

# 这是一个藏在东皋岭隧道口的“窑火江湖”

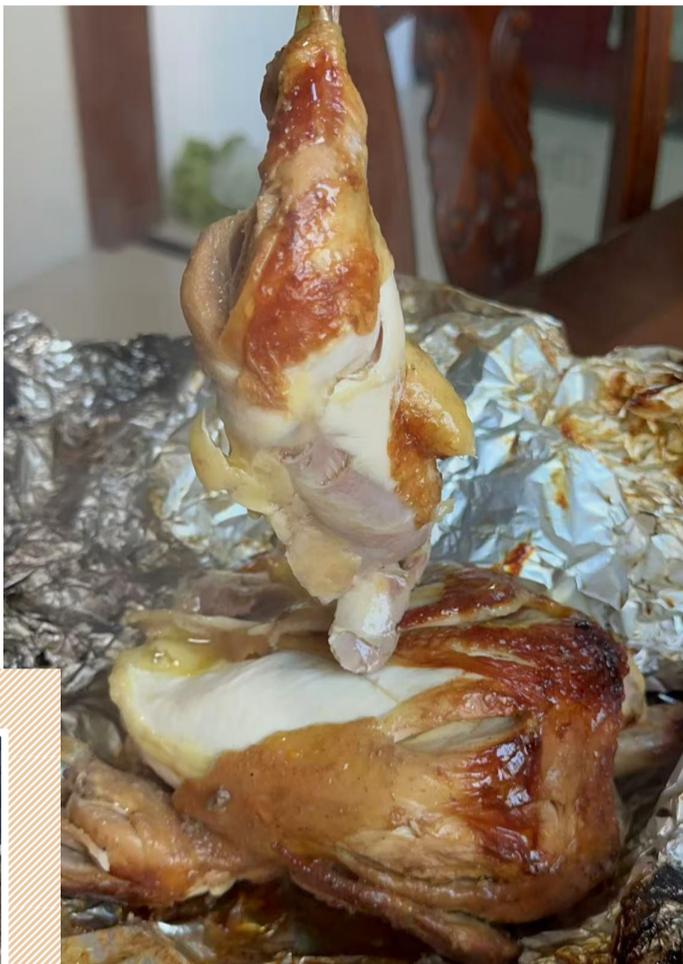
## 窑火四十分钟，一只爆汁土鸡出炉

□记者 朱蔚 文/摄

“

在定海东皋岭隧道口旁，炊烟裹挟着果木与窑鸡的香气悄然弥漫。经历四十分钟的窑火“修炼”后，撕开锡纸包，仿佛打开了一个鲜香的宝藏：一整只窑鸡金黄油亮，汁水丰盈欲流，香气四溢。

”



酣畅。

边吃着窑鸡还不过瘾，连声问王拥军有没有年糕、红薯之类，得到否定的答案也没事，其中一人立即驱车，去周边的农家买来年糕，裹上锡纸丢入炉膛，即刻煨上。不多一会儿，年糕出炉，软软糯糯，热气腾腾。冬日虽冷，此时此刻，口中热乎乎的美味，诠释着幸福的具象。

而这份美味的起点，远在鸡入窑之前。选用的是山林走地鸡，每只大约3斤，王拥军对鸡的挑选有要求：“要选150天左右的土鸡，肉质才软嫩。像三黄鸡，鸡胸肉太柴，根本做不了。”他坚持，食材是风味的根基。

### 从选鸡到建窑 风味藏在细节里

处理干净的鸡，需经历一场风味的“沉浸式按摩”。用刀在土鸡的表面划拉几下后，它们被完全浸入一盆秘制酱料中。王拥军会给每一只鸡进行充分的揉捏、按压，以确保酱汁能渗透每一丝肌理，“这东西没有绝对标准，全凭手感。”

按摩过后，还有关键一步：在鸡腹内抹上由三四十种香料磨成的秘制粉料，“香料是什么，比例多少，这可是秘密。”王拥军微微一笑，制作窑鸡的技术可是他在广东惠州花上好几万元学费和几个月的时间学习才换来的。

包裹鸡肉的，是厚厚的锡纸，密封性极好，旨在锁住所有水分与香气。而赋予灵魂的，则是窑与火。

王拥军的土窑，是他根据广东窑炉1:1还原建造的。“窑的大小跟温度有关系，不是随便砌的。”窑炉使用的燃料，必须是果木。在舟山，他用的是从宁波运过来的杨梅木，广东则用荔枝木。“果木有清香，其他木头会有杂味。”木柴在窑膛内燃烧，直至化为通红的炭火，此时窑内温度可飙升至500摄氏度。

包好的鸡被送入这炽热的“炼丹炉”中。窑口用砖封住，接下来便是火与时间的艺术。烤制并非持续猛火，而是“有打开的时候，也有焖的时候”。通过风门控制空气流动，调节火力大小，让温度在精准的范围起伏，用高温的热辐射与热对流慢慢将鸡肉焖熟。大约四十分钟，窑鸡出炉。

### 从国营灶台到山野窑炉 见证一位老厨师的转身

守着这口窑炉的王拥军，是一位“老”厨师，已经在厨灶前干了半辈子。他的故事，嵌在时代变迁的纹理之中。

王拥军出生于1970年，是上世纪八十年代为数不多的科班出身的厨艺人才。1989年，他被分配到定海的舟山饭店，端上了那个年代令人羡慕的“铁饭碗”。

在国营饭店的灶台前，他练就了扎实的基本功，也见证了餐饮行业的旧日风貌。离开体制后，他仍是凭借手艺闯荡，承接过多地的宴席，舌头也尝遍了四方风味。

与广东土窑鸡的邂逅，是另一个念想的萌芽。“在惠州农庄里吃到，撕开有汁水，会爆浆！跟以前烤得很柴的鸡完全不一样。”那种外皮微焦、内里饱含汁水的口感，以及独特的浓郁香气瞬间击中了他。作为一个“首先要自己喜欢吃，才能做给别人吃”的老厨，他萌生了将这口他乡风味带回舟山的强烈冲动。

在惠州苦学几个月后，便有了他在皋泄村小院里的反复试验。砌窑、选柴、调温、试味……一切从头摸索。失败是常事，但他凭着一股做餐饮几十年的底气与直觉，慢慢摸清了门道，于三个月前开了张。

他的窑鸡，起初只是小范围的口口相传，民间的口碑却是最好的通行证，这份藏在山脚的美味已被更多人知晓，同时出圈的还有他的糟鸡，选用肉质更为筋道的公鸡，也是地道的广东滋味。因为人手有限，他仍保持着质朴的经营方式：需提前预订，可自取，定海城区可送货。



### 一炉窑火一只鸡 四十分钟的修炼

定海东皋岭隧道口旁的农家小院，场地上的两口土窑炉膛，柴火正噼啪作响，窑口溢出的热浪扭曲了空气。

“出炉！”王拥军师傅一声果断吆喝，用两根长钩，从通红的窑膛里钩出烤架，先前银光闪闪、鼓鼓囊囊的锡纸包，这会儿颜色暗了不少，表面还沾着草木灰，热气炙人，甚至还听得到汁水在锡纸包里沸腾的声音。

王拥军戴上厚实手套，把它们一只一只地装到铁盆，带回边上的农家小院。刚出炉的窑鸡，热气腾腾，原汁原味，烤场没有堂食的场地，每每窑鸡出炉，都是王拥军悉心做好保温包装后，等着客人自取或是他顺带着免费外送定海城区。

有驱车前来的食客拿了窑鸡后实在是按捺不住，他们心领神会地交换眼神，喉结微动，决定就此先吃为敬，“就在这儿吃！”

从屋里扛出一张简易的桌子，放几把塑料凳，大家小心翼翼地将锡纸按着先前折叠的方式拆开，滚烫的蒸汽“噗”地涌出，带着愈发沁脾的窑鸡香气。顺着开口两手一掰，一整只金黄油亮的窑鸡露出了真面目，紧绷的鸡皮泛着琥珀般的光泽，皮下可见隐约颤动的汁水。

### 徒手撕鸡 酣畅地就地开吃

高温逼出了鸡油，更锁住了汁液，鸡肉嫩滑多汁，咸香渗进每一丝肌理，连最易柴的鸡胸部位也入了味。直接上手撕扯，蘸着底部的天然汤汁食用，便是对这份粗犷美味最大的尊重。

食客戴上手套直接上手，揪住一条鸡腿轻轻一扭，“啵”一声轻响，腿肉便分离下来，连皮带肉，汁水顷刻间顺着手套流淌。

这时不吃，更待何时。“啊呜”一口，咸鲜滚烫的汁水在口中爆开，混合着一种独特的窑鸡腌料清新香味。其他几人哪忍得住，纷纷上手，三下五除二就把整只窑鸡大卸八块。

“真烫啊！”“好香！”“好吃！”哈着热气，嘴角吃出了油光，美食当前哪还顾得上形象，众人或站或坐，就在窑炉边的空地上大快朵颐，满足又