

鸡年话吃鸡

■贾飞黄

鸡年伊始，难免要写一写鸡。写鸡的什么呢？“金鸡迎春”“闻鸡起舞”等等吉祥话和掌故，春节期间大家也听了不少了，这里不再多说。今天我们唯独来谈一谈——吃鸡。

中国自古讲“六畜”。“马牛羊，鸡犬豕。此六畜，人所饲。”鸡以禽类之身跻身其中，可见古人对鸡的重视。鸡体型小，对空间要求不大；易喂养，自己去地里刨虫子就能长大，是“六畜”之中养殖门槛最低的，又兼“一鸡多能”，公鸡打鸣，母鸡下蛋。一户农家穷困时或许养不起牛，甚至可能猪也养不起，但只要还有个能遮风挡雨的房子，至少也能在屋檐下养几只鸡。同时，鸡也很可能是“六畜”中为人类提供肉食最多的一个。农业社会里，杀猪杀牛杀羊都是大事，工序繁杂还需有壮劳力，杀鸡则简便易行；保鲜技术不发达的时代，杀一只大牲口需召集众人分食，或者腌制保存，但鸡宰杀一只，一两顿即可吃完，不会浪费，很适合一家人日常打牙祭、招待客人，或者老幼病弱补补身子。故而先民的肉食供应，鸡居功甚大。

国人擅长将鸡烹饪成各色美味，中华名菜中以鸡为主料的简直不胜枚举。江苏叫化鸡、四川口水鸡、重庆辣子鸡、新疆大盘鸡、海南文昌鸡、云南气锅鸡、德州扒鸡、道口烧鸡、绍兴醉鸡、符离集烧鸡、沟帮子熏鸡……资深老饕随随便便能举出一大串“鸡系名菜”，其名目繁多、声名远播、地域特色鲜明，更在猪牛羊鱼等其他食材之上。

然而，若只知道大口吃肉，还算不上得了中华饮食文化的神髓。对“肉”之外其他部位的“开发”、对食材整体的充分利用，方能显出我们吃文化的博大精深。就鸡而言，譬如鸡胗，是鸡的“胃脏”，其肉质厚而紧实、嚼劲十足。以辣椒爆炒，口感香脆又兼火辣刺激，嚼在嘴里咯吱作响，十分过瘾；又如鸡心，虽然腥味略重，但口感软韧相间、久煮肉质不老，以重油盐炒，或者穿成串来烧烤，都堪称上佳；再如鸡肝，以五香料卤制，鲜香之余比猪肝、羊肝更加绵软入味。川湘等地甚至有一味“鸡杂”，将鸡胗鸡肝鸡心鸡肠等合而为一，或辣炒，或做汤，鲜美自成风味，令人难忘。

另一处关键部位则是鸡爪，这看似无甚吃头、在国外曾被当成垃圾成吨丢弃的“皮包骨”，在中国有“凤爪”之美誉，推崇可见一斑。广式茶点中有名的蒸凤爪，以鸡爪加上豆豉生抽、料酒蚝油、红椒白糖，上屉蒸到酥烂脱骨、乌中带红，皮肉入口即化，筋骨奇香绵长。川渝之地又有泡椒凤爪，鸡爪煮熟再以泡山椒之原汤泡制，是一道爽口凉菜，劲道而有嚼劲的鸡爪吸浸了酸辣清爽的泡椒汤汁，不计吃相大口开啃，如同在口齿间引爆一枚

辣炸弹，口感之“劲道”与口味之“爽快”互相碰撞，泼辣又有些俏皮的“风情”令人根本停不下口。

国人中深爱鸡爪者大有其人。曾去友人家吃饭，友人以炖整鸡招待。鸡汤上桌，友人不慌不忙，先捞出鸡爪一只，欣欣然啃起来。我们素知友人极嗜鸡爪，也见怪不怪。一只啃毕，友人用筷子随手捞捞，又拣出一只鸡爪。然而稍后友人再次从锅底翻出第三只鸡爪时，我们就无法淡定了：为什么炖一只整鸡会有三只鸡爪？友人见我们个个瞪目，以为是对他独占鸡爪有意见，忙说：不怕不怕，鸡爪还有！说罢翻动锅底，竟然又有鸡爪“浮出水面”。原来，友人自知一鸡两爪不够他一人快朵颐，买菜时除了整只老母鸡，又额外买了四五只鸡爪，一起入锅炖煮。我们这才恍然大悟：难怪这鸡汤口感格外厚重，原来是熬进了六七只鸡爪的胶原蛋白。

对于吃鸡，除去“怎么做”“吃哪里”之外，“怎么吃”“谁来吃”也是颇好玩味的。一般人家少有能吃整猪全羊，但整鸡却是家宴上彰显隆重的常见菜肴，此时一只整鸡的不同部位如何分配，便成了家宴席间例行的亲情插曲。那最为肥美的鸡腿，往往都会先送到桌上最长者的碗里，旋即又被转让到最受长辈疼爱的小孙子孙女那边。小孩子们听着父母的教诲，又免不了要谦让一下，一来二去，最终还是大家开开心心地分而食之了。孩子们青味鸡大腿和鸡胸脯上的大块肉，而老到饕客则钟情于鸡小腿上的“琵琶腿”，红润紧实，久炖不散不柴。鸡脖子上不多的肉“镶嵌”在嶙峋起伏的颈椎骨节间，吃起来尤为麻烦，但却是鸡身上最鲜美的“活肉”，须得不怕麻烦的人才能“一分辛勤一分收获”。还有鸡皮，有人弃之如敝屣，有人则深得其味。对于一个经常团圆的大家庭而言，整鸡上桌谁“承包”哪里，家庭成员之间基本都有了默契，可以各行其是、有条不紊。

我年幼时，逢年过节，家里聚餐吃整鸡，长辈们必然要将鸡脑子留给我，说可补脑，对于这“吃啥补啥”的淳朴进补观，我也不明就里地“给啥吃啥”，慢慢也就养成了“鸡脑子归我”的习惯，我母亲也因此练成了一手“嗑骨取脑”的“绝活”。或许真的是鸡脑之功，之后我考到京城读书，却因此少了和家里团聚的机会。在外漂泊时偶尔自己下厨炖鸡，取了鸡脑子来吃，却并不觉得特殊鲜美，但却品出了思乡的味道。原来，那家宴上长辈们热热闹闹从锅里找出来的鸡头，母亲取出来用牙签小心翼翼挑到我勺里、再浸上半勺鸡汤的鸡脑子，补的不是“脑”，而是亲情，是心灵的温度。

丁酉年，争取再多和家人一起分享熨帖心灵的鸡汤吧。新春的愿望，就这么定了。

