

寻味徐州

文/本报记者 文司修

图/本报记者 刘天禹

说真的,现在能让你吃一口“鸡有鸡味”的白切鸡,不多了。它不靠浓油赤酱,全凭一身素净和骨子里的讲究,在舌尖上,完成一次对“本味”的回归。



金黄油亮的鸡皮泛着诱人的光泽。

一筷入魂 让徐州人认可的“鸡味”

白切鸡端上桌,在一众浓墨重彩的本地鸡肴里,模样显得极素净。皮色油黄,肉质莹白,被利落落地斩成大小均匀的块,规矩地码在盘子里。但懂行的人知道,这平淡之下,藏着一场风味的暴风雨。

夹起一块连皮带肉的,先别急着蘸料,空口送入嘴中。牙齿划破鸡皮的刹那,感觉是奇妙的——那层皮竟是爽脆的,带着一丝冰凉的阻力,“啵”一声轻响后,丰腴的胶质便在口中化开。

紧接着,牙齿陷入鸡肉,肉质是嫩的,嫩中却带着扎实的韧性,绝非软烂无骨。最妙的,是随着咀嚼,一股纯粹的“鸡味”占据整个口腔。那不是调料赋予的,而是鸡肉本身扎实的肉香。清人袁枚在《随园食单》中,称其有“太羹元酒之味”,这至简之鲜,便是精髓。

这时候,再请出蘸料这位“最佳配角”。店里的六款蘸料,像六把钥匙,能打开同一只鸡的六重风味宇宙。其中,传家秘制汁堪称“头牌”,咸鲜微辣,精准命中徐州人的味蕾记忆,能勾出你多吃三块肉的食欲。

老广姜蓉是经典原配,姜末的辛香与葱油的润,把鸡肉的鲜甜烘托到极致。粤式豉油则带来一丝意外的甜润,咸甜交织。还有四川怪味的复杂、泰式酸辣辣的跳跃……从一块原味开始,再轮番蘸上不同的料,一只鸡,七种快乐,这场舌尖的旅行,丰俭由人,趣味无穷。

尤其当舌尖触到骨缝间那一抹若隐若现的、近乎花瓣色的淡红时,老饕便会心一笑。

这就是“三浸三提”与“冰水急冷”共同创造的、熟度与鲜嫩的黄金分割点。



凭手感控制“三浸三提”。

这家白切鸡,到底是谁在排队吃?



搭配六种蘸料,白切鸡瞬间解锁六重风味。

老板孙哥 把“不将就”煮进每一锅清水里

老板孙发家做事,和他的白切鸡一样,讲一个本分。为了兼顾家庭,孙哥拾起家传手艺开了店。道理简单,做起来却处处是“不将就”。鸡要养足180天至200天的大三黄鸡,每天清早他亲自去挑。处理时也极尽用心,连不售卖的鸡头鸡脖都会清理干净——万一有客人想带回去喂宠物呢?这份细致,从第一步就已开始。也正因此,孙哥一天最多只能出品20多只鸡,这几乎是人力的极限了。

别人煮鸡用香料,他只用一锅清水。“鸡好,就不用借味。”最难的是火候,全凭手感控制“三浸三提”与“过冰桥”的节奏,求的正是皮下那一道精准的“肉熟骨带血”,多一分则老,少一分则不熟。

这份固执,懂的人自然懂。常能在傍晚见到街坊熟客,端着自家的碗来盛煮鸡的清汤。食物最简单,也最复杂。孙哥用一锅清水、一份耐心,守住了白切鸡的“清、鲜、嫩、滑、爽、香”。

当你觉得生活滋味繁杂时,不妨来这儿,吃一块“有鸡味”的鸡。



老板专注地封盒打包。



小店门前排着长队。

TIPS:

店名:发家白切鸡
地址:煤建一街12号北村小区
时间:10:00—售罄
16:00—售罄(周一休息)