



冯琪(中)向长辈取经

冯琪：百年风味 匠心传承

□洛报融媒记者 李冰 通讯员 赵博 杨思梦 朱一鸣 文/图

一只咸香烧鸡下肚，二两清白烧酒润喉。冯家烧鸡自百年前在洛宁扎根，便得到洛宁百姓的认可，很快成为当地的一道名吃，甚至成为很多洛宁人心中家乡的代名词。

刚卤出来的烧鸡，不需要任何辅助工具，只要用手轻轻一抖，鸡骨和鸡肉就可以自行分离，老人小孩都可以吃。所以每次在饭桌上，烧鸡总是被“消灭”得最快的一道菜。

初心如炬，薪火相传。如今，冯家烧鸡的制作技艺传到了25岁的冯琪手里。“我想守住这份家乡的味道，守护这份世代传承的手艺。”对于火候的把握，冯琪的经验还显得稍许稚嫩，经常需要师父李彦明的指导，他希望通过自己的努力，让冯家烧鸡成为洛阳美食文化的重要组成部分。



烹制



摆盘



上桌



售卖



扫码观看视频



国家级河洛文化生态保护实验区
NATIONAL HELUO CULTURAL ECOLOGICAL PROTECTION EXPERIMENTAL ZONE



成品



油炸