



今年我们到哪里吃羊肉？

本期引路人:胡忠英,中国烹饪大师,浸淫美食文化多年,对杭帮菜的来龙去脉知根知底。

红烧派



余杭“踏步档” 专注红烧羊肉25年 一天要卖300只羊

记者 吴轶凡

我们问胡忠英大师,杭州哪里吃红烧羊肉比较正宗,他想了想,说临平那边吧。如果要推荐一家具体的店,他又想了想,说还是“踏步档”吧。

“踏步档”,一家红了十几年的老店,位于余杭的亭趾村。这一带历来是红烧羊肉的大本营,除了亭趾,附近的博陆、五杭,也都喜欢红烧的口味。不仅红烧羊肉,这里同样出名的菜还有红烧蹄髈、红烧扎肉、红烧鸭子和红烧鹅。

所以,能在这一带脱颖而出,把一锅红烧羊肉做红十几年,很见功力。

这家踏步档,在上世纪90年代初开张,到现在已经25年。往大里说,1/4个世纪都过去了。老板姓凌,是个朴实的人。虽然店越扩越大,生意也一直红火,衣着却是简单朴素,脖子上没有大金链子。

他不是很能说,这家老店的人气,也是靠做出来的。现在的踏步档,每天要卖出十几锅红烧羊肉去,锅是直径近一米的大铁锅,每锅装100斤羊肉,每天1000多斤。而年脚边,最红火的时候,据胡忠英大师说,“踏步档”一天可以卖掉300只羊!

为什么能卖这么多,主要原因还是客人吃了喜欢,总要往回带。

对于烧羊肉这件事,凌老板一直怀着一份敬畏——红烧羊肉所用的羊和掏羊锅不同,是湖羊,“踏步档”所用的湖羊是来自海宁、嘉兴、桐乡一带的放养羊,夏天吃水草,冬天吃晒干了之后屯着的桑叶,价格是相对贵了些,但品质没得说。大小也有规矩,只能选择100斤上下的,而宰杀洗净后能入锅的,只有四五十斤。

凌老板说,虽说生意火爆,但他的想法其实也很简单,就想老老实实做东西给你们吃。所以,20多年下来,外面的世界风起云涌,马云都从一个人民教师变成了科技巨头、中国首富,但被人踩破门槛的“踏步档”,却始终没有开一家分店。

地址:余杭区湖潭路489号

营业时间:午餐10:30-14:00 晚餐16:30-21:00

市区“福缘居” 这碗羊肉拼的就是手感

记者 吴轶凡 文/摄

其实在杭州市区角落头,也有一碗家常红烧羊肉很不错。

郭连宝今年47岁,用他的话说,“做了31年厨房师傅了”。

他在很多杭州著名的餐厅当过厨师,8年前,在自己从小长大的惠民路找了店面,开起了这家不大不小的“福缘居”。

他小学就在边上的高银巷小学读的,中学是一墙之隔的清河中学——现在福缘居的厨房,就是郭连宝当年的教室。“所以啊,我的同学都喜欢来我这里开同学会。”

福缘居只做原汁原味的杭州菜。他家的虾油露鸡很出名,还有笋干菜河虾汤之类,都是“我小时光的味道”。他厨房里有个70多岁的老师傅,是他同学的丈人,每天就做这两三道菜,以保证它们都是地道的老杭州味儿。

红烧羊肉也是其中之一,鲜香软糯,但又不至于太烂,打底的萝卜也是沁满了肉香,鲜甜鲜甜的。

“杭州人很奇怪的,平时怎么也不会想到羊肉,但西北风一来,立刻就开始问了,羊肉有没有?”郭连宝说。现在刚入冬,福缘居每天大概要卖掉半只羊,一直做到过年过完,就不做了。

我问他这碗羊肉的秘诀,他想了半天,说其实也没什么,就是最传统的杭州做法。“有一点点甜,再加一点点的辣,这就是杭州人的口味。”

但其实诀窍还是有的,只是无法言传。“就是正常的烧,家常做法,主要是原料、火候的掌握。”他说,“羊肉这东西很娇贵的,稍微烧过一点,样子就坍掉了,不成形了;稍微不到一点,又嚼不动。我这里一般会炖一小时左右,但具体还是要靠经验去随时调整。”

我问他是不是要加什么东西,比如家常做法里很常用的甘蔗。他摇摇头:“也可以放啊,还可以放点红枣,主要是为了去膻味。但我这边的羊肉都是本地和周边的湖羊,总的来说质地还不错,就不放了,主要还是靠原味。比如河虾汤,就是笋干菜的味道炖出来,虾放进去就好,千万不要放葱姜了,会把笋干菜的味道盖掉。再比如我店里一天要用20只鸡,鸡汤就够用了,要什么鸡精啦!”

除了食材原味,这个男人也很强调“老杭州的味道”。比如,烧羊肉的加饭酒,就是“最最普通的加饭酒,最好,因为味道更浓。袋装黄酒别用,没有黄酒的香味。”酱油,也是“最普通的湖羊酱油——本地人的传统就在这里,像广州人肯定就会用莲花味精,但杭州人就是西湖味粉,这就是我们小时候的味道。”

“总的来说,取法自然,原材料要好。所以我价格也不便宜,你看我这么一家酒菜面饭的街坊小店,一份羊肉78块,虾油鸡58块,大肠49块,但喜欢的人就会喜欢。”

地址:惠民路5-9号

营业时间:11:00-21:00



其他小流派乱入

【鱼羊鲜】

记者 何晨

羊肉江湖,除了红烧和白切两个派,还有不少小而美的烧法,比如新白鹿的“镇店之宝”——鱼羊鲜。

老百姓对新白鹿的蛋黄鸡翅、得意糖、清炖牛肉、一品开背虾这些经典名菜相当钟爱。一到冬天,新白鹿的“镇店之宝”——鱼羊鲜,也分外地受欢迎。其实,这道“鱼羊鲜”还藏着老板周文源和他的“麻辣老师”的一段师生缘。

新白鹿老板周文源年少时一直生活在转塘,父母觉得学一门安身立命的手艺比什么都重要,于是就让学业优秀的学霸周文源去杭州西湖职业高级中学读厨师专业。

高二时,周文源遇到了一位“麻辣教师”——老李。老李主要教中餐烹饪,他做的羊肉菜堪称一绝,校方特别认可他的技术。老李长得很豪放且文艺,闷骚的山羊胡、文艺的齐肩发,要是给他一把吉他,他估计就可以给你边弹边唱地来一段“在那遥远的地方”。

一个班40多个学生,但老李却对踏实沉稳又不善言辞的周文源特别中意,有事没事老是把周文源叫到烹饪教室给他开小灶头。“鱼羊鲜,又叫天仙配,天下第一鲜,把最腥与最膻搭配就能做出最鲜的东西,这是我在西北时和当地老乡学来的,这可是我的压箱宝,你可得学好啊!”老李一手叉腰一手挥舞大马勺,表情认真地说道。

多年后,周文源有了自己的新白鹿,但还是喜欢在菜品上做研究。一次同学聚会遇到了老李,老李头发有点花白,但潇洒犀利不减当年,一见周文源就开玩笑地问“小子你可以啊!我没有看走眼!哎,我教你的那道鱼羊鲜,你用了没有啊?”这才有了新百鹿“镇店之宝”——鱼羊鲜。

鱼羊鲜选料:

羊肉:柔嫩皮薄、不腥膻的山羊羊肉。

鱼肉:德清清水水库鱼,必须选用没有什么土腥味的鱼。

菌菇:海鲜菇,汤中提鲜之宝,提升鱼羊鲜的整体鲜爽。

油:富阳产今年新榨菜籽油,麻辣老师——老李家乡的烹调特产。

鱼羊鲜制作:底汤是鱼羊鲜的灵魂,将湖羊骨、鱼大骨一起用小火慢熬,在精到的炉火中,羊骨和鱼骨的骨髓慢慢释放出美味之后,又相互“融合”,加入“提鲜”的菌菇,再放入羊肉片和鱼肉片,稍稍加热鱼羊肉就鲜嫩味美。