

今年我们去哪里吃羊肉？

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。

白切党

羊肉有两个流派——红烧和白切。很奇怪,这两大烧法都盛行于余杭区,只不过临平一带主攻红烧;而在杭州以西15公里,著名的羊锅村,那里就是白切党的天下。

关于仓前的“掏羊锅”,流传最广的说法与乾隆皇帝有关。

传说乾隆下江南,游至仓前龙泉寺,饥饿难耐,遇上仓前街上卖羊肉的羊老三,羊老三好客,热情地请他们到家里吃饭,没想到家里没什么吃的,情急之下,羊老三只好“掏羊锅”——把羊杂嘍嘍地往锅里放,加上辅料,热水煮开,浓香扑鼻——仓前卖羊肉的,长年用一只锅子烧制羊肉,这锅老汤不用起底,一直用,时间一长,总有羊杂碎遗落在锅里。若把那些羊肚、羊脚、羊肠、羊杂碎掏起来吃,味道也相当鲜美。羊老三情急之下,就用上了这一招,捞起什么吃什么,果然,乾隆吃得心满意足。

一个月后,知县敲锣打鼓,送来了乾隆回京后御书的“羊老三羊锅”牌匾,再赏三百两白银。自此,大家都来尝“御羊锅”,羊老三就发了“羊财”,而仓前掏羊锅,也就上了名堂。

掏羊锅不等于白切,杭州人叫惯的冷板羊肉才是正宗的白切。但掏羊锅也好,冷板羊肉也好,它们系出同门。一只羊,好肉嫩皮的做成冷板,羊头、羊脚、内脏什么的掏成羊锅,所以我们这里统归于白切党。



王荣法的冷板羊肉早上8点就买不到了老板娘刀法更是仓前一绝

记者 余夕雯

杭州人对葛巷村并不熟,但提起羊锅村就无人不晓了。老底子,仓前一带都养羊,葛巷村有许多农户专门从事收活羊、卖羊肉的生计。

仓前人王荣法,最早是余杭砖瓦厂的车间主任,后来自己办了家砖瓦厂,不过结果不太美妙,亏本倒灶了。当时冷板羊肉盛行,王荣法决定改行,拜师学制冷板羊肉,1997年在仓前农贸市场卖冷板羊肉,这个铺位,王荣法现在还是坚持每天凌晨3点起来,4点多去菜场。是仓前人都知道,要买王荣法的冷板羊肉,一定要起早,一般早上8点半基本就全卖完了。碰到双休日生意好的时候还要排队,甚至8点就买不到了。

你以为他卖的羊肉少?王荣法说:“一个早上可以卖掉五六只羊的体量。”早上那四个小时,手上的刀基本上不用停下来。卖得最好的是带皮腰峰部分,是羊身上肉最多的部分,因为肥瘦相间,吃起来有点像蹄髈。

当然,刀法奇绝的老板娘也是卖点,跟着老公卖羊肉差不多20年,王荣法老婆刀法精准,你要多少斤,无论腰峰或者腱子,基本一刀下去,不大会有多大误差。

王荣法说,他的羊肉之所以那么受欢迎,主要是够入味。一般前一天下午就开始烧,在一锅陈年老汤里文火慢炖到晚上,关火,焖到第二天凌晨3点起锅,老汤精华在这段时间都被羊肉吸收。

做了20多年冷板羊肉,最多的一天,王荣法要杀50只羊。聊起那段辉煌岁月,老王点起一支烟,“想当年光卖羊毛,一年就能卖个六七万”,不过,如今羊毛收购价格比过去要低得多,老王在羊毛环节的收入,不到当年的一半。

王荣法在羊锅村大名鼎鼎,央视财经频道曾专门给他做过20分钟的专题。因为他是羊锅节的发起人之一,还是余杭区“非物质文化遗产(掏羊锅)代表性传承人”,每年羊锅节,他都是金奖得主。

2006年,王荣法参与策划了第一届羊锅节,结果一炮而红,后面的生意挡都挡不住。

羊锅好吃,制作起来有大讲究。最早的时候,王荣法用的是仓前这一带惯用的剥皮湖羊,后来发现,用带皮山羊做掏羊锅,口味更绝妙。天一冷,王荣法会用内蒙古的羊。“内蒙古的长毛羊皮厚一些,一两岁的小母羊,膻味没那么重。”

要划重点说一说的,是他那锅老汤。木板打箍加高的大“掏锅”,烧的水要用井水,烧的柴是桑柴火。辅料有生姜、黄酒、桂皮、茴香、精盐等,调料的比例都是老王的秘方。这锅老汤二十几年来从不起底,时间越长,香味越浓。每家的老汤,配方都是各不相同的,这是掏羊锅口味好坏的关键。

宰羊褪毛时也有讲究,宰羊要手脚利落,血要放尽;褪毛水温要适宜,温度低了,羊毛不易褪净,温度高了,羊皮就烫老发黑了;开膛剖肚后,内脏放在脚盆里用清水洗净。

今年,羊锅村要搬地方了,王荣法也搞好了自己的新店,就在东西大道边上。除了冷板羊肉和掏羊锅,农家鱼头和本鸡煲,都是这边的招牌菜。

王荣法羊锅

地址:余杭区东西大道(苕溪村公交站北)

营业时间:11:00-13:00

17:00-20:00

其他小流派乱入

【羊肉烧卖】

记者 余夕雯 文/摄

杭州著名的吃羊的饭店,开在南宋御街上,叫羊汤饭店。

说起来,羊汤饭店的招牌早在南宋时期就有了,到了元朝最盛行。后来,杭州一度开出过好几家“羊汤饭店”,其中规模最大的就是始创于乾隆五十三年(1788年)的这家“西乐园”羊汤饭店,原址在羊坝头,后来又搬到河坊街,再搬到现在中山中路上的位置,就没动过了。当年以供应一汤一饭(一碗羊汤配一碗米饭)而闻名杭州。

羊汤饭店现做现卖的羊肉烧卖几十年了,一直是店里面最畅销的名小吃。

羊肉烧卖的肉馅,采用的是杭嘉湖平原湖羊肉,经过手工分割、切碎,加葱、姜和去膻的萝卜等配料按独门比例搅拌均匀制成,烧卖的皮子最讲究,为了还原老底子的味道,用的是最普通的面粉,必须纯手工擀制,四五个帮工每天要擀4个小时以上,擀制手法也很特别,擀成四边褶皱的皮子,再来包。

小老板沈祯敏说烧卖这个叫法,最早是从北方传过来的,山西那边叫“梢梅”,因为面皮包肉时,顶端面皮捏成一束,高高耸起,很像花芽交错在树梢上的白梅花。后来,流传到江南,叫着叫着就变成了“烧卖”。从擀面皮开始,到最后出笼,都是慢工出细活。忙的时候,要排队才能吃得上。

羊肉烧卖之外,店里的蒜爆羊片、满汉羊腿、羊肉面都是招牌菜。羊肉面的分量很足,用的是红烧羊肉,一碗面里可以挖出好几块上好的连皮羊肉,满载了店家的实诚。

羊汤饭店

地址:中山中路64号

营业时间:上午7:00-晚上8:30



其他特色羊锅推荐

因为今年羊锅村搬迁,大部分像“羊老三掏羊锅”这样的店家,都要暂时停业一阵子,新店还在筹备中。但也有365天都不停业的,比如两家老牌店,“倪小明羊锅”和“罗国富掏羊锅”。

倪小明羊锅

52岁的倪小明,从爷爷辈就开始做羊肉生意,除了冷板羊肉和掏羊锅,他家的烤全羊和烤羊排是最有特色的,用的是20-25斤之间的临平小山羊,当天杀当天卖,拼的就是新鲜,隔天羊肉是绝对不卖的。烤全羊要提前一天预订,按照羊的大小,有880元、1080元、1280元三个价位。把皮去掉了烤,外焦里嫩,口感更好。还有烤羊排,用的是一只羊半边的排骨,有12、13根,98元一份。现在女婿谢成伟接班岳父的生意,倪小明要求他,就算是搬迁当天,也还是要腾出手来,照常营业。

地址:15日之前老羊锅村,15日之后搬去新羊锅村

营业时间:10:00-21:00

罗国富掏羊锅

跟“倪小明羊锅”一样,“罗国富掏羊锅”也是一天不肯休息。半年前,刚听说羊锅村要搬迁,罗国富的女儿罗丽丽就开始四处托人找地方,她现在是这家店的当家人,做起事情雷厉风行。最后选定在文二西路与良睦路以南交界口的位置。

“导航你是导不到这里的,就沿着良睦路一直往南开进来”,这几天生意已经开始火爆起来,罗丽丽每天少说要接到十来个老客人打来的问路电话,因为上个月刚刚搬到新址,连“罗国富掏羊锅”的招牌都还没挂出来,“做块门面的工夫都没有啦,有时间先加做两个包厢要紧。”罗丽丽说,他们家的羊锅老汤,配方、火候掌握,都自有一套。羊肉之外,还可以尝尝本鸡煲、鱼羊鲜和农家自酿的酒。

地址:文二西路与良睦路以南交界口

营业时间:10:00-21:00