

春节,向来是中华民族最重要的传统节日之一。2026年马年春节,又是这一传统节日被联合国教科文组织列入人类非物质文化遗产代表作名录后的第二个春节。

非物质文化遗产是人类共同的财富,更是历史文脉、人文精神、家国情怀的具象表达。每一项非物质文化遗产名录的背后,无不承载着人们对地域乡土深沉的热爱。

千年商都、美食之城,广州的风土人情在漫长的历史长河中有着不可替代的底蕴与独到之处。这座城包容,这座城亦进取,它虽然低调,但它脚踏实地,而那些潜心在各领域中的非遗传承人,也以他们的工匠精神“书写”着赓续两千多年的广府文脉。正是因为他们的努力与付出,让在地文化的表达更有魅力,让一座城市的肌理更为生动鲜活。

值此佳节,新快报特别推出“请到广东过大年”之“烟火岭南”系列报道,通过深度挖掘岭南尤其是广州那些充满人间烟火气的传统饮食文化以及耕耘在不同领域的非遗匠人,藉由非遗传承人的故事、经历和感悟,展现活力湾区的多重魅力。

2026
春节策划

请到
广东
过大年

烟火
岭南

篇 | 5 |

策划统筹 新快报记者 陈斌
专题采访 新快报记者 陈斌
摄影视频 新快报记者 陈斌
新快报记者 龚吉林
郭思杰 观显锋 黎奥 实习生 张齐霖

广式白切鸡

一心一意
精研一只鸡



■文记壹心鸡的店面。



■广州人的餐桌上不能没有一只鸡。

① 专业专心专注,几十年如一日精研一只鸡

“广州人说‘无鸡不成宴’,其实在粤菜文化中,鸡的寓意是非常好的。”市级非遗广式白切鸡制作技艺代表性传承人洗伟文接受新快报记者采访时说:“餐饮行业中,鸡代表‘凤凰’,凤啊!”

2004年,洗伟文创立了“文记壹心鸡”这个餐饮食店品牌,选址广州市荔湾区宝华路旋源桥10号,如今,文记壹心鸡食店已在原“西关四大名桥”之一的旋源桥这里驻守了22年,店面也随之有所增扩。

白切鸡,自然成为文记壹心鸡当仁不让的招牌出品,用洗伟文自己的话说,自己浸淫餐饮行业几十年,对鸡,特别是白切鸡,仍然保有着一种情有独钟的情怀。“皮爽肉滑,骨都有味”这八个字,亦是他毕生追求的广式白切鸡口感

的呈现与表达。

在广州的老城区,尤其是荔湾西关这种地域,坊间有个约定俗成的“规矩”,就是但凡以“某某记”命名的食店,都几乎可以视乎等同于有历史、有传承的店面,如“顺记冰室”的顺记,“欧成记炸酱面”的欧成记等。洗伟文在给“文记壹心鸡”命名时也借鉴了这种思路,“文记”取洗伟文名字中的“文”字,“壹心鸡”表达的则是“一心一意做好一只白切鸡”的目标,这也是洗伟文内心最真实的愿念,大写的“壹”字说明了大大的责任感与信心。

故此他几十年如一日地精研如何做好这只广式白切鸡,专业、专心、专注,这六个字便成为他愿念之外的执着念力,如今指导自己女儿洗秀贤一步一步“接棒”,一样坚持一丝不苟。

人物

洗伟文

广式白切鸡制作技艺
代表性传承人



■洗伟文指导女儿洗秀贤烹制白切鸡。

② “皮爽肉滑,骨都有味”的白切鸡这样得来

广州人或者说是广东人,对鸡都存有一种执念,“每家都会做白切鸡,但做法和味道可能每家都不一样。”洗伟文说。

文记壹心鸡出品的广式白切鸡,总是选毛重在3.2到3.5斤的清远麻鸡,因为清远麻鸡这个鸡种身形生得特别“靓”,卖相好。而从选材到烹制,洗伟文每一个步骤都力争做到“绝不含糊”,从鸡的清洗到浸制,再到过冷、斩件,最后到淋汤,但最独到的重点还是在于过冷和上桌前淋鸡汤这两步。

一般过冷直接采用冰水,但文记壹心鸡用自家特制的白卤水过

冷,这也是洗伟文说的“不断研发改良,精益求精”的具体呈现。制作白卤水的原材料也并不复杂,都是日常可见的如甘草、陈皮、草果这些能提香的药材,还包括大地鱼、瑶柱等提鲜的原材料,但提鲜与提香的原材料必须要分开放在药包里一起煲,同时要根据实际情况不断调整。

浸制的过程讲究水温大开时将鸡浸下去,并让鸡在水中“三起三落”,接着就要关火,用“虾眼水”的状态继续浸制,“两斤左右的鸡,浸的时间大致掌控在25分钟左右。”

过冷也就是俗称的“冰火两重天”,让鸡肉在一冷一热间达到收

缩,同样要“三起三落”,都是为了受热(冷)均匀,并且过冷浸泡的时间最好能达到一小时,“时间够了,才能收获到‘皮爽肉滑,骨都有味’的白切鸡。”洗伟文一边指导洗秀贤不时搅拌桶中的白卤水,一边对新快报记者说道。

“广州话讲‘有偷鸡’,其实说的是一个非常浅显的道理,不管做任何事,专心、专业、专注,时间够,自然有收获。”洗伟文认为粤菜最大的特点,与广州这座城一样,就是两个字:包容。“百花齐放,包罗万有,

可以说有华人的地方就有粤菜,不鲜不食、不时不烹,也是粤菜选材的基本参照条件。”他形容自己是“退而不休”,希望用自己四十多年一步一个脚印得来的“非遗代表性传承人”身份,进社区、进校园,向更多人传播粤菜,发扬广府文化,“活到老,学到老,做到老。”



■制作白卤水的原材料。



■白切鸡制作中。



■白切鸡上桌前还要淋上几匙羹的鸡汤。

