

杭州

HANGZHOU

生活

2016.2.17 星期三

DUSHIKUAIBAO
都市快报

杭州日报报业集团主办/国内统一刊号CN33-0099

http://dskb.hangzhou.com.cn

责任编辑/童蔚 | 版式设计/庄文新



鹅翅

扬州飞来的盐水鹅开出专门店 萧山白切鹅淡季也能一天卖出五六十只 杭州人不爱吃鹅？那是你没找对地方

吃鹅这件事，历来有传统。2200多年前西汉桓宽编著的《盐铁论》，就有“今富者春鹅秋雉”一说，指的便是春天是吃鹅的好时机。因为冬天过后孵出的雏鹅是春鹅，长到三四个月龄，正是骨软肉滑之时。

香港，有深井烧鹅；潮汕，有潮汕卤鹅；台山，有台山五味鹅；绍兴，有白斩鹅肉……那么，杭州呢？

萧山区曹家桥一带，鹅肉是出了名的好吃，爱吃的杭州人常常会跑去那里解馋。最近，杭州主城区又开出一家鹅的专门店，盐水鹅、鹅汤面、鹅肠、鹅掌、鹅肝……一大家子齐全了。

今天，我们就来说一说吃鹅。

记者 夏维



鹅掌



白切鹅



竹荪鹅汤锅



盐水鹅



鹅头

萧山曹家桥的白切鹅 当地人早起就好这一口

在杭州，萧山区曹家桥一带，爱吃鹅肉是出了名的。从地铁2号线曹家桥站下，走到曹家桥社区便能看到一家叫“树金鹅肉馆”的小店。老板许树金今年55岁，26岁起开店，至今近30年。

近30年的时光里，树金鹅肉馆早已成了当地人眼中的金字招牌。采访中，老许常提到的一句话是：我们开的是鹅肉店，不能对不起这几个字。而最让他引以为傲的，是店中的鹅肉均是自产自销。

在绍兴和千岛湖两处地方，老许一年要养几万只鹅。平日里都散养着，只有到了冬天，怕它们冻着时，他才会早晚放鹅、赶鹅。等到鹅长到五六个月大小，便送到店里卖——老许觉得，三四个月大小的鹅还是太嫩，宁愿多养一两个月。

树金鹅肉馆店面不大，但开业至今生意很好，即便是淡季，一天也能卖出五六十只鹅。通常，早上5点，店门就开了。之所以这么早，是因为当地人早起有吃鹅肉的习惯。老许说：“这里的人不论男女老少，喝不喝酒，早上都喜欢吃点面条弄点鹅肉。”

来这儿的人，大多会弄1斤白切鹅肉吃吃。做鹅的方子最早是地方上的土方子，后来老许进行了改良：鹅用黄酒、盐等腌15-20分钟；老鸡、鹅汤和筒骨熬煮16小时以上，配成高汤；将鹅放进高汤内炖1个多小时后取出，放一旁晾凉，蘸上特制的调料就可以吃了。

吃白切鹅，蘸料是味道的精髓。老许很谦虚，说自己的调料并无特别之处，就是加入糖、酒、味精、酱油和醋，不过酱油一定得用好牌子。“我们一年光酱油，就要用去一两吨”。

如今，老许的儿子已从他手中接过了小店。每每提起店中那些跟着自己做了十几二十年的伙计，老许特别有感触：“有他们才有我。”

过年期间，老许给伙计们放了一个长假。所以，想去吃的，还得等两天。2月20日，树金鹅肉馆正常营业。

树金鹅肉馆

地址：萧山区蜀山街道曹家桥社区

扬州飞来的盐水鹅 带来鹅汤面、鹅肠、鹅掌……

接着要说的这只鹅，从扬州飞来。

扬州妹子徐倩几年前来杭州，就爱上了西湖，想在此定居。可她心中放不下家乡的盐水鹅，遍寻杭州又无所获。于是，计划了两三年，前不久，她终于在中山中路上开出一家鹅的专门店。

在扬州，几乎每个小区门口会有两三家卖盐水鹅的小店。当地人爱把盐水鹅称为“老鹅”，听上去亲切。这只鹅的来头，可以追溯到唐宋。传说，乾隆下江南时，地方官员就曾以此招待过他。

徐倩在杭州开的这家店，名叫“我是一只鹅”。这五个字上边，还画着一只呆萌的大鹅，很直白地告诉大家这就是一家专门做鹅的店。

做盐水鹅，其实和白切鹅很像，不过在放入高汤炖的时候，前者需要多加十几种药材以及盐，因此更多了一份鲜咸。还有一个区别是，在放入高汤炖之前，盐水鹅还得进卤汁里卤一下，卤汁必须是用多次腌制并烧煮过的老卤，越陈越好。

对了，盐水鹅在店里有个好听的称呼，叫“白天鹅”，点单的时候要注意了。另一只“黑天鹅”，是香辣老鹅，辣椒在油里熬了好几道，敢吃辣的可以挑战。

去年冬天时，店里推出了竹荪鹅汤锅，里头有鸡肉、鹅肉、筒骨、竹荪、虫草、红枣、枸杞等，满满一大锅。配料很多，熬出的汤却很清澈。每一份锅都配一份鹅血，吃的时候，分两次吃，先喝汤，再烫菜。

他家跟鹅有关的餐品还有很多，像鹅汤面、鹅肠、鹅掌、鹅肝等。扬州点心也可一试，做点心的师傅也是专门从扬州请来的。

我是一只鹅

地址：中山中路491号

杭州哪里还能吃到鹅？

觅·语 卓然居私房菜

写字楼里的私房菜馆，主打竹荪鹅养生汤。鹅是东北大鹅，竹荪从云南发来，松茸来自西藏。一锅鹅汤乳白乳白的，味道极鲜。

地址：延安路111号清波商厦D座6楼602

天天有鹅肉

萧山区的一家街角小店，鹅肉只有一种白切做法，没有脖子和爪子，只有满满的一盘肉，价格也很实惠。

地址：萧山区拱秀路652号



寻找杭州好吃的鹅店

关注

舌尖上的杭州