



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题



晾晒风干鸡的场面颇为壮观。 通讯员 陈光金 摄

记者 张颖 日照报道

选料为本 好鸡出好味 足龄紧实定根基

一只地道莒县风干鸡，好不好吃，源头在鸡。

在莒县店子集街道，“莒县张氏风干鸡”传承人张纪松一年能卖出大约4.5万只。在他的加工坊里，一排排风干鸡油亮金黄、肌理紧致，腊月的风穿过晾架，把香料与鸡肉的醇香揉得愈发醇厚。“做风干鸡，第一步就是选鸡，鸡选不对，后面工艺再精也出不来正宗味。”张纪松告诉记者，十一年坚守，他始终认准小公鸡、足龄、体重达标三大硬标准，选用约3.5斤的小公鸡，肉质紧实、脂肪分布均匀、肌间脂肪丰富，既能锁住香料滋味，又能保证蒸后瘦而不柴、筋道有嚼头。

记者走访多家当地餐饮酒店印证，选材标准高度一致。莒县文街小筑酒店经理王秀洁介绍，酒店自制风干鸡专供食堂与年货订购，同样坚持选用两年足龄小母鸡，拒绝速成鸡、冷冻残次鸡，“客人吃的就是一份紧实与鲜香，原料差一点，口感立分高下。春节前订单集中，我们每周现做2000只，现做现卖，几乎供不应求。”另一家本地老字号酒店后厨负责人也表示，风干鸡对原料要求极高，必须鲜活宰杀、当日处理，保证肉质新鲜度，这是形成独特风味的基础。

莒县地处鲁东南，四季分明、光照充足、粮饲丰足，家禽运动充分、肉质紧实，为风干鸡提供了得天独厚的原料禀赋。与普通肉鸡相比，足龄母鸡纤维更粗、密度更高，经腌制与长时间风干后，水分适度脱除，风味高度浓缩，形成“紧实不柴、咸香回甘、越嚼越香”的核心口感，这也是莒县风干鸡区别于其他地区腊鸡的关键。

张纪松强调，底线是真材实料、源头可控。从鸡源养殖环节对接合规养殖场，到进厂逐只查验体重、毛色、肉质弹性，再到清洗、改刀、沥干，每一步都严格把关。“好品没有捷径，食材是第一道门槛，守住品质，才能守住口碑。”正是这种对原料的极致挑剔，让莒县风干鸡形成稳定的风味基底，成为经得起市场检验的山东好品。

古法为魂 秘制工艺守正味 时间淬炼出醇香

张氏风干鸡制作技艺，核心在于配方秘而不宣、工序环环相扣、时间精准把控、无额外添加。记者现场探访完整流程：宰杀、脱毛、开

从莒县农家到全国 这只风干鸡凭啥出圈



岁聿云暮，年味渐浓。日照莒县的城乡街巷，腊味随风漫溢，灌香肠、腌腊肉、晒风干鸡，成为腊月最动人的烟火图景。在山东年味版图里，莒县风干鸡以紧实筋道、咸香醇厚、越嚼越香的独特口感，成为年节餐桌与走亲访友的经典佳品。近期，莒县张氏风干鸡制作技艺走进大家视线，让这道流传数代的民间风味，从农家灶台、酒店后厨走向标准化传承与更广市场。

新春走基层，记者走进莒县风干鸡制作坊，餐饮酒店与年货市场，解码这道山东好品为何能香飘省内外、俘获南北味蕾。



张纪松在查看风干鸡的晾晒程度。 通讯员 陈光金 摄

膛、清洗、沥干、配料腌制、挂晾风干、蒸制熟化、真空封装，十几道工序环环相扣，容不得半点马虎。

腌制是风味成型的关键。张纪松沿用祖辈传承的秘制配方，以20余种天然香料按比例配伍，不使用防腐剂，不加重盐，不添人工香精，靠香料本味与盐的协同作用去腥、提鲜、入味。清洗沥干后的整鸡，均匀抹料，入缸静置腌制，全程低温、定时翻倒、充分渗透，确保香料深入肌理。不同从业者在香料配比上各有传承，但均遵循“咸淡适中、香而不冲、鲜而不腥”的原则。长岭镇黄家熟食店店主也提到，自家采用50余种配料古法腌制，靠时间与温度让味道层层渗透，“丝丝入味，靠的不是急火快制，是慢工细活。”

腌制完成后，进入自然风干核心环节。莒县腊月气温低、湿度适宜、北风通透，是风干最佳窗口期。从业者选择通风洁净、光照稳定的场地，将腌制好的鸡逐只挂起，自然风干7—8天，定时翻动，检查干度，应对天气变化，避免过干发柴、过湿变质。张纪松总结技艺的关键：“腌制四天、晾足七天，温度、湿度、风速全靠经验判断，没有标准化数据。”

自然风干并非简单脱水，而是风味转化与质地重塑的过程：鸡肉水分缓慢散失，蛋白质与氨基酸浓缩，香料风味与肉香深度融合，油脂适度析出，形成金黄油亮、紧致弹牙的特质。阳光与风赋予它独特的腊香，时间沉淀出醇厚的底味，这也是工业快速烘干无法复刻的“风味”。

蒸制是最后一道风味升华工序。风干完成的鸡，经清洗后上笼足火蒸制约30分钟，热力穿透肌理，腊香彻底释放，肉质由硬转韧、入口易嚼、香透骨缝。蒸制火候直

接影响口感：火小则味不透，火大则肉质柴，各家均凭经验精准把控，保证出锅即达最佳食用状态。

记者走访多家酒店发现，尽管规模化生产与家庭手作在流程效率上有差异，但古法核心不变：坚持天然香料、坚持低温慢腌、坚持自然风干、坚持无额外添加。王秀洁表示，酒店遵循传统工艺，不追求快产快销，“客人要的是老莒县的味道，我们就守住老法子，这才是好品的灵魂。”

风味为核 一口藏四季 好品出圈靠本真

蒸好的莒县风干鸡，色泽金黄油亮，肉质红润紧致，撕开肌理丝丝分明，腊香扑鼻、咸鲜适口、筋道弹牙、回味无穷、冷切热吃皆宜，配酒下饭、年节礼赠均为上品。它的风味密码，可概括为原料本味、香料合味、风干醇味、蒸制鲜味四位一体，形成辨识度极高的“莒县味道”。

第一重是地域本味：鲁东南小公鸡的鲜醇，搭配本地五谷饲育的清甜，肉质自带底气，不腥不膻，紧实有魂。第二重是香料和合之味：多种天然香料互补，去腥提香、层次丰富，不抢肉香、不压本味，咸淡适配南北口味。第三重是时间风干之味：低温慢风脱去多余水分，风味高度浓缩，形成独特腊香，区别于烟熏、酱卤、腌制肉制品。第四重是工艺之味：代代相传的配比与火候，让每一只风干鸡保持稳定口感，老食客一口便能认出“还是这个味”。

年味里的风干鸡，早已超越食物本身，成为情感载体与文化符号。“腊月晒鸡，新年可期”，在莒县

乃至日照乡村，挂起风干鸡就是亮起年味灯。返乡游子、异地客商、海外侨胞，都把这一口当作家乡记忆的锚点。张纪松的风干鸡线下销往省内外，靠的不是营销包装，而是纯粹的好味道与稳定的高品质。

春节前夕，莒县各大酒店、熟食店、商超年货专区，风干鸡均为热销品。王秀洁告诉记者，不少顾客专程到店订购，作为年礼送长辈、赠亲友，“这个月差不多卖出8000只，大家认的是莒县风干鸡的牌子，是地道、安全、好吃的山东好品。”多家餐饮从业者一致认为，风干鸡能走得远、卖得久，核心是守住本真、不搞噱头、不降标准，用食材说话、用工艺说话、用味道说话。

张氏风干鸡制作技艺既守传统又重规范：张纪松把“食品卫生第一位、安全永远是底线”落到实处，让老手艺更适配现代食品安全要求，让传统好品走得更稳更远。这种守传统根脉、行现代规范的路径，正是山东好品持续焕发生机的关键。

风过莒地，腊香满城。一只小小的风干鸡，藏着齐鲁大地的饮食智慧，载着传承的匠心坚守，裹着新春团圆的温暖情愫。它不靠流量造势，不靠过度包装，只以好原料、好工艺、好味道，成为经得起时间与市场检验的山东好品。

新春将至，蒸笼上汽，香气升腾。那一只只紧实筋道、咸香醇厚的风干鸡，是风的馈赠、阳光的沉淀、时间的精华，更是齐鲁烟火里最动人的年味。这缕从工坊飘出、从酒店餐桌溢出、从千家万户灶台升起醇香，正带着山东好品的底气与温度，香飘万家、致远四方。