

脆而不硬 浓香嫩滑 肥而不腻

“小宋庄”里演绎百年餐饮传奇

本报讯 在周口，最好吃的烧鸡是哪一家？许多人都说是小宋庄。“一鸡能识古，十里皆闻香。”昨日，市餐饮协会相关负责人告诉记者，用这句话来形容鹿邑县辛集镇小宋庄杨氏烧鸡恰如其分。

杨氏烧鸡起源于春秋时期，到清嘉庆年间，杨氏祖先杨凤阁总结前人制作烧鸡的风味特点，反复钻研，从柴鸡的选择、撑鸡的造型、涂蜜的烹炸、老汤与新料、文武火的应用等十几道工序全面提升档次，形成了自己

独特的风格和风味。

百年飘香，五代传承。时至今日，杨氏烧鸡传承人杨志广在继承先辈的经验和技艺基础上，改革创新，赋予杨氏烧鸡新的时代内涵。他在远离城镇的鹿邑农村创建土鸡散养基地，林下放养，觅食野草、树叶、昆虫、草籽，配以玉米、杂粮等天然饲料为食材，以富含矿物质和微量元素的河流为水源，达到原生态的养殖效果。优质的食材，26味秘制中草药调料，加上祖上的百年老汤，文火和

武火兼施，使杨氏烧鸡脆而不硬，浓香嫩滑，肥而不腻，为各界人士所称道。

2009年，小宋庄杨氏烧鸡正式注册为“小宋庄鸡系列”品牌，演绎出香菇炖柴鸡、鸡腰、滋补鸡杂汤、鸡肚汤、卤鸡杂、卤鸡肠、麻辣鸡血、柴鸡蛋脑汤、柴变蛋等系列菜品。2011年，杨志广与大型食品深加工企业合作，打造烧鸡真空包装生产线，使这个百年传统美食飘香万里。2014年，中央电视台《美丽中国乡村行》栏目专题介绍了老子故

里美食杨氏烧鸡，并在央视七套黄金档播出。

100多年来，从一辆架子车到两间门店的小饭馆，再到如今年销售烧鸡200万只，在周边市县拥有10家连锁店的现代餐饮企业，建立起从养殖、屠宰、运输到深加工，全程参与、全程管控的生态链条，确保了鸡肉的品质和安全。在传承中发展，“小宋庄”演绎了传统美食的百年传奇。

(王河长)

伏羲贡 成为周口马拉松 唯一指定用酒

为支持周口马拉松比赛，展示企业形象，周口本地最大酒企河南祥龙四五酒业向组委会赞助一批伏羲贡系列酒，并组织50名员工参与马拉松比赛，酒业高端产品伏羲贡系列酒被指定为周口马拉松唯一指定用酒。图为该企业参赛队员在现场留影。

记者 付永奇 摄



百年泸州老窖·窖龄酒 助力周口马拉松

12月18日，为助力周口马拉松比赛，彰显周口百年泸州老窖·窖龄酒销售团队的整体战斗力，河南卓越周口分公司24名员工积极参与大赛。当日队员统一着装，挥舞窖龄酒大旗，步伐整齐，口号响亮，士气高昂。图为队员在赛前合影。

记者 付永奇 摄

逛周口微信公众平台



扫“逛周口”微信平台，获取最新活动资讯。