

<<大盘鸡正传>>

图书基本信息

书名：<<大盘鸡正传>>

13位ISBN编号：9787546910123

10位ISBN编号：7546910129

出版时间：新疆美术摄影出版社

作者：方如果 著

页数：181

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<大盘鸡正传>>

内容概要

《大盘鸡正传》》沙湾记忆、谁家媳妇巧手工、调和鼎鼐、食物微妙连接民族性格、成全之美、八仙桌、大盘、大名等内容。

<<大盘鸡正传>>

书籍目录

上篇 大器和合之食沙湾记忆谁家媳妇巧手工调和鼎鼐食物微妙连接民族性格成全之美八仙桌大盘大名中篇 (一) 四方争说大盘鸡来历之辩谁是蛋谁是鸡正宗之疑李士林其人中篇 (二) 地之物华土生土长大盘鸡乡下厨子大葱洋芋辣椒皮带面中篇 (三) 鸡秘大盘鸡是怎样炼成的刀法兴利与除弊秘方路边上家常化色香味爆热快大盘鸡的武食客的文下篇 天下鸡事说鸡养鸡者说悲喜交给鸡请客吃饭酒肉穿肠大地珍馐美食流变附录附录一 闻人吉语附录二 图说大盘鸡附录三 美食路线图

<<大盘鸡正传>>

章节摘录

谁是蛋 谁是鸡 有个故事说，明朝时候，南方向北京的皇帝进贡，因鲥鱼至美，列为贡品。但尽管由快马昼夜急递，所经各县也备冰冷冻，待到京城，鲥鱼也完全是别的味道了。

然而此乃贡品，御膳房不敢丢进垃圾桶，只好多加佐料，烧好了供上方玉食，荐诸宗庙，分赏大臣，哪个厨子也不敢说破真相。

于是未到过江南的皇帝嫔妃、太监大臣也就都以为鲥鱼就是这个味儿。

后来，有个太监受命去南方巡视，僚属欢宴，席间有一道蒸鱼，吃着很是鲜美，就问地方官，回答说就是鲥鱼。

“鲥鱼？”

”太监大惊不悦：“你们不要骗我，进贡的鲥鱼我吃多了，这哪里是鲥鱼！”

” 现今，在地处偏远的新疆县城，一些大的酒店的菜单中，有产于太平洋的海鱼，超市里也能见到东南亚的新鲜水果。

可见，饮食与交通的关系至为密切，通衢要驿，繁华枢纽，不仅兼具五方口味，往往也带来了新的烹调技术。

沙湾地处北疆中段，为险峻的天山和渺无人烟的中国第三大沙漠古尔班通古特沙漠狭峙之间的一片绿洲，自古以来就是东西交往的必经之路。

历史上无论通往伊犁将军府的官道，通往阿尔金山的黄金驼道，还是民间西出东进的商路，都必经此地，因而在玛纳斯河流域，在-兰乌苏河、金沟河、安集海河渡口周围，留下了很多军镇、驿站和神奇凶险的传说。

以前人们出行，全靠畜力脚力，日行几十里，而西域茫茫，常常数百上千里不见人家。

就是设有驿店，何地可打尖，何时能投宿，都有不成文的规矩，不是什么时间什么地方都能敲开店门的。

因此出行之时或者中途遇驿站停歇，必须备足“路菜”，带在途中食用。

富裕的驼队、商贾对路菜很讲究，制作上要求一能久藏，二能下饭。

久藏必须沉浸浓郁，大块单一以防腐变；下饭即就着主食吃，每餐要省着，为解馋和刺激食欲，就得香浓味重，这些要求对烹调提出考验，须费心琢磨。

历史上沙湾境内设有几处大的车马店，东来西往的商队，人杂嘴刁，多难侍候，店家为生计就尽力而为，吸收积累了不少烹调心得，对南北东西的美味佳肴也有了大致的体会。

现今老沙湾片区一带的农家妇女，随手炒制几样家常菜，都极得味，应是遗风。

八十年代初，沙湾饮食业在城镇迅速复苏，至本世纪初二十年间，在品味、菜式、口味、服务等方面都几乎可与新疆首府乌鲁木齐并驾齐驱，于南北县市中独树一帜。

大盘鸡创始于此一时期，占尽天时地利和人们膨胀的口腹之欲，一经出现，便不胫而走，远播海外，也就绝非偶然了。

至于大盘鸡的起源地，内地人多不关心，他们习惯上称作“新疆大盘鸡”，也没有别的省份来争噱头。

只有一些爱刨根问底的游人，为吃上正宗味道，才一路追到沙湾，且非要寻到老店才肯罢休。

正是因为大盘鸡在内地一些地方又被叫成了“新疆大盘鸡”，成为新疆菜式的一种标志，所以新疆人对起源也就格外关心起来。

上世纪末，先是乌鲁木齐市郊的柴窝堡打出“正宗柴窝堡大盘鸡”的旗号与沙湾争持；本世纪初，又有伊宁市加入进来，打出“伊犁大盘鸡”号令周边地区并向外延展，欲三分天下。

一源清流，遂成混水。

柴窝堡的大盘鸡，据当地人说是在1988、1989年间一位湖南人在路边开了一处饭馆，专炒大盘鸡，因味不成熟，不太出名，但当地人喜欢吃。

后来生意渐好，周围的退休工人竞相效仿，就形成规模，产生效应，传了出去。

柴窝堡在乌鲁木齐城乡接合处，人流旺盛，大盘鸡走红乌鲁木齐时，当地饭馆迅速反应，地方上在硬环境方厩也做了大的投入，产生了规模效应，也做出了很大的名声，这个不假。

<<大盘鸡正传>>

但自认作大盘鸡的起源地，能拿出来的理由只是“因为最初开店的是湖南人，湖南人本来就爱吃辣，做起大盘鸡就得心应手。”

伊犁的大盘鸡立为“正宗”的理由，是凭借前面所述的“左宗棠带入说”，再无凭证。上网查看各路游大的帖子，民意在反映所知“柴窝堡大盘鸡”、“伊犁大盘鸡”时，基本理解为“在柴窝堡开的饭馆里吃封的大盘鸡”，“在伊犁的店里吃的大盘鸡”，而不会如提到“沙湾大盘鸡”时，第一反应便是“沙湾人的大盘鸡”，带着天生原创口气说话。也有提到这两个地方是否为起源地的，但必提及沙湾以质疑。在内地人比我们要强的记忆里，他们确实清楚，听到“沙湾大盘鸡”的时间比其它要早了许多年，哪有后人要横竖生出个前人来的道理。

那么，在沙湾，是哪家店里首先打出了大盘鸡的招牌呢？主创的厨师又会是谁？

目前有多种媒体曾报道沙湾大盘鸡的出处为县城西郊“上海滩”的“杏花村”大盘鸡店主，但沙湾当地人有不以为然者。

老一点的当地人，许多把记忆指向一家叫“满朋阁”的饭馆。

至于店主，知道名字的实在不多。

这个“满朋阁”的店主叫李士林。

像这种个体小店，普遍的都是家庭式经营，厨子就是店主。

李士林，江苏溧水人，说一口新疆土话，一提大盘鸡，脸上从头到尾一副不舒服的表情。

李士林：1987年5月份，我在沙湾县城西边老商业局边上包下一家“牛羊肉饭店”，除了做伙食，主要卖辣子鸡和清炖鱼。

因为这两样东西我都拿手，很快县城里的人就知道了，生意还算红火。

那时候附近有个县上的建筑公司，包工头很多，都有钱得很，经常到我的店里叫了菜喝酒，吃高兴了，也经常让上两盘子辣子鸡。

也就是入冬不久吧，有一天下着雪，他们又来了。

遇上下雪天来喝酒的人就多，也都来得要早些，我早早就把房子烧热了。

他们进来坐下，忘了是老马还是老韩，说今天人多，你再给多炒一些鸡。

店里平时都是几只鸡一次剁好盛在一个大盆子里，有人点了就炒一盘，想多要就点两盘。

那时候食堂的盘子到哪儿去都一样大，和平常家里用的一样，就是白瓷碟子。

那天他们一进门就喊多炒一些，我就取了比平时双倍的鸡肉，加干辣子、青辣子一锅炒了。

装盘的时候，心想一只盘子盛不下，我图省事就顺手把汤面的大托盘用上了。

第二天他们来，直接说还按昨天的炒。

那时候客人坐的前厅就是一间大房子，里面摆几张八仙桌，慢慢地就有别的客人见了，说哎，老板，我们也来一大盘子鸡。

这“一大盘子鸡”叫久了，到1988年春天的时候，就叫成了“大盘鸡”，我也就按客人的习惯，把小黑板上菜谱里面的“辣子炒鸡”写成“大盘鸡”了。

也就那个刚叫出“大盘鸡”的春天，那家人把店收回去了。

我在斜对面乌伊公路边上大修厂拐角租了房子，我的江苏老乡老蒯，帮我起了一个店名，叫“满朋阁饭店”。

因为店的名字响，“大盘鸡”的名字刚叫出来，菜也地道，我的生意一直好到1990年冬天。

我考虑店面小了，经常让客人站在那里等着也不是办法。

正好在这时候，原来赶我走的那家没有生意干不下去了，我就又回到老商业局下面的店面，那里大些，可以摆下六七张桌子。

可是没有想到一开张就客满，晚来的客人还是要等。

记得有个“王河南”，一星期要来吃六次鸡，我一直不好意思问他剩下那一天他是吃啥呢。

到了1993年，我想再开得大些，一狠心就搬到了城东头一个大店面里。

那一年在县城开大盘鸡店的人已经有几十家了，生意都好得不行，城东头还一家也没有呢。

没想到，沙湾地邪得很，这一搬，来的人不如以前多了，过路司机不在城东停车，城东的人也还是一

<<大盘鸡正传>>

个劲地跑到城西凑热闹，我开了一年就停了。

唉，人这个东西就是怪得不行，那时候吃东西爱往人多处跑，味道好不好是一方面，主要还要叫别人看见他在外面吃了，装面子嘛。

不过也不光是地方的事情，以后我又几开几停，都和家里的事有关系。

到2004年，乌鲁木齐仓房沟一个大老板开发旅游区，到沙湾考察，知道大盘鸡是我发明的，吃了我炒的鸡就把我请去，干了一年多时间。

回来我又在沙湾山上给一个赵老板干。

后来娃儿们不愿意，都说还要自己干，我就又把手续办齐了，开始准备到城西头去开，但房子贵，也不好租到手，我住在机关农场嘛，最后还是就近在城西租下一间房子开了，还叫“满朋阁”。

生意还行呢，知道的老顾客慢慢也来的呢。

前些年有人给我说，听到杏花村的张老汉对外面讲，大盘鸡是他创出来的。

我认识张老汉，在菜市场也经常能遇见，他从来没有在我跟前说过大盘鸡是他创出来的。

我从1989年就卖大盘鸡了，到1991年“杏花”才开始卖大盘鸡，他以前一直卖的是卤鸡。

他卖大盘鸡的时候，沙湾街上已经有四五家饭馆也在卖大盘鸡了，他看生意好才改卖大盘鸡。

他跟谁学的我不知道，听人说味道和我的有一点区别。

他在城西“上海滩”开，那里后来跟着开了十几家，他把钱挣下了。

前些年经常有人骂我，说我没本事，创了牌子让别人挣大钱了，我就气得不行。

现在也没有啥想法了，自己没有守住，别人守住了嘛。

现在的大盘鸡和我最早炒出来的大盘鸡不一样了，放各种菜不好，损鸡味。

大盘鸡应该围绕鸡来做，鸡是主，不能以辅料欺主料，失了鸡味。

用调料应该能去腥就行，现在许多店里用草果、桂皮、大香，草药味道压过鸡味了。

我炒的大盘鸡，鸡味浓重，又辣又香。

我不放土豆，也不乱放别的菜，除非客人要求放。

我的炒法十几年没有变过。

我不变。

……

<<大盘鸡正传>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>