



三江月 / 长镜头 /

责编 乐建中 审读 邱立波
2021年12月19日 星期日 美编 雷林燕

投稿 E-mail: ljz@cnnb.com.cn



入冬美食 糟鸡

入冬之后,气温转冷,各种腌制的风味品也到了制作的最佳时期。这其中,一道腌制入味的糟鸡便是很多人的所爱。

余姚俞家桥路的同庆祥糟鸡老店里,沈旭斌正忙着制作糟鸡。下午的暖阳穿过厚重沧桑的大门,照在晾着的鸡肉上,让它们显得更加金黄。

今年30岁的沈旭斌制作糟鸡已有七八年的历史,师从同庆祥糟鸡制作技艺余姚市级非遗传承人。“师父这两天在忙别的事情,就由我一个人来腌鸡了。”沈旭斌介绍说,自己的师父是同庆祥创始人的后人,传承着家族的这份技艺。

沈旭斌说,“同庆祥”寓意普天同庆祥和,1922年由朱桂生创立,地处余姚南庙老街,主营酒、米。一年春节,朱家准备了大量的鸡鸭鱼肉过节,当年气温较高,食物易坏,朱桂生就把吃不完的肉食用粗盐腌制,随手放在盛有酒糟的缸里,想过后晾起来风干保存。不想临时有急事外出,一周回来后才想起腌制的肉食,尝了尝发现别有风味,鲜咸中带有浓郁酒香。后来同庆祥正式推出糟鸡,在当地广受欢迎。

制作糟鸡,工序看似简单,其实十分考验制作人的经验,对于抹盐的厚度和次数、酒糟的种类和用量都要有精确的控制。沈旭斌学了相关技术,也是在做了几百只腌制鸡之后,才真正掌握了其中的秘诀。

沈旭斌介绍,做出好的糟鸡,关键要先选对鸡,鸡的质量好,做出的糟鸡才能好吃。因此一般选用6个月大的土鸡,鸡肉老嫩适中,做出的糟鸡口感最佳。

沈旭斌说,整鸡清洗后,要在开水中先煮3分钟,然后再起锅烧水,待水开后把整只鸡全部没入水中大火煮12分钟,再改为小火煮18分钟,这样出锅的鸡就相当于白切鸡。

一只鸡切成4块,晾四五个小时后,要给鸡肉抹上第一层盐,让鸡肉变得紧实。沈旭斌边往鸡肉上撒盐,边用手进行揉搓,让盐分更好地渗入到肉中。“这个过程快不了,所以我们一般一天就做20多只糟鸡,食客都要提前电话预定。”



给鸡肉抹盐。



坛子里铺一层酒糟铺一层鸡肉。



鸡肉要在铺了酒糟的坛子里放置四五天。



沈旭斌展示刚切好的糟鸡。

盐要抹得均匀,根据鸡的大小,来确定抹多少盐。“盐抹得不足或太过,鸡肉就少了酒香味儿,尤其盐多了鸡肉还会发苦,让人难以下咽。”沈旭斌说,自己当初也是练了几百只鸡后,才拿捏好放盐的度。

抹过第一道盐后还需要放置至少两三个小时,再抹第二遍盐,然后将鸡肉放入铺了酒糟的坛子里。酿造黄酒的酒糟味道柔软绵长,浓郁又不冲。坛底铺上一层酒糟,然后一层鸡肉一层酒糟,压实后放置四到五天,糟鸡就腌制成功了。“以往只能在冬天腌制,现在有了冰箱,可以一年四季制作糟鸡,这口美味就能常常吃到了。”沈旭斌说。

记者 张培坚
实习生 吴婷