

泸州的鸡汤分“公”“母”

□ 彭方均

TANEU
天府新视界

俗话说：“吃饭喝碗汤，脾胃不受伤。”在泸州的非遗美食名录中，白马鸡汤和月母鸡汤双双榜上有名。如何炖出一锅令人回味无穷的鸡汤？不同的厨师各有独门秘诀。“取最简单的食材，用最原始的方法，做最纯粹的鸡汤”——这成为白马鸡汤与月母鸡汤非遗代表性传承人不谋而合的理念。不过二者也有明显区别：白马鸡汤以公鸡为主料，月母鸡汤则选用母鸡熬制。虽食材有“公”“母”之分，但熬出的鸡汤同样鲜香四溢，令人食指大动。

1 泸州白马鸡汤 曾是码头的招牌菜

泸州白马鸡汤的故事，要从泸县凤仪乡的新路场讲起。

相传这道美食源自清朝，由湖广移民带入四川，在泸县凤仪乡新路场的白马巷传承至今，已有300余年历史。新路场曾是川江航运的36个码头之一，当年流传着“装不完的凤仪乡，运不完的新路口”的说法，足见其繁华。白马巷的刘民清在此开了一家川菜馆，招牌菜正是白马鸡汤。

白马鸡汤讲究的是“大口吃肉、大碗喝汤”，且提前熬制，随到随吃，因而深受码头商贾、过往食客喜爱。其美名顺着川江航道传遍川渝滇黔，逐渐成为泸州一带清明祭祖、乡村“九大碗”等重要节庆宴席上的必备菜品。

或许是当年码头招牌菜的基因使然，白马鸡汤自带一股豪迈之气。制作时须选用一年至两年半的成年公鸡，将鸡肉斩成大块，鸡头、鸡颈、鸡翅、鸡腿等部位切成一两左右的段，以鸡油爆香，再倒入山泉水，加入调料、香料慢炖。熬制时严格遵循“一斤鸡肉三斤水”的比例，火候先小后大再小，最终成汤鲜香浓郁，肉质滑嫩入味。

16岁那年，潘德辉拜入白马鸡汤第四代传承人刘宗清门下。他既坚守刘氏古法工艺，又不断改良创新。2015年9月，“泸州白马鸡汤传统制作技艺”被列入泸州市第五批非物质文化遗产保护项目名录，让这道有300多年历史的美味继续飘香。



泸州白马鸡汤熬好后汤清不浑。
图据泸州日报



泸州月母鸡汤主料必选母鸡。图据泸县云龙发布



泸州白马鸡汤采用山泉水熬制。图据泸州日报

2

泸州月母鸡汤 熬制必配「随手香」

泸州的两碗非遗鸡汤，各有来头。白马鸡汤发源于泸县凤仪乡新路场白马巷，而月母鸡汤则诞生于不远的泸县云观场。

相传清朝末年，观音场有位叫程正荣的厨师，在熊姓地主家当伙夫。恰逢地主家喜得贵子，老爷一高兴，便吩咐厨房每日炖鸡。程正荣从选鸡、分块、刀工到熬制，反复琢磨，最终创出一套独特的月母鸡汤制作技艺。满月时，“月母子”面色红润，小少爷白白胖胖。程正荣因此获赏十石谷子，这门手艺从此在程家代代相传。2011年，“观音场月母鸡汤制作技艺”入选第三批四川省非物质文化遗产名录，其注册商标也受到法律保护。

这碗鸡汤的讲究，从刀工就开始。宰鸡前要给鸡灌一勺高度白酒，促进其血液循环，便于放血褪毛。鸡体要精细分解：头、颈、胸、背、翅、腿分开放置，既考虑产妇不同阶段的营养需求，也确保各部位入锅时间精准。主料必选母鸡，辅以随手香、折耳根等草药，再配老姜、八角等调味。其中，泸县特产的随手香是点睛之笔，缺了它，就不是地道的月母鸡汤了。

熬汤也是个功夫活，急不得。火候分四步：微火去浮沫，文火煨背脊，文武火出鲜味，武火快煮胸脯肉，最后再用文火慢熬。每个环节都考验着厨师的耐心与技艺。

若大家有机会到泸州，不妨品品这一“公”一“母”两碗鸡汤，感受非遗美食的别样风味。

据“天府新视界”微信公众号