

冷冷初冬日 一碗皖北羊杂砂锅面暖人心

□记者 朱蔚 文/摄

气温骤降，特别是早晚时分，冷冷的空气从四面八方包围，就想着手边能有一碗热乎的。

舟山人的习惯，羊肉都是在天凉的时候吃的，炖锅热乎，羊肉暖胃，和着热汤，迎着袅袅热气白烟，堪称初冬时节最佳慰藉。

而今天要介绍的这碗热气腾腾的羊肉砂锅，不少舟山人其实已经吃了十一年。

砂锅面上桌 一口吃下去非常暖胃

砂锅面上桌前的仪式感极强，一只桌垫和干净的碗勺先早早上来了。穿梭在前厅和后厨的阿姨路过时张望一眼，还帮那只桌垫调整了一下位置，把它推向我近一些，一会儿砂锅面上桌，“吃起来方便。”

紧跟着，热气腾腾的砂锅面就被夹上来了，面上铺满了青葱翠绿的香菜、小葱，仍盖不住冲天的热气，暖意腾腾。

拿筷子划拉两下，香菜和小葱随即融入砂锅面，露出白的宽面、粉红的羊肉，葱绿的菜叶融入黄澄澄的羊汤，一股浓汤香气扑面而来。

一碗砂锅面里边，几片羊肉不算多，但是一口吃下去，软乎乎的，非常暖胃。整碗汤头浓郁，薄片的白萝卜晶莹剔透，饱浸汤汁，吃到嘴里，除萝卜本身的鲜爽之外，还和着羊汤的鲜香。手工宽面有韧劲，也已被羊汤煮得入味。再舀浓汤三两勺，唇齿之间的滋味，是浓烈中带着一点点不易察觉的辣，吃得全身都暖洋洋的。

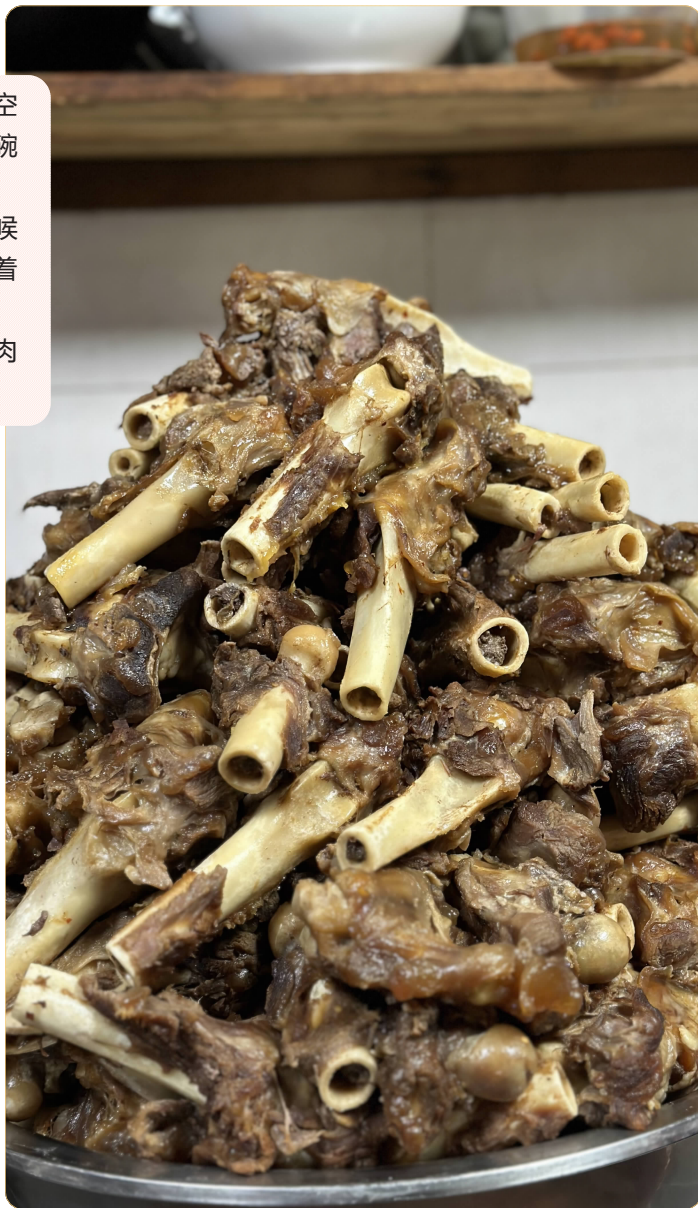
天气冷起来，啃上一根羊棒骨更有味儿，戴上手套，捧着红烧入味的棒子骨慢慢啃，一点点把骨头上的碎肉嚼下来，不光倍儿香，整个人都热乎了。

羊肉砂锅已开了十一年 捕获了一帮吃货的心

在冷冷的冬夜里，遇见这么一碗皖北全羊砂锅面，是想都温暖的事儿。其实这家全羊砂锅面店已在许多舟山人的记忆中盘踞十一年之久了，定海的吃客说起来，也是如数家珍，两家店的分布位置，门儿清。

2013年上半年，新舟山人刘小兵的大姐先在定海西园商业街开起了自家在舟山的第一家店；两个月后，刘小兵在定海芙蓉洲路的店也跟着开起。再问舟山还有没有同款店，说是这样的皖北特色全羊面馆现在新城、沈家门、岱山各开有一家，可谓是全面开花。1986年出生的刘小兵自豪地说：“我有好几个姐姐呢。”而大姐开的这家砂锅面店，早已从先前的一家店面，扩张成了现在的三家店面，捕获了一帮吃货的心。冷冷的冬夜里，想到有碗暖胃的吃食，飞奔着就去了。

全羊砂锅的吃法，来自刘小兵的家乡安徽北部，街上一溜店铺多是吃羊肉砂锅的馆子。从安徽走出来后，刘小兵和大姐先在台州开了一家皖北羊肉砂锅。只是不久之后，租赁的店铺拆迁，想到二姐在舟山，他们索性另觅城市，来到了舟山。姐弟



手工面柔滑带韧劲 红薯粉柔韧有味

这一天，在店里要忙活的事可太多了。大清早的要锯羊棒骨，一条大骨头截成四段，堆得和小山一般高，开炖就是4个小时。羊蹄外边的细毛已经刮得滑溜溜，但嵌入羊蹄子里边和着皮子的碎毛就需要拿刀劈下去，连着皮带毛一并割下一块来。清洗羊肚也是个细致活，里边有一层薄膜状的皮子要剥掉。

羊杂里边包含羊心、羊头肉、羊肚、羊肝，都需要在锅里炖上四五个小时，之后用来白切、凉拌或是烧汤都可以。

炖羊蹄羊棒骨的那锅老汤，非常巨大，每次炖煮完，刘小兵会把肉泥过滤掉，之后再加调料和水，以老汤的原味，继续一锅全新的好味。“老汤一年换一次。”羊棒骨是店里卖得最好的，哪怕炖煮的量和小山一般高，这一天下来，依然会卖到盆底空空。

还有鸡蛋手工面，都是每天早上现做，再用机器切，入口柔滑中带着韧劲。刘小兵觉得自家的红薯粉也是别有滋味，发自安徽老家，柔韧有味，吃惯了的客人每每听闻新到了红薯粉，来吃砂锅面的时候会特地称上一些生的，带回家去自己煮着吃。

无论是手工面，还是红薯粉，当它们与热气沸腾的羊肉砂锅结合在一起时，瞬间被赋予了灵魂。

俩先后开起了特色全羊砂锅，羊肉、羊排、羊肠、羊蹄、羊头、羊三宝，全都有。

砂锅店走平价实惠路线 但滋味十分合意

把家乡的特色美食引入一个完全陌生的城市，让本地人接受，似乎也没有太难。刘小兵说，砂锅店开起来后，走的还是平价实惠的线路，靠的是薄利多销、滋味合意，客人们自然也能接受。

当然入乡随俗，在口味上也会适当地加以调整。比如家乡人习惯的羊膻味，到了这里，炖煮的时候，要加些中药材把味儿给去掉，舟山人相对更适应。

砂锅店一年四季开张营业，对家乡人来说，大夏天的吃炖羊肉锅完全没有违和感，原理有些类似“冬病夏治”，更加滋补。而舟山人似乎更喜欢待到天凉的时候来上一碗热乎乎的汤面或锅仔，比如现在的季节，冷风一吹，就想着，手边来上这么一碗，再好不过。

在刘小兵的店里，一般早上9点半开门营业，基本上从早到晚都能吃到一锅热乎的。当然，他也遇到过在店里熬了一个大通宵后，继续接待早上8点多上门吃砂锅的客人。

店里稳定后，分为早晚两班，早上开门到下午4点半算是一个班次，主要由妻子负责。刘小兵管夜间，每每熬完通宵迎来天亮后，回家睡一个囫囵觉，起来是下午4点多，差不多又是该到店忙活的时间。

