



## 有家小饭店 名叫饥叽鸡

文 / 本报记者 徐秀霁 特约撰稿人 俞雷 摄 / 姚志伟

第一次吃杭州城西竞舟路“饥叽鸡”的鸡,完全是被它奇怪的店名所吸引。饥叽鸡,意思就是吃掉那些叽叽喳喳的鸡。在随后的几年时间里,我几乎每周都要去光临饥叽鸡。时常能见到在财经杂志露脸的浙商富豪,一个人静静地来,又静静地去,低着头认真地吃完一大锅的鸡。



### 爱吃鸡,索性开家专门吃鸡的饭店

说起这家“饥叽鸡”,还和一段男女店老板的故事有关。这对夫妻在谈恋爱的时候,男主人去了女主人的老家诸暨拜见准岳父母。丈母娘看女婿,自然是越看越欢喜,于是,就拿出了当地的名菜“盐揉鸡”来招待“毛脚女婿”。毛脚女婿原是厨师出身,一吃这菜,大叹:这世界上原来还有这么好吃的鸡。

这道菜之后便成了他们的镇家之菜。据说女主人在生第一个小孩的时候,每天要吃这样的一只鸡进补。在他们有了第二个小孩的时候,这道菜就成了他们的“饥叽鸡”餐馆的招牌菜。四年前,杭州的食客正处在从吃张生记的老鸭煲到吃鸡煲的进化过程中。于是,这对夫妻把“盐揉鸡”加以演变,变成了两道菜:本鸡煲和盐揉鸡,这是他们所谓的“一鸡两吃”。自然,本鸡都来自诸暨老家。

其实男女主人在结婚前就酷爱吃鸡,老板还和我大谈从前怎样一个人吃掉一只鸡还觉得不够。他倒是很坦白地告诉说,店的名字完全来自古诗里念的“鹅鹅鹅!”索性就叫三个“鸡”。

### 来自诸暨的鸡是限量供应的

说到饥叽鸡的本鸡煲,当时也是比别的做鸡煲的餐馆有所改进的。四年前的鸡煲,基本都是清汤作为锅底,然后把现切鸡倒入烹制。“一地鸡毛”、“一席地”先前大致都是这样的做法。但这种做法,其实和煮鸡汤并没有多大区别。饥叽鸡当时是借鉴了火锅的做法,准备了更多的配菜。这些配菜大多是在鸡汤中更显得鲜味的菜,这样吃起来,不仅增加了花样,也使得吃鸡煲变得更有趣味。

饥叽鸡有别于别的鸡煲店的特点就是在盐揉鸡。用陶瓷盅装着蒸,蒸透为止。虽然店主人一直说这里面只是加了盐,好吃靠的就是诸暨本鸡。但为什么诸暨的本鸡可以鲜美到这种程度,这点总是让人怀疑他们有祖传的秘方。这种盐揉鸡与一般本鸡的味道差别,有点类似于金华两头乌和普通猪肉的差别,说到底,这个差别就是“鲜”。好多客人特意从菜场买了鸡,也加了盐回家自己蒸,可是怎么也做不出同样的味道。

除了盐揉鸡,鸡煲还有另外一个不得不提的配菜是蛋饺。这种用本鸡蛋手工做成的蛋饺,比一般的蛋饺颜色显得更黄,外型也更为挺括。通常,这是需要一开始就放入鸡煲的汤里一起煮的。很多客人来晚了通常就吃不到了,因为这里每天只卖二三十只鸡,来晚了老板会客气地说,明天再来吃吧。

### 这么好吃的小饭店,坚持不开第二家

饥叽鸡的这家人现在男主人又当老板又当厨师,女主人晚上也经常拖儿带女地来帮忙,白天的她则是一家化工公司的业务总监。岳父岳母也是每晚过来,又当服务员又当收银。“一席地”这些早先的鸡煲店生意早已越做越红火,在各地都开了很多分店,但饥叽鸡却始终只愿意守住他们的小店,尽管他们的生意也是非常红火,却毫无开分店的意思。他们说,开了分店,诸暨的本鸡供应不上,因为这里用的鸡都必须是6个月到8个月放养在竹林里的母鸡,而这正是他们的鸡味道鲜美的关键。

在这个小店里,经常会看到几个时常在财经杂志露脸的浙商富豪,一个人静静地来,又静静地去,低着头认真地吃完一大锅的鸡。经常是请外地的朋友吃饭就直接带去了那家店,朋友还担心这个小店档次低了。但这些人之后来杭州,却一个个地来问:那个很好吃的鸡还在吗?

**Galanz 格兰仕**

### 家庭旅馆的好帮手

我是做家庭旅馆的,每一位匆匆的过客在我的小店住过之后,都会由衷地感到我这个小店有家的感觉,而我的特色就是格兰仕微波炉。恰恰是这样一些细微的东西让我得到了顾客的认同,让我的小店与众不同生意也格外红火。

三年前的冬夜,一对母子来住宿。小孩子不停的吵说要吃鱼,我用锅热,却给热糊了。于是寻思着买个微波炉。第二天,我和老公商量了下手买回来了格兰仕。它为了上了年纪的老人热过中药,也为不满周岁的婴儿热过牛奶,更有为年轻的伙伴们爆过出爱的爆米花,我还用它做出许多精美的点心呢,它真的是为许许多多的人提供过方便。

三年的时光让我的格兰仕微波炉的外观变了些模样,可始终不变的就是格兰仕的品质,一千多个日日夜夜,几乎每天格兰仕都在任劳任怨的工作,很多小店的常客都会对它发出感慨:“你的格兰仕微波炉很经用呀!”他们感谢格兰仕微波炉给他们带来的方便。

在这里我本人也真的很感谢格兰仕微波炉,因为正是有了它,让我的小店赢得了客户,现在格兰仕微波炉已经成为了我小店不可缺少的一部分,至此我也衷心希望格兰仕能做得更好,做得更出色,为大家带来更加优秀和优良品质的产品!

