

“老巷烟火繁华”系列报道 88

湘味东安鸡：酸辣香嫩 一口百味

早晨6时50分，王正华钻出暖暖的被窝，简单收拾一下，推开家门，走进又一天的忙碌。

从三桥街租住的地方，到九州农副产品批发市场，8公里左右。王正华开着车，阳光从车后穿过，投在宽阔的街面上，投在来往的车流和行人身上，盛大而明媚。无论人们速度快慢，无论面朝南北东西，太阳总会如约而至。

路边的银杏金黄，王正华的心里也投射一片金色，在太原两个月的生活和生意，正如这个北方赤橙黄绿的季节，滋味悠长。

湘菜之首

王正华的店，叫湘味东安鸡馆，开在国贸西边的艺苑巷。用他太太黄亚利的说法，都是缘分。

黄亚利，1985年生的湖南长沙人，有湘妹子的泼辣和利落。不到40岁，开饭馆的历史却足够长。她与老公，一个前堂，一个后厨，最先的馆子开在广州，生意红火了4年，“馆子所在的路，修地铁。做不了了，我们就把店搬到长沙。”

长沙是湘菜大本营，东安鸡被称为八大湘菜之首，是首道进入国宴菜谱的湘菜。

东安鸡这道菜，食材来自湖南省永州市东安县，历史悠久、驰名中外，其渊源典故也是有趣。

相传，在唐玄宗开元年间，东安人开始制作醋鸡。醋鸡改名为东安鸡，一种说法是，北伐战争胜利后，唐生智在南京设宴待客，席中有醋鸡。他的私人厨师是伍家桥人，在厨艺上特别讲究。选用的鸡，必须是没有生过蛋的雌鸡，重量不超过一公斤，制作时火功恰到好处，保持鸡骨头里的血呈鲜



红色。刀法上，一只鸡除了内脏，一共切成16块，摆在盘子里，正好是一只完整的鸡。

宾客对这道菜称赞有加，其造型美观，色泽鲜艳，肉质鲜嫩，酸辣爽口，肥而不腻，食多不厌，香气四溢，营养丰富，香、甜、酸、辣、嫩、脆六味俱全。客人问及菜名，唐生智觉得原名不雅，灵机一动，说是家乡东安鸡。此后，东安鸡之名不胫而走。

郭沫若的《洪波记》也记载：抗日战争时期，唐生智在长沙水陆州的公馆里设宴招待了他。其中，东安鸡的菜味特佳。

1972年，美国总统访华期间，席间也有东安鸡这道菜。东安鸡很快传入马来西亚、日本、新加坡等国家。从此，东安鸡被列为国宴菜肴。

餐饮家族

王正华的家族，能称得上是餐饮之家。20出头，他就跟着姐夫的爸爸，学做东安鸡，“我堂弟、表弟、姐姐，都做餐饮。姐姐在长沙的店，生意很火，中晚餐都要排老长的队。大众点评榜上，姐姐的东安鸡馆排在搜索第一。”

夫妻二人把店搬回长沙后，也做了4年，在竞争激烈的美食圈，杀出自己的一片天地。“浙江卫视的一档热门综艺节目在长沙录制的时候，一位明星来我店里吃东安鸡，给了大大的好评。”黄亚利说，因为受到疫情的影响，客流减少，她和老公把店关了，专心在长沙带了一年的女儿。

今年，黄亚利的哥哥建议他们来太原开店，“哥哥在太原生活多年。他说，太原市场上，湘菜蛮好走。”倔强不怕苦，刚烈不服输，敢打敢拼，这些湘人品格，在黄亚利两口子身上体现得淋漓尽致。

心动不如行动，说干就干。7月，王正华先一个人来考察市场，觉得太原的湘菜接受度很高，可以干，“我们家族的东安鸡馆，都在长沙嘛，已经很成熟了。我就想走出来，把东安鸡带到太原。山西的醋和酒本来就很出名，我们东安鸡里也有米醋，适合太原人口味，应该有天然优势。”

接着，黄亚利也来了，在儿子王子祥和侄儿的陪同下，给饭店选址，“太原的几个区，我们都转了。和这个店，真是有缘的。一次，在三桥街看店，看到附近单位多、人流大。遛着遛着，就到了这个店，正在转让，直接被吸引了，然后拿下。”

考虑店招的时候，王正华专门加上了“湘味”，“一目了然，食客一看，

就明白是湘菜馆子。”

口腹享受

来到太原，东安鸡没有“入乡随俗”。黄亚利坚持自己的定位，“我们不做融合菜，要做就做正宗的。你一个湖南人，做晋菜融合，本地人不接受；做湘菜融合，爱湘菜那口的人不接受，谁都觉得不地道。”

每天早7时，王正华到九州农副产品批发市场采买食材调料，“食材必须新鲜，自己一个摊一个摊地挑，一样一样地选，才能放心。做好口碑，才能口口相传。”东安鸡的食材更是讲究，鸡要用一公斤左右的走地鸡，醋用东安米醋，花椒是东安七叶椒，辣椒是小米辣，保证原汁原味。

不同于山西人喜欢的炖鸡，制作东安鸡，先要用高汤把鸡肉熬成半成品，再用葱段、姜丝、花椒、辣椒、米醋等炒焖，酸香甜咸辣味儿悠悠地飘出来，挑逗食客的味蕾。

不到中午12时，陆陆续续上客了。“鸡是特色吧，来半只”，客人是懂吃的，除了绝对占据C位的东安鸡，特色小肠、将军鸭、秘制剁椒鱼头、霸王肘子，也都很受欢迎。中午工作餐，晚上朋友聚，来来往往享受美食，不辜负每一天。

在国贸上班的一位王姓客人，隔三岔五就带朋友来，店开的时间不长，回头客却多，8张台每天出十几只鸡、六七份鸭。有时候，熟客还会打电话预订，因为知道食材有限，怕来晚了吃不到。

前一日，店里营业到半夜。第二天一早，王正华依然正点去采买，日子就这样踏踏实实一步一步地走过秋冬春夏。记者 陈辛华 文/摄

