

“网上流行一句话：‘世间万物，唯有爱与美食不能辜负’。对于‘吃货’来说，味蕾和美食的每一次遇见，都是回味悠长且弥足珍贵的。当一锅烧鸡公端上桌，一观色泽，金黄肥美的鸡皮散发诱人的酱香，顿时口舌生津；二品肉香，油脂和鸡骨双面夹实白肉，使得鸡肉细腻弹牙且有层次；三念回味，大朵快颐之后，唇齿留香，念念不忘。若能体味到鸡骨的纯香、鸡肉的鲜美与鸡皮的酱香，那一定是好鸡与妙舌的黄金搭配。

中国人说美食“鸡鸭鱼肉”，鸡排在第一位，足见人们对它的喜爱。美食品牌陈氏烧鸡公在十堰很出名，但鲜有人知道老板陈光军的艰辛创业路。

■文、图/记者 张婧



酱香浓郁、回味无穷的烧鸡公。

他把感恩之心奋斗之志融入到美食中

一盘烧鸡公带来的 满满幸福感



陈光军(左)和外甥徐雪峰立志做好美食，成就自己的事业。

少时穷苦，学成后创业回报乡邻

陈光军的老家在房县深山之中，少时多亏乡邻资助，才得以完成学业。1992年，他中专毕业，分到卫生部门工作。虽然工作稳定，但他心里一直记着对乡邻的承诺：“我只要能顺利毕业，一定要把你们都带出来！”

2003年陈光军辞职创业，因为热爱美食，他决定进军美食行业。他到湖北荆沙地区考察烧鸡公项目，又根据十堰人的口味调整配方。准备妥当后，他在六堰盘下一个小门面。当时他只有2万元本钱，又向别人借了3万元钱，这才把店开起来。

创业路上历经风雨，17年来他咬牙坚持，终于闯出了名气，也兑现了当年自己的承诺。他从老家带出来六七十人，到店里干活谋生，有夫妻、父子等，大家都非常感激他。

“小时候家里穷，父亲去世，全靠母亲一个人支撑整个家，兄弟姐妹5个，顿顿吃不饱饭。我上学时，要给学校交米，我们家没米，亲戚就从100多公里外的九道梁拉米过来，帮我交上。那时候每家都不富裕，但大家想方设法从牙缝里挤出钱来给我凑学费。多亏乡邻齐心接济，我才顺利完成学业。”陈光军回忆起少时的不易，眼泛泪光。

历经艰难，靠好朋友帮忙才把店支撑下来

创业初期非常艰难，一天的销售额只有几百块钱，2004年又遇到禽流感，有人劝陈光军关门，但他“固执”坚守。“2004年发生了禽流感，好多人不敢吃鸡，但我的好兄弟每天带人到店里吃饭，用实际行动支持我，很感动。如果那时没坚持住，就没有现在。”陈光军说。

“六堰店的发展过程，说句玩笑话，有点像‘蚕食’的感觉。我们把楼上楼下卖狗肉、鸡杂、甲鱼的，开录像厅的，卖茶叶的，开泡脚城的，一个个兼并。”陈氏烧鸡公服务总监徐雪峰提起舅舅的努力，非常感慨。他是陈光军大姐的儿子，读大学的学费和生活费都是舅舅帮忙解决的，毕业后就在店里工作。“我能在十堰生活，全靠舅舅。现在，我努力工作，认真做事，回报舅舅。”

不仅是外甥，老家六七十人先后被陈光军带到十堰，在店里谋生；有些人干得好，自己出去创业，像他一样回报乡邻。

记者采访时，看到一对在后厨忙碌的夫妻。今年54岁的王兴财正在杀鸡，49岁的韩玉春忙着做面点，两人感激地说：“陈老板是个好人！他把我们从老家带出来，让我们有了饭碗，还帮我们在十堰安家，希望陈氏烧鸡公一直红红火火！”



每一道美食的背后都是陈光军始终如一对品质的坚守。

17年来味道如一 坚持真诚待人待客

2015年，陈光军花200万元将六堰店装修成统一风格，进行标准化管理。今年，陈氏烧鸡公深圳街旗舰店开业，全部采用新中式风格装修，灰砖白墙、园林小品、奇石假山装点，让人感觉仿佛走进美丽的大自然。在这种清幽的环境中静心品尝美食，实在是一桩美事。

陈氏烧鸡公有何独特之处，能17年持续发展，成为十堰人心中的一块美食招牌？“食材讲究，味道鲜香，始终如一。”陈光军说，烧鸡公的食材选用优质的天然放养土公鸡，主要在山坡、丘林地带放养，“渴饮涧泉水、饥食山中物”。这种土鸡皮下脂肪含量适中，肉味香浓。最关键的是，经过加工，它更容易保持抬头的造型，食客吃进肚子里，可以想象自己是个气宇轩昂的人。

新开业的陈氏烧鸡公深圳街旗舰店，在提供特色烧鸡公的同时，还推出了许多新菜品，颇受食客欢迎。从酱香浓郁、回味无穷的烧鸡公，到肉细筋烂、细嫩鲜香的卤鸡，再到汤汁金黄、养生与风味并存的土鸡汤，这里的菜品老少皆宜，可以满足你对美食的需求。

“我店里选用的食材，全是纯土鸡。我待员工真诚，员工待顾客真诚。我特别希望，大家在我的店里吃出家的感觉，吃出幸福感。”记者发现，陈光军特别喜欢提“幸福感”3个字。

早年，出身贫寒的陈光军，考学出来参加工作，幸福来自饱腹感；后来，他创业成功，感恩回报乡邻，幸福来自兑现承诺；现在，他在青岛、巩义等地开了20多家连锁店，高薪聘请专业管理人才，计划用3年时间在全国开200家店，幸福来自将品牌发扬光大，实现人生追求。

每一次的提升都来之不易，每一步的前进都付出了无数心血，可以说，陈光军是历经风雨百炼成钢。记者能够感受到，他发自内心地希望，不论店员、食客还是朋友，都能体会到这种幸福的感觉。