

张文献

道口烧鸡产自河南省滑县道口镇，道口镇位于卫河（隋炀帝开挖的永济渠）之滨，现为滑县县城所在地。明清时期，道口镇已是当时河南省四大商贸名镇之一。清乾隆年间，道口镇开始日日有集；清光绪年间，卫河上通百泉，下达天津，从卫河水运可直达天津海河。明清两代，“凡漕粮入津、芦盐入汴，率由此道。”卫河码头上下数里，船桅如林，航运繁荣，北京城内所需物资，除江南海运或运河漕运以外，多由黄河漕运转淇门入卫河抵京，

义兴张道口烧鸡创始于公元1661年（清朝顺治十八年），创业之初，烧鸡生意在很长时间内都是惨淡经营，勉强度日，收效甚微，创始人张炳在一筹莫展之际，偶遇老友刘义，邀其到店铺置酒小酌，刘义曾在清宫御膳房做过御厨，烹饪技艺娴熟。闲谈之中得知张炳日下的困境，顿生同情之意，遂将清宫御厨秘方传授给张炳，并告知“要想烧鸡香，八味加老汤”，张炳听后如获至宝，便依法烹制，反复改进，苦心钻研，不断探索，终于形成了一套完整、独特的烧鸡加工工艺。制作出来的烧鸡色泽鲜艳，呈柿红色微带嫩黄，烧鸡形如元宝，丰腴完整，肉丝粉白，有韧劲，味道鲜美醇厚，咸淡适中，异香扑鼻，其熟烂程度尤为惊人，用手一抖，骨肉自行分离，无论凉热食之，皆余香满口，“色、香、味、型”俱佳，堪称一绝，店铺生意日益兴隆。张炳为感谢老友，取“义友济兴”之意，遂将铺号定为“义兴张”。从此，“义兴张”道口烧鸡的醇厚香味就飘逸在古运河的两岸，当年乾隆皇帝南巡，途经道口，闻异香而醒神，问及左右，知县以张氏烧鸡呈现，乾隆食之甚喜，赞为天下佳馐。自此道口烧鸡遂成御用贡品，源源不断送往京城，义兴张道口烧鸡也因此而名扬。

“九代张文献道口烧鸡”系义兴张道口烧鸡第九代嫡系传人张文献，得其秘方，取其精华，结合现代食品生产加工工艺和设备创制而成的，于2002年注册成立了滑县九代张文献道口烧鸡有限责任公司。经过几年的努

力和发展，公司现已拥有固定资产3000多万元，占地15000平方，建筑面积8000平方，年销售收入1000多万元的大型生产企业。公司拥有活鸡宰杀、造型、炸煮、真空包装、肉酥、肉丸等全套加工设备，公司主导产品为九代张文献牌鲜道口烧鸡，软包装道口烧鸡、鸡爪、鸡翅、鸡珍、鸡肉酥、鸡脯丸，五香牛肉、羊肉卤等系列产品，产品销往全国各地，深受客户好评。

该公司建立以来，一直坚持用户至上的质量方针，在产品质量上狠下功夫。公司成立了质量管理领导小组，负责企业的产品质量，从原料采购到成品出厂层层把关，坚持不合格的原料材料不用，不合格的半成品不流入下到程序，不合格的产品不出厂销售的原则，严把产品质量关。公司设有化验室、质检科，又委托安阳市质量技术监督局监测中心对公司产品进行监督检验，保障产品质量。企业所产“九代张文献”牌道口烧鸡以色泽鲜艳，形如元宝，熟烂离骨，味道鲜香醇厚，咸淡适中深受消费者喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/zwx-375336.html>