



# 改良版三黄鸡融合南北口味,店铺遍布冰城小吃市场 市井里“煮”出来的喷香老字号

□本报记者 周辰 文/摄

暑期来哈尔滨,美食打卡肯定少不了。平时哈尔滨人都爱吃哪一口?拉住一个哈尔滨人问一问,叶氏百草鸡肯定是能经常端到日常餐桌上的一道美味。随着刚刚煮制好的百草鸡新鲜出炉,一股扑鼻的香味定能引得一众“老饕”凑上前去寻味美食。即使是在夏季,在道里菜市场的龙江老字号叶氏百草食品柜台前,也经常会排起长队。

## 上世纪九十年代

### 温州小伙闯关东带来家乡美味

不同于北方传统的熏鸡、烧鸡和炸鸡,叶氏百草鸡是煮制而成,肉质软烂入味,用手轻轻一撕即可脱骨。2021年,叶氏百草食品被列为龙江老字号企业;2024年初,叶氏百草鸡制作技艺被收录到黑龙江省第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录中。很多人爱吃百草鸡,但可能还不知道,这道经常被摆上餐桌的美食,是经过南北口味大融合才酝酿出来的。

1992年,17岁的叶良平跟随父亲从老家浙江温州来到哈尔滨做小百货生意,叶良平下定决心,一定要在这片黑土地上闯出名堂来。纽扣、布料、眼镜……几年下来,父子俩经营的小百货生意不温不火,叶良平却从东北人的生活习惯中看到了商机——东北气候寒冷,人们饮食习惯偏爱肉食。叶良平想起,自己家乡有一道美食,将白条鸡用几十味中草药腌制入味后,再以特制汤汁煮制而成,爷爷就会做这道美食。

叶良平想把这道家乡味道引进到哈尔滨市场。最开始只做几只,用三轮车拉着去街头售卖,后来看到回头客越来越多,叶良平觉得这个生意可以继续下去。他与妻子一商量,在烟厂附近的宽城商店里租了个铺位,开始专门售卖百草鸡。

此后的20余年里,叶良平不断地根据北方人的口味调整着百草鸡的制作工艺,叶氏百草鸡也在哈尔滨市场上卖出了名气,高峰时,叶良平在哈尔滨等地一共开起了60余家直营店。

## 南北口味大融合

### 改良老配方制出东北百草鸡

平时,叶良平在家制作百草鸡,妻子则在店里卖百草鸡。一开始,叶良平是完



全遵循家乡的口味做百草鸡,味道比较清淡,选用的鸡也都是老鸡,这样的鸡做出来吃着比较有嚼劲。可是妻子在柜台收到的反馈却是,东北人更爱吃入味较浓郁且比较软烂一些的鸡。

叶良平立即开始琢磨改进,调整腌制的时间,鸡的品种也选了又选,最后选定了肉质更加细嫩的三黄鸡。在与养殖户签订合同时,叶良平还不忘特意强调,鸡只要长到四斤左右就来收购,再大再小都不要。秘诀就在于,四斤左右的毛鸡,去毛后正好是2斤左右,不大不小,在腌制煮制时比较好把控,市民也更乐于购买这么大的整鸡。

为了让做出来的百草鸡更具风味,叶良平还特意四处去收购陶土烧制的大水缸,这种缸透气性好,正好用来腌制三黄

鸡。一个大缸里一次可以放入40只鸡,再将调制好的中草药汤汁倒入,浸泡8个小时左右。等三黄鸡完全吸收了药香,再以秘制汤汁进行煮制,一道鲜香软烂的百草鸡就可以出炉了。

叶良平告诉记者,如今的叶氏百草鸡都是在商场里进行现场煮制,顾客们买到的百草鸡都是热乎的,香味扑鼻。这种经营手法也是他和妻子听取了顾客的反馈后做出的调整。之前,叶良平的百草鸡都是在工厂里腌制和煮好后才送到商场柜台上进行售卖的。但在与顾客的交流过程中,叶良平和妻子得知,顾客们觉得热乎乎刚出锅的百草鸡味道更好。

叶良平立即订制了一批有加热和保温功能的大木桶,里面是钢制内胆,送到每一个门店里,现场煮制百草鸡。新鲜出

炉的百草鸡香气扑鼻,立即吸引来一大批购买尝鲜者。就这样,一道融合了南北方口味,体贴了北方人需求的百草鸡,一步步在哈尔滨打开了知名度。“中华名小吃”“龙江老字号”“龙江特产食品”“中国食药同源好产品”……诸多奖项和美誉也随之而来。

## 迎接“小金豆”

### 不断创新老字号再添新“味道”

哈尔滨的风味,就像这座城市一样,开放包容、中西合璧、南北交融,在不断创新中迭代出自己的味道。从上一个冰雪季的爆火,到今夏再度迎来大批外地游客,这也不断激发出本土企业创新的热情。除了传统老味道,叶良平又在想着法儿把哈尔滨的美食做出特色推荐给外地游客。

自从道里菜市场成为南方“小金豆”们美食打卡胜地后,叶良平将叶氏食品的柜台扩大了一倍。除了叶氏百草鸡、荷叶猪肝这些市民较喜欢的老口味,还增加了卤猪蹄、俄罗斯大肉串、脆皮五花肉以及网红小食无骨鸡爪。记者在现场看到,柜台里光无骨鸡爪一个品种就有六七种口味,深受喜爱新口味的年轻人欢迎。俄罗斯大肉串看着就让人食欲大增,大串看着分量惊人,但可以切好上秤销售,大餐小吃让不少游客愿意排队一尝美味。

叶良平说:“今年夏天,我们食品柜台的一角还增加了一些现场制作的养生饮品,包括现场煮制的酸梅汤、金桔柠檬百香果饮,还有可以装在杯子里带走喝的养生汤等。在这个火热的夏季,酸甜爽口的酸梅汤尤其受到进店游客和市民的欢迎。”

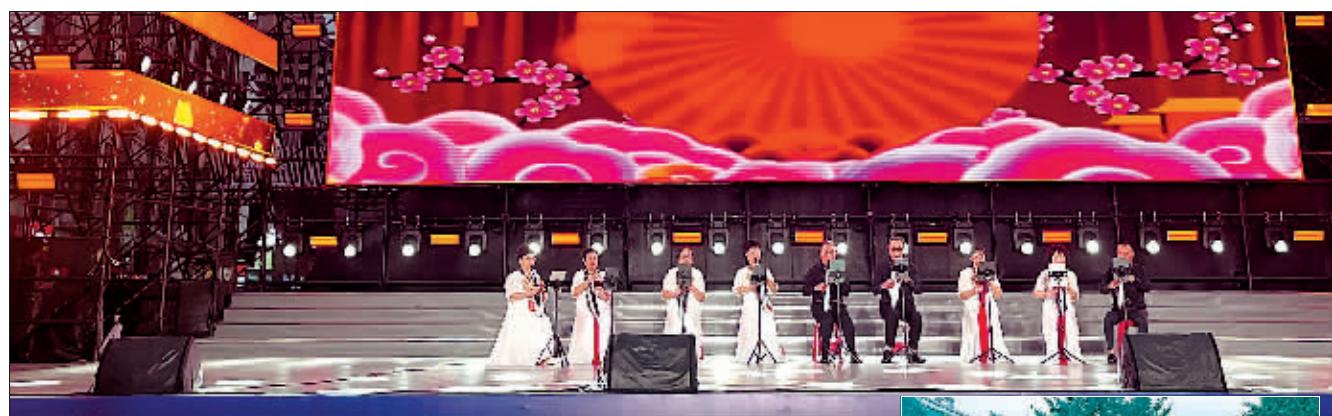


# 上海霞光电声乐团亮相“市民音乐嘉年华”

本报讯(记者 于秋莹 文/摄)为突出“龙年游龙江·冰城夏都览风光”主题,高质量打造超长“避暑季”和“音乐季”,25日,由哈尔滨市文化广电和旅游局主办,哈尔滨市群众艺术馆承办的“市民音乐嘉年华”系列文化活动如期在防洪纪念塔上演。来自上海的霞光电声乐团作为特邀嘉宾带来专场演出,15首脍炙人口的音乐作品通过电声乐器的演奏,在松花江畔绽放出全新的艺术之花。

在25日“市民音乐嘉年华”活动现场,一曲欢快的《喜洋洋》拉开了当晚演出的序幕,乐曲展现了人民群众在愉快劳动和幸福生活中的精神面貌。随后,《我们走在大路上》《欧巴拉蒂》《清晨我们踏上小道》《喀秋莎》《鸽子》《不如见一面》《爱的礼物》《乌苏里船歌》等多首经典乐曲接连上演,一首首或柔美浪漫、或活泼奔放、或悠扬缠绵的乐曲,将哈尔滨的夜晚点缀得更加美丽。

著名歌唱家郑绪岚当年演唱的《太阳岛上》,让全国人民对哈尔滨太阳岛



心生向往,该曲也因此荣获“中国文化旅游发展贡献奖”,上海霞光电声乐团用一曲《太阳岛上》掀起了当晚演出的高潮。

上海霞光电声乐团团长刘珊接受采访时表示,乐团秉承的宗旨是热爱音乐、享受音乐,愉悦自己的同时奉献社会,让

自己的人生变得更有价值、更有成就感。“这次受邀来到哈尔滨演出,乐团所有成员们都沉浸式感受到哈尔滨这座音乐之城的魅力,真的是非常荣幸。”刘珊表示,希望乐团未来能持续参与“哈夏”的各项活动,带给冰城市民美好的更多音乐享受。

