

街巷里的六味鸡 你吃过几味

□记者 田亚楠 郭董航 文/图

核心阅读

元旦将至,又到了亲朋好友聚餐的时间。无论准备什么样的饭菜,餐桌C位一定有一道鸡,所谓“无鸡不成宴”,“鸡”和“吉”谐音,象征吉庆有余。

辣子鸡、地锅鸡……无论是卤还是炒,是炖还是烤,鸡的吃法多种多样。记者走访中心城区多家餐饮店,为您推荐目前市场上比较受欢迎的鸡的6种吃法。

A 大盘鸡

口味多样 老少咸宜

“油要够多,火要够热,把花椒炸透,味道才能出来。”

在育新街一家饭店,老板将鸡块、配菜、佐料等先后下入锅中,先炒后焖,15分钟左右色香味俱全的大盘鸡就出锅了。

大盘鸡是新疆的特色菜,传说清朝时,左宗棠在新疆打了胜仗,用当地的土鸡和辣椒做成美食犒劳三军,这便是大盘鸡的前身。

“大盘鸡是常见的一道菜,做法比较多,口味也各有不同。”该店老板告诉记者,这道菜色泽鲜艳,皮焦肉烂的鲜美鸡块夹杂着青椒和辣椒,鸡肉辣中带甜,汤汁浓郁。用筷子夹起烩面片,在汤汁中搅拌几下,烩面片被浓稠的汤汁包围,放进嘴里,麻辣鲜香的味道立刻充满了口腔。

记者走访中发现,中心城区大多数餐馆均有大盘鸡售卖,一份大盘鸡价格在70元左右,价格实惠,口味老少咸宜。

B 辣子鸡

香辣爽口 干香美味

在一众美食中,有这样一道菜,鲜红的油辣子,饱满的鸡肉块,看着就让人很有食欲,这就是暖身又暖心的辣子鸡。

辣子鸡是川渝地区一道特色美食,一般以整鸡为主,加上花椒、胡椒等大料精制而成。辣子鸡味道鲜美,不同地区的制作方法也不同,深受人们的喜爱。

“每次来吃饭,这道菜是必点的,每份40元,特别下饭。”在黄河路一家川菜馆,市民王先生指着鲜嫩香辣的辣子鸡对记者说,他对这款辣子鸡情有独钟。“鸡肉软香,辣中略带甜味,不常吃辣的人也会对这个口味上头。”王先生笑着说。

在饥肠辘辘、寒意来袭的深夜,端上一碗米饭,就着一盘辣子鸡美美地吃上一顿,这才是冬季该有的美食。



刚出锅的大盘鸡。



一家大盘鸡店生意红火。

C 叫化鸡

土法制出好味道

寒冬漫漫,有美食相伴。在冬天,用冰凉的双手掰开温暖的土块,热气扑面而来,香喷喷的叫化鸡呈现眼前,这种感觉简直是一种享受。

提起叫化鸡,看过金庸小说《射雕英雄传》的朋友肯定知道这道菜。叫化鸡是江南名吃,历史悠久。把整只鸡先用荷叶包裹好,再用泥巴包裹,然后用烘

烤的方法制作出一道特色菜。它又名叫花鸡,原是乞丐所创造。

中心城区建新路有一家店,专卖叫化鸡,生意格外火爆。“叫化鸡的做法比较简单,在家也可以自己做。”老板告诉记者,将整只鸡清洗干净,在其表面刷上酱油和料酒,将香菇、胡萝卜、葱、姜片一起塞入鸡肚子内,用荷叶和铝箔纸将鸡严严实实地包起来,放入烤炉烘烤至熟即可。

“我每次出差都会买一只叫化鸡在路上吃,一只50元左右,经济又实惠。”市民刘先生说,叫化鸡口感细腻、味道清香,他平常招待朋友都会买。

D 地锅鸡

一锅炖简单又好吃

说到吃,冬天除了火锅,地锅鸡也值得一提。与亲朋好友一起围着热气腾腾的地锅边吃边聊,人生乐趣尽在其中。

地锅鸡发源于苏北、鲁南、豫东、皖北等地,用鸡、八角、辣椒、葱姜蒜等制作而成。地锅鸡的汤汁较少,口味鲜香,一般和手工饼搭配吃,手工饼借着肉

味,肉借着饼香,具有软滑与鲜香并存的特点。

“可以往锅里加配菜,既像火锅又不是火锅,吃起来是另一种体验。”在汉阳路一家地锅鸡店,市民范先生告诉记者,他喜欢吃各种口味的鸡肉,特别是地锅鸡和其他食材煮出的锅底味道香浓、鸡肉嫩而不柴,令人欲罢不能。

记者看到,地锅的边上贴着玉米饼,饼一半在汤汁里,一半在汤汁外,掺杂着鸡肉的香味,既健康又美味。“我一般在网上团购,4人餐才149元,有5荤5素,还赠送玉米饼和面皮,够我们一家人饱餐一顿。”范先生说。

E 黄焖鸡

汤汁浓郁 鲜嫩入味

寒冬时节,屋外寒风凛冽,屋内香气四溢。当一锅热气腾腾的黄焖鸡被端上桌,浓郁的汤汁在砂锅里翻滚,金黄的鸡皮包裹着鲜嫩的鸡肉,火红的辣椒点缀其间,肥厚的香菇上覆盖着鲜美的汤汁,只一眼就让人垂涎欲滴。

黄焖鸡又叫香鸡煲、浓汁鸡煲,属鲁菜系家常菜

品。它以鸡腿肉为主,加上彩椒、土豆等配料,用砂锅熬制而成,具有肉质鲜美嫩滑的特点。

在庆丰路一家饭店,每到饭点,顾客络绎不绝。“黄焖鸡做法简单,很受上班族的喜爱。”该店老板向记者介绍,在锅里放几块冰糖,炒出糖色,加入鸡块、姜片和干辣椒翻炒,再倒入香菇和豆皮翻炒几下,加入开水,没过食材,用小火焖20分钟即可。“这家的黄焖鸡很好吃,超级下饭,每份才20元左右。”市民郑先生说,黄焖鸡的价格亲民、汤味醇厚、肉质滑嫩,无论是卖相、口感、价格都很诱人,当拿不准吃什么的时候,黄焖鸡是不错的选择。

F 烧鸡

“老字号”焕发“新活力”

烧鸡作为中华美食的代表,承载着中华民族独特的饮食文化,成品烧鸡肥而不腻、烂而不散。

在中州大道一家烧鸡老店,记者看到,封装成箱的烧鸡整齐地摆放在一起,橱窗内,热气腾腾的烧鸡

与多种卤菜供市民选购。“我经常来买,百吃不厌,强烈推荐给大家。”市民陈先生说,这家的烧鸡肉质鲜美而不油腻,一只40元左右,回家用手撕着吃,别有一番风味。

“我们家的烧鸡是‘老字号’了,这些年根据客户的需求做了一些细微的改良,满足不同人群的口味。”这位老板表示,平时自驾出游或走亲访友的市民都会来店里买几只烧鸡,生意一直不错。③2