杜土鸡最早可以追溯到唐代,相传为诗人杜甫所创,名叫“杜甫草堂鸡”。

阿杜土鸡与寻常的烧鸡不同,不是将鸡腿等向内藏进肚里,而是把鸡腿向两侧掰开,用桃木支成十字架固定形状,如同草堂顶子,并因此得名。

杜友刚边说边端出一个大白瓷盘,将土鸡的鸡腿、鸡头、鸡脖等部位一一撕开,撕好的鸡肉在盘中仍然摆成完整的形状。鸡头昂首,鸡肉紧

实,鸡皮颜色如同琥珀,晶莹透亮,很薄。皮下脂肪很少,鸡肉表面只有一层浅黄的油脂。

抓一块鸡胸肉来吃,这个部位最难入味。入口,鸡肉紧实,卤料的咸香味已经钻入丝丝缕缕的肉缝中,咽之不噎,细嚼有一股清香味。再抓一只鸡腿,接近骨头的鸡肉也丝毫不腥,味道令人叫绝,连鸡骨头都“捋”得一干二净,香味已入骨髓。

阿杜土鸡骨架很小,鸡骨更细。杜友刚告诉记者,这骨头也值得炖一锅鲜美的汤。吃完的鸡骨架不要扔,拿刀背将鸡骨敲开几道缝隙,放入开水中,加葱、姜、蒜片,文火慢煮,煮好后,点缀葱花,汤色清澈,香气扑鼻。

腌制、煮制、上架晾……杜友刚做鸡,每个步骤都亲力亲为,力求保证每一只阿杜土鸡的口味。

日日经香味熏陶,向来不碰烧鸡的隔壁邻居,如今每天必吃。



香喷喷的阿杜土鸡

薄薄的鸡皮

杀鸡之前 “静养”3天

小时候,杜友刚看父亲做鸡,经常好奇地问:“为啥咱家的烧鸡跟别家的不一样?”杜友刚的父亲便将阿杜土鸡的历史一一说来,杜友刚还小,听得似懂非懂,但也隐约懂得了传承的意思。

长大后,杜友刚对阿杜土鸡也有了自己的想法,他希望自己能将阿杜土鸡做成南皮

的一张美食名片,便在父亲教授的技艺基础上,不断创新,不断精进。

杜友刚在杨树林里建立了土鸡养殖场,全部林下散养,只喂粮食,一只鸡的饲养时长长达一年半,这极大地保证了阿杜土鸡的肉质。

刚接手阿杜土鸡时,有食客反馈,鸡肉太硬,不好嚼。杜友刚听到后,一直在思考这个问题,林下散养的土鸡,力气非常大,经常能飞跃过养殖场四周大约5米高的围栏,杀鸡的时候,土鸡使劲挣扎,导致鸡肉十分僵硬。

杜友刚想出一个办法。在杀鸡之前,他安排土鸡进入“静养区”,静养三天。静养,其实就是让土鸡在这段时间内不进食,只喂中草药煮成的中

教你做

香菇千张土豆锅

随缘



天气寒冷,各种干锅、汤锅、火锅非常受欢迎。干锅是川菜的一种,与火锅和汤锅相比,汤少味更浓。

最近,在家做了一道香菇千张土豆锅。绵软的土豆,配上香菇、千张、小米辣,香辣过瘾,米饭很快就被吃干净。

用料:

土豆、香菇、千张、萝卜干、酸豆角、小米辣、食用油、食盐、老抽、生抽。

制作方法:

第一步:香菇洗净,切成小块。小米辣切成碎末,土豆切条。

第二步:起锅烧油,放入土豆条,小火煸炒,撒点食盐,再放入香菇一起翻炒。

第三步:锅中放入酸豆角、萝卜干和小米辣炒匀,再放入千张一起翻炒。

第四步:翻炒均匀后,往锅中加入少许的老抽和生抽调味。

第五步:最后加少许的水,小火把水烧干,倒入干锅中即可食用。家里没有干锅可用砂锅代替。

药水,这样,土鸡失去力气,肉质自然就柔软了。

在阿杜土鸡店内,除却主打的招牌阿杜土鸡外,还有传统老味烧鸡、猪蹄、鸡爪等30多种熟食。作为省级非物质文化遗产,杜友刚是阿杜土鸡制作技艺第五代传承人,他在继承传统的同时,也在创新中不断摸索。

店址:南皮县光明中路与东兴南大街交叉路口东北角

阿尔泰火锅



北极熊:听名字就知道这是一家新疆特色的火锅店,店里有新疆特色的烤包子和烤馕。羊肉馅的烤包子里面搭配了洋葱,香味扑鼻,越嚼越香。烤馕可以当零食吃,有一种葱花饼干的味,金黄酥脆。

地址:新华区海丰南大道百合世嘉西门北行100米



搜 食尚

老蔺熏肉铺

念旧:他家的熏肉肥瘦相间,油而不腻,咬一口,唇齿间充满了香味。还有特色的熏肠、熏鸭子、熏鸡等,很受附近居民的喜欢。

地址:运河区解放路华元·一世界G3号楼底商