



今日高邮APP

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 <https://www.gytoday.cn>

藏在老巷里的匠心

□ 赵妍东方

寒冬腊月,正是带毛风鸡最鲜醇入味的时节。日前,记者走进位于城区邓桥商业城巷子里的松鹤楼酒店,刚进门便听见老板王寿松接起预订电话:“王老板,订两只带毛风鸡,寄去深圳……”电话那头,老主顾的急切语气,仿佛已循着风鸡的咸香,跨越千里而来。“好嘞,立马安排,保证新鲜送达!”挂了电话,王寿松转身走向略显陈旧却一尘不染的仓库,一排排挂着的风鸡在微风中轻摇,独有的咸香漫溢开来,那是岁月的沉淀,更是老巷独有的味觉记忆。

风鸡,是高邮人冬日里最浓郁的乡愁。今年57岁的王寿松,从厨40年,身为市烹饪协会副会长,对这份家乡美味有着执拗的坚守。在他心中,风鸡从不是寻常的家常菜,而是刻在高邮人骨子里的冬日滋味。他介绍,自家的带毛风鸡,以当年9至12月的公鸡为主料,于大雪节气前后腌制,春节前后食用口感最佳。活鸡宰杀前,需停食三日、只喂清水,确保鸡肉出血干净、肉质鲜嫩;宰杀后,不除毛,仅去除内脏和淤血,再用花椒盐细细揉遍鸡的内腔,经腌制、捆扎翅腿、倒挂晾挂等步骤,在阴凉通风处静置近一个月。全程不沾日光直照、不贴墙壁,以免扰了风鸡的本真风味。地道的带毛风鸡,吃法多样且各有风味,每一种都能解锁它的本真鲜香,藏着高邮人刻在骨子里的饮食智慧。最经典的当属清蒸,也是最能保留风鸡本味的吃法。除了清蒸,红烧也

是高邮人喜爱的吃法之一。

从选料到风干,再到最终烹制,十余个步骤,王寿松始终坚守古法、一丝不苟。为了找准最佳的风干时长,他曾连续一个月,每日观察记录风鸡的状态与风味变化,即便手指被麻绳磨破,也从未停歇。“记者同志你看,今年腌制风鸡时,我大拇指都被磨破了,还去挂了两天消炎水。”王寿松笑着向记者展示受伤的大拇指,语气里没有丝毫抱怨,只有对这门老手艺的赤诚与热爱。

这份赤诚,也藏在老主顾们的牵挂里。“小时候过年,最盼着家里蒸风鸡,锅盖一掀,香气裹着年味扑面而来。”常年光顾松鹤楼的老顾客刘先生感慨道,“王师傅做的风鸡,和我儿时吃的味道分毫不差,就是这份老滋味,让我牵挂至今。哪怕现在远在外地,也总想着订两只解解馋。”

时代变迁,新式美食层出不穷,带毛风鸡的传统制作技艺渐渐濒临失传。为了守住这份独属于高邮的老味道,王寿松整理自己四十年的厨艺经验,规范带毛风鸡制作的每一个细节,还主动收徒传艺,毫无保留地将选料、腌制、风干的诀窍传授给徒弟们,并反复叮嘱:“做美食,心要诚、料要足,守好老味道,就是守好我们的本心。”

功夫不负有心人,带毛风鸡制作技艺已成功入选第六批高邮市非物质文化遗产名录,这道藏在老巷深处的珍珠,终于走出深巷、香飘四方。而王寿松,也成为了这门技艺的非遗传承人。“入选非遗不是终点,而是新的起点。”王寿松目光坚定地说,“只要我还能做,就会一直坚持下去,既要把这门老手艺传好,更要让更多人尝到这份家乡的非遗滋味。”

据了解,王寿松的带毛风鸡早已声名渐起,中央电视台“味道”节目组曾专程前往他的饭店,全程录制这种古法风鸡的制作技艺,将其完整呈现在国内外观众面前。这让高邮带毛风鸡这道藏在水乡深处的古法美味,成功走出高邮的古街小巷,被更多人熟知与喜爱。更值得一提的是,今年王寿松还带着高邮带毛风鸡,亮相2026年“悦购扬州·年货优品”促消费市集,凭借地道的古法风味广受青睐,短短两天时间,400只风鸡便销售一空,用实力印证了老味道的独特魅力。

采访临近结束时,王寿松还向记者透露,他正尝试将带毛风鸡的肉加工成粽子、肉圆,让这道老巷非遗美味,以更贴近日常的模样,走进更多人的生活。目前,风鸡粽子、风



鸡肉圆已经小范围试销,收获了不少好评,不少年轻人也通过这些新品,第一次尝到了这道非遗美味。

“守正创新,才能让老手艺活起来、火起来。”王寿松的话语朴实却充满力量。这份藏在老巷里的匠心,正伴着风鸡的阵阵咸香,在新时代的赛道上,续写着非遗传承的新故事。



践行八礼四仪 争做新时代好少年

八礼： 仪表之礼 仪式之礼 言谈之礼 待人之礼
行走之礼 观赏之礼 游览之礼 餐饮之礼

四仪： 7岁 入学仪式 14岁 青春仪式
10岁 成长仪式 18岁 成人仪式

