



▲2020年9月20日，黔江区濯水古镇，游客在美食镇长桌宴上品尝市级非遗美食黔江鸡杂。
特约摄影 杨敏/视觉重庆

舌尖上的产业

系列报道②

黔江鸡杂：一口铁锅里的味觉乾坤

□本报记者 颜安

重庆人把动物的内脏称作“杂”，例如牛杂、羊杂、鸡杂。在世界上许多地方，人们都是不吃“杂”的。但在重庆，此类食材却成为餐桌上光彩夺目的主角，除了闻名全国的重庆毛肚火锅外，还有被人们所熟知的黔江鸡杂。

6月11日下午，饭点时的黔江城区，国庆鸡杂、长明鸡杂、天龙鸡杂、老城鸡杂等“老字号”，食客逐渐聚集，大堂内人声鼎沸，服务员跑前跑后，一派繁忙。

在数百公里外的贵阳，近年来异军突起的阿蓬记黔江鸡杂，在这里开了直营店，公司合伙人敖刚强已在这里蹲守多日，为的就是取得个“开门红”。

与之形成鲜明对比的是，在黔江区城西街道西山社区，黔江鸡杂第六代传人苏康经营的“苏锅锅”鸡杂总店已关门闭户——去年7月7日，一场大暴雨引发山体滑坡，阻断了这里的道路，“苏锅锅”鸡杂店就此歇业。

数十年来，随着黔江鸡杂这道地方菜的声名鹊起，一家又一家企业加入，共同演绎着这口铁锅里的味觉乾坤。



▲6月16日晚，阿蓬记黔江鸡杂总店的厨房内，一名厨师正在炒制鸡杂。
(本版图片除署名外均由黔江区委宣传部提供)

一次无心插柳 让黔江鸡杂实现了从一盘菜到一口锅的飞跃

苏康，人送外号“苏哥哥”，与其鸡杂店“苏锅锅”谐音。苏康今年56岁，是黔江区鸡杂协会会长，也是黔江鸡杂第六代传承人。他说：“我的师傅名叫李长明，是黔江鸡杂第五代传承人，正是在他手上，黔江鸡杂从一盘菜变成了一口锅，这种烹饪形式一直延续下来，直至今今。”

而在李长明之前，黔江鸡杂还有一段悠久的历史。

黔江，一度是乌江的别称。小城以此命名，与乌江最大支流——阿蓬江跨境而过有关。

这是一座土家族、苗族聚居的边地小城。18世纪中叶，川、渝、湘、黔等地的资源商品大都在阿蓬江畔的黔江濯水汇集转运。老镇上的挑夫们当然不敢奢望顿顿有鸡肉吃，于是他们盯上了被东家当垃圾扔掉的鸡杂。

一天，大伙捧着一堆捡回来的鸡心、鸡肝、鸡胗、鸡肠、鸡肾，请一个叫谢树平的盐号老板做给他们吃。

新鲜鸡肉尚且腥臊浓烈，何况这收纳五谷轮回之物的鸡杂呢？事关团队士气，谢树平捋破了脑袋：要祛腥除味，普通的辣椒、花椒不行，必须大量使用当地土家族人特制的泡海椒、泡萝卜，猛火混炒，才能最大限度中和异味，迸发出酸爽。酸能去腥提味，辣能驱寒祛湿，这两种极致的味道通过泡菜融为一体，成为了土家族的味觉地标。

自谢树平开创这道菜式之后，泡菜炒鸡杂在黔江这块土地上落地生根。然而在20世纪80年代以前，这仅仅是一盘家常炒菜，出锅后照例要腾到盘子里才能上桌。你一边吃着，它一边冷却，美味会慢慢消散在逐渐凝固的油层里，直到索然无味。

转变，源自30多年前的一次无心之举。那时，李长明正在黔江城南经营着一家餐饮店，鸡杂是其中的一道招牌菜。一个风雨交加的夜晚，快打烊之时，几个朋友来到店里吃宵夜，李长明照例炒了一大盘鸡杂款待他们，正要盛上桌去，他突然生出了一个念头：要吃那么久，这鸡杂很快就会冷，频繁回锅又会越炒越老，有什么办法能一直保温、保鲜呢？

转念间，他顺手抄起了一口小锅，又翻出了一架久未使用的煤油炉子，把它们组合到一起。将刚炒好的鸡杂盛在小锅里，煤油炉的火开到最小慢慢地煨着。不要什么配菜，就是土豆条铺底、葱段铺面；也不需要加高汤，从头到尾都只用锅里的油。

就是在这个有些寒冷的冬夜，黔江鸡杂由普通的出锅菜变成了隆重的煨锅菜，成为了餐桌上的主角，名气也越来越大——不少到黔江的游客都说：“到了黔江没吃黔江鸡杂，你也不算真正品尝过黔江美食！”

一回有心栽花 让黔江鸡杂实现了从餐桌鲜食到袋装速食的嬗变

随着黔江鸡杂的市场前景越来越广，延长产业链，让其带动更多老百姓致富，既是企业发展的需要，也顺应了政府的规划。

“眼下的黔江鸡杂，客人都说好

吃，就是带不走。如果我们研究出可以打包带走的鸡杂，一定有市场。”黔江区商务委副主任吕雪松说，区里找过不少人洽谈，大部分都知道鸡杂的精髓在泡菜，很难保存，便知难而退，唯有曾在武陵都市报当过记者的凡沁决定试一试。

那时，凡沁已身患绝症，一盒特效药就要2.5万元，他一年的工资才刚刚够买一盒。看到了政府的计划，分

▼30多年前，黔江鸡杂就从一盘菜变成了一口锅，这种烹饪形式一直延续至今。
(黔江区委宣传部供图)



▼黔江鸡杂深受游人和食客们的喜爱。



▼如今的黔江鸡杂，越来越重视产品营销和文化内涵挖掘，通过这样的努力让黔江鸡杂走向更大市场。



析了市场前景后，他毫不犹豫地承接了下来。

“那是10来年前，我弟弟找到了我和曾当过老师的敖刚强作为合伙人。找我是因为我是开超市的，有资金，找敖刚强是因为他懂商标和推广，三个臭皮匠顶个诸葛亮嘛！”说起已经过世1年半的弟弟凡沁，重庆阿蓬记餐饮管理有限公司总经理樊兴素（曾用名凡沁素）忍不住叹了口气。

但要想封袋后保存得长久，光靠臭皮匠可不行，还得请“诸葛亮”。“我们带着炒好的鸡杂去找西南大学食品科学院的教授，通过反复试验，最终拿到了可行的成果。”樊兴素说，那段时间为了测试产品是否保存得长久，他们把抽了真空的鸡杂放到太阳下晒，放到汽车的后后备箱里烤，然后再拿出来试口味看是否变质——几个月下来，几人都吃“伤”了。

尽管吃得想吐，但没有拉肚子和其它反应，这说明试验是成功的。凡沁十分来劲，他将品牌取名“阿蓬记”，阿蓬江畔老字号之意。敖刚强设计了一个“A”形的鸡头商标——几年后，这个商标成为重庆市“著名商标”。

2013年1月8日，1000克红色礼品装的“黔江鸡杂”上了超市的货架，这一新的创举，被记录在了当年的《黔江统计年鉴》。

一个新产品要打开销路，必须得靠营销手段。凡沁编撰了《黔江鸡杂起源故事》，把阿蓬记植入其中并借助各媒体平台四处传播，其中新媒体的浏览量达到了10万+。同时，他还委托朋友编写了《黔江鸡杂赋》《黔江鸡杂说》，邀请代表黔江城市形象的土家族姑娘拍摄宣传视频短片，搭央视宣传黔江风土人情的顺风车，推荐黔江鸡杂产品。

阿蓬记彻底火了，短短几年时间，它就坐上了黔江区餐饮行业头把交椅，公司下设黔江鸡杂产业技术研究院，由西南大学食品科学院专家团队作技术指导，集武陵山区民族美食的研发、生产、销售于一体，有袋装鸡杂和鸡杂辅料（泡菜厂）生产线两条，实现民族食品传统生产工艺规模化，年产熟食成品450吨、半成品600吨，年产值上亿元。

许多人成为了这条长长的产业链上的一分子：小镇青年周文喜、袁晓林、张波当上了阿蓬记黔江总店的师傅；幼儿园老师宋晓东与阿蓬记签约，成了其演出队伍中的一员；黔江城南街道清平社区村民付守东，则干上了原材料基地的管理员，每月保底工资2500元，遇上销售旺季还有提成……

一个宏伟计划 要让黔江鸡杂成为年产值10亿元的富民产业

据不完全统计，目前全国共有2300多家餐饮店提供黔江鸡杂这道菜品或以黔江鸡杂为招牌在营业，已遍布80%的县城。尤其是在西南地区，黔江鸡杂更是风靡，受到了当地老百姓的喜爱。

但这样就可以高枕无忧了吗？答案是否定的。

“龙头企业过少，目前外向型发展的仅一家，外向发展力量单薄，原材料

供给不稳定，供应链没有形成。”吕雪松坦言。

在记者的采访中，这些薄弱环节一一得到了印证。

比如说，就龙头企业过少的问题，目前黔江仅有阿蓬记一家发展势头良好，其他老字号都或多或少遇到了发展瓶颈。

以苏康为例，自从因山体滑坡断了财路后，他的店就一直歇业。原来干啥都特别来劲的他如同霜打过的茄子一般，总有些魂不守舍。“政府说的是7月30日前要抢通道路，希望能按时完工吧。”望着正在施工的道路，苏康既惆怅也充满希望。

又如苏康的师傅李长明于2017年6月26日因病去世后，其经营的老字号“长明鸡杂”状况同样不甚理想。

阿蓬记这边，则是另一种烦恼——由于其加盟业务开展得较为顺利，目前已有68家加盟店，并且加盟店的经营状况比较好，因此山寨店铺开始出现。“商标、宣传画都和我们一模一样，但为了规避法律上的风险，有的叫黔江古镇鸡杂，有的取名为黔江豆花鸡杂，甚至还有的干脆把店招写得潦草一点，就叫‘阿蓬记’。”樊兴素的老公邓永禄有些哭笑不得地说，“我测算了一下‘打假’的成本，有些得不偿失，所以先让他们发展着，等时机成熟再‘一网打尽’。”

不光是外部竞争激烈，黔江鸡杂的老字号与后起之秀之间，也存在着“内卷”现象：记者观察到，“阿蓬记”与“苏锅锅”，都在自家的店招上打上了黔江鸡杂总店的名号，采访过程中双方互有“吐槽”，可谁是龙头，谁是正宗，又有谁分得清呢？

吕雪松认为，这些现象的产生，是因为黔江鸡杂至今没有形成统一的行业标准，“要让鸡杂产业更上一层楼，将其推向全国，这些都是需要克服的问题。”

一系列动作已在政府的指导和引导下铺开：

引进和培育一批投资规模大、带动能力强的集种植养殖、生产、销售于一体的龙头企业，鼓励专业合作社、家庭农场、产业大户等建设标准化土鸡、肉鸡养殖场和散养基地，建设标准化肉鸡加工厂，有效保障鸡杂产业的产品供应；

对鸡杂的底料、泡菜等原料进行集中加工，打造鸡杂产业原料配套加工基地，鼓励建设年产5万吨泡菜生产基地，逐步形成黔江鸡杂原料直配中心，实现规模化经营；

深入挖掘黔江鸡杂品牌文化，建设黔江鸡杂文化博物馆，全方位展现黔江鸡杂的历史、现状及未来，增强黔江鸡杂的文化底蕴；

制定科学、规范的行业标准体系，力争将袋装鸡杂现有企业标准升级为国家标准，同时申请注册黔江鸡杂商标及地理标志，最终形成黔江鸡杂统一形象、统一标识、统一色彩、统一宣传的公用品牌+企业名称模式的格局；

……

“希望通过这些措施的实施，到明年底，黔江鸡杂的品牌连锁经营门店能达到300家，鸡杂产业(含种植养殖)实现产值10亿元，实现黔江鸡杂品牌到品种的全方位输出。”吕雪松表示。