

不斷創新 適應市場

張存有稱，迫於市場壓力，也為了保護傳統技藝，保密藥料配方，張存有也在進行着改革和創新。他根據現代人的飲食習慣和口味，把祖傳的八大味佐料增加到15種。此後，他又精心研製了道口燒雞標準配方料袋，率先使用料袋煮雞，把沿用幾百年的粗放式配料改為磨碎裝袋，使燒雞成品口味更加醇香濃郁，品質日臻標準穩定，從而把道口燒雞的質量提高到一個新的水平。

據張玉華介紹，道口燒雞的店面主要集中在長江以北，因為，南方人的口味相對比較清淡，不太習慣顏色較重、味道較鹹的道口燒雞，他們更喜歡色淺味淡的白斬雞。因此，道口燒雞也正嘗試在不改變基本味道的基礎上，製作適合南方人口味的道口燒雞。

張存有目前正試圖將道口燒雞擺上深圳、東莞等地的沃爾瑪超市的貨架裡。據他透露，還有在英國任武術教練的華僑，在品嚐過道口燒雞的味道之後，十分喜愛，有把道口燒雞推廣到英國的打算。

道口燒雞還計劃研製推出多品種、多風味、分部位的小包裝燒雞，積極研發和推出雞腿、雞翅、雞胗、雞脯肉等各類小包裝休閒產品。使道口燒雞的受眾更加多元化。



■張存有燒雞生產園區。

本報河南傳真



■道口燒雞生產線

元寶造型 保留傳統手工技藝

據介紹，道口燒雞對原料雞的要求極為講究。為了保證燒雞品質，張存有親自把關，嚴格遵循祖傳工藝，活雞全部選用雞齡12至15個月、體重1.5至2公斤的當地生長、不殘不畸、體形豐腴的母雞。在蒸煮過程中，道口燒雞需要被製作成「元寶」造型，這樣，可使雞在蒸煮過程中充分入味，也方便起鍋，不致使燒雞的造型鬆散。這些都需要手工操作來完成。

由於道口燒雞市場需求量巨大，張存有曾經從香港引進過毛機，部分代替人工。但是機械化設備只能在燙毛和褪毛的環節使用，在後半部分依然用傳統技藝去做，比如撥雞造型、煮煮雞肉等。

張存有說，雖然現在市場上道口燒雞賣家眾多，質量不一，消費者也不太在意燒雞的造型和口味，但是一些老年人仍然對口味有要求。「傳統技藝傳承，是我最關心的問題。」張存有表示。

道口燒雞



河南滑縣，古稱滑洲，著名的農業大縣，小麥產量雖位居全國第一，卻因道口燒雞而名聞全國。這個與北京烤鴨、金華火腿齊名的「全國第一雞」，至今已有350多年的歷史。它不僅常常作為國宴菜品，也帶動了滑縣上萬人就業，實現了近2億元人民幣的年產值，成為名副其實的「金鳳凰」。

■香港文匯報記者 駱佳、靳中興，實習記者 張倩



■道口義興張祥記燒雞老鋪的第八代傳人張存有。

從業者上萬 年產值2億

據道口燒雞協會會長張玉華介紹，滑縣共有170多家企業從事道口燒雞的製作和銷售，上萬工人每年將450萬隻雞按着配料烹煮、包裝，運往全國上千家店面，呈現在千家萬戶的餐桌，換回1.9億元人民幣的產值。

除「義興張」老鋪道口燒雞之外，同為義興張傳承人的張氏後人還註冊了「張恒文」、「恒勝」、「張炳」、「八代中和」等商標，繼承了道口燒雞的傳統製作工藝。

張玉華說，從上世紀90年代末，滑縣國營、集體、個體從事燒雞加工的店鋪就已經發展到100多家。這些燒雞店鋪基本上參考了「義興張」燒雞製作方法，並加以改進和發展，形成了自己的一些特點。

「畫寶剛」、「薛記」、「王記」道口燒雞也擁有很高的名氣。據「畫寶剛」道口燒雞創始人畫寶剛介紹，他們的業務主要集中在河南以及山東、河北、山西等周邊省份，銷售方式主要為直營店。



■運用手工工藝為燒雞造型。



■位於道口的張存有燒雞店

一隻雞 煥出一個產業

河南省滑縣道口鎮位於黃河故道之上，曾經是重要的漕運碼頭，途經道口鎮買燒雞吃一度成為船夫們的習慣。有數百年歷史的「義興張」燒雞老鋪，即矗立在道口鎮十字大街的街口。

時至今日，老鋪已經不賣燒雞，而更多作為一種記憶的存留，房子雖然有些破舊，但仍然不失氣勢。它的周圍還有幾座風格相近的老宅院，與新建的樓房摻雜交織，在歷史的凝重與現實的凌亂中勾畫出一種穿越時空的奇異風格。

今年71歲的張存有是道口義興張祥記燒雞老鋪的第八代傳人。他的滑縣道口「八代中和義興張燒雞有限公司」，前身即為創始於清順治十八年（1661年）的「道口義興張祥記燒雞老鋪」。品嚐道口燒雞的同時，回想它悠久的歷史，彷彿幾百年前的味道正穿越時空隧道觸摸著現代人的味蕾。

因「聖讚」聲名大噪

據張存有介紹，道口燒雞始創於公元1661年，距今已有三百多年的歷史。在起初的一百多年時間裡，他們祖上所做的燒雞由於技術條件差，工藝十分簡單，一直沒有形成什麼特色，燒雞生意很長時間內都很冷清。

乾隆五十二年，當時的傳人張炳在街上巧遇了他兒時的玩伴、清宮膳廚師劉義。酌飲之間，劉義得知張炳的燒雞生意很冷清，便對張炳俯耳說：「要想燒雞香，八料加老湯。」並詳述了在御膳房中做雞的秘訣。八料為陳皮、肉桂、豆蔻、良薑、丁香、砂仁、草果、白芷；老湯據稱是煮了一遍又一遍的秘製鹵雞湯。張炳按照傳授的秘訣精心製作，燒雞果然異香濃郁，獨具風味。

從此，張炳的燒雞名聲大振，生意興隆，遂取「義友濟興」之意，將鋪號定名為「義興張」。自此，道口燒雞便一代一代地傳下來，既傳家珍絕技，又傳百年老湯。

據《滑縣志》記載，乾隆南巡，途經道口，聞異香而醒神，問及左右。縣令乃以燒雞呈獻，帝食甚喜，讚曰：「型、色、味三絕，為天下佳饌」。自此，「義興張」燒雞成為貢品每年送於朝廷。加上南來北往的漕運工人將道口燒雞的美名和美味帶往全國各地，塑造了道口燒雞的口碑。



■做好造型的燒雞等待進入烤箱

中山簽174個境內外項目

香港文匯報訊（記者 李芳、李昌鴻 中山報道）2015中山招商引資，招才引智洽談會暨第二屆中山人才節近日舉行，開幕式上還舉行了翠亨新區海峽兩岸交流基地授牌儀式。據了解，此次博覽會共實現174個境內外項目簽約，總金額達近60億美元。

中央台辦、國務院台辦交流局局長程金中宣讀中央台辦、國務院台辦《關於同意在廣東中山設立海峽兩岸交流基地的批覆》，並代表中央台辦、國務院台辦為翠亨新區海峽兩岸交流基地授牌。翠亨新區獲批海峽兩岸交流基地，為中山經濟社會發展增添新的動力。翠亨新區將充分運用孫中山文化資源優勢努力建設成為海峽兩岸交流合作示範區和重要平台。

中山市委書記、市人大常委会主任薛曉峰表示，中山正加快產業結構調整，推動經濟轉型升級，面對創新發展新時期，中山堅持以高層次人才為引領，將創新驅動發展作為推動經濟結構調整和產業轉型升級的核心戰略，努力掀起大眾創業、萬眾創新的新熱潮。

據悉，2015中山「3·28」招商引資境外和境內簽約項目174個，投資總額近60億美元。通過「雲平台」融合人才、技術、項目、資金和產業。近200位海外高層次人才攜帶項目或技術到中山對接，3萬多名海內外人才雲集中山尋求發展機會。



■2015中山招商引資·招才引智洽談會暨第二屆中山人才節開幕式

記者李芳 攝

中國重汽香港4S店開業



■中國重汽香港4S店日前在元朗盛大開業。本報山東傳真

香港文匯報訊（記者 殷江宏）中國重汽香港4S店日前在元朗盛大開業。該店經營面積達一萬平方米，建有完整的配件中心及維修車間，僅專業維修人員就達40餘人，是香港目前最大的商用車4S經銷店。中國重汽（香港）有限公司董事局主席馬純濟、執行董事董金根以及大昌行集團行政總裁葉滿堂等嘉賓出席了此次開業典禮。

中國重汽（香港）有限公司董事局主席馬純濟表示，此次4S店的開業是雙方合作的進一步深化，有利於鞏固和提升中國重汽在香港的市場地位和品牌知名度，實現強強聯合、合作共贏。

大昌行集團行政總裁葉滿堂在致辭時表示，雙方合作可謂強強聯手，合德汽車公司將會繼續大力推廣中國重汽商用車，進一步提升市場佔有率。據悉，此次雙方在開業儀式上推出的全新一代高端重卡產品T7及T5系列，讓現場的分銷商和用戶紛紛駐足觀看，僅在活動現場就簽訂了100餘輛的訂單。

P2P平台跑馬圈地線下忙布局

香港文匯報訊（記者 李昌鴻 深圳報道）繼去年之後，目前，大量的P2P網絡借貸平台仍在跑馬圈地線下忙布局。據網貸之家統計數據顯示，今年首兩月微貸網新增9家營業部；日前，該平台的三分公司（江西南昌、江西新余、廣州白雲）同日開業。至此，微貸網正式開張的營業部達66家。該平台制定了「五年百店」計劃。

2015年紅嶺計劃在全國設立30多家分公司，每家分公司可下設10家體驗店；分公司一把手必須為當地銀行的分行或一級支行長以上級別。在職能上，分公司負責業務拓展、貸前調查、第一道風控和貸後管理等；體驗店則側重於投資者教育、線下推廣等。

業內人士透露，紅嶺創投杭州分公司將於4月開業，其上海分公司不久後亦將設立。自去年以來，早已有不

少P2P網貸平台重點布局線下渠道。投哪網2014年年報顯示，截至去年年底，該平台在全國共有27家營業部，分別位於長三角、珠三角、中西部等地，這些網點直接處理各類借款業務，總部對分公司進行垂直管理，「未來，將向內地二三線城市下沉」。

積木盒子創始人兼CEO董駿表示，積木盒子2015年的規劃是以O2O營運體系提升效率，並在既有基礎上改善成本，目標是既不降低營銷效率，亦不犧牲風控效果。這主要是基於眾多信貸服務，還是需要線下服務和風險審核。至於理財端的獲取，線上勝線下。