

老家味道

千百年的流水,孕育出古镇的奇幻美味

羊羔美酒出新市



本报记者 陆遥 通讯员 许哲锋

秋雨浙浙,一碗羊肉面便能氤氲出一片温暖。

古镇新市,青青之石辐射出七十二条线。巷连巷,巷外巷,巷中巷,此巷是彼巷的延伸,彼巷是此巷的继续。故事纷纭,人物嘈杂,关于味蕾中的那抹香浓,就在此时蹿了出来。

我们小心翼翼地进入密织的典故里,在青石小巷那些流光美丽的名字下,寻访小巷深处的记忆。经历岁月变化,砖墙依然庄重,青石依旧肃穆。那熟悉的味道,依旧让人魂牵梦萦。

羊业兴盛旧时景

想寻着新市旧时的羊肉味,得找一间高人。

韦秀程,新市人,业余从事新市镇文物保护、文化研究、地方志编写、古镇传统文化发掘等工作,已有48年。

“新市羊肉起始于宋代,早在民国就已享誉港澳及东南亚市场。”老韦说,为什么在这里形成了吃羊肉的风气,得从新市旧时的产业结构说起。

湖羊是杭嘉湖平原的特产,德清县历来是杭嘉湖平原湖羊的主产区。依赖着水乡水生植物丰富,可以作为饲料的天然条件,旧时农民家家户户都养羊。湖羊浑身是宝,羊肉可煮美味佳肴,营养价值很高。羊毛、羊皮是纺织工业和皮革工业的原料,可以制成毛线、毛纺织品及各档次的裘皮、皮带制品。养羊还能积肥,靠湖羊的排泄物来营农田。

“由于好处多多,圈养湖羊成为新市农民的主要副业之一,其

副产品都到新市镇上投售。因此,镇上的羊毛行以及作为重要交易集散地的羊行街,就应运而生。”老韦说,鸦片战争之后,中国开埠,羊毛、羊皮的市場更大了,新市农民也有了商业头脑,催生了一批羊毛行。羊毛行主要收购羊毛、羊皮,有的还兼收羊肠、丝吐头等其他副产品。“其中小湖羊皮被誉为‘中国的软宝石’,蜚声中。羊毛经整理分类打包,羊皮经过清洗、钉板、晒干、休整等工序,然后运抵上海出口。”

翻开《仙潭文史丛书》,新市镇清代、民国羊毛业一览表,清楚地记录着当时29家羊毛行的具体情况。为规范市场,还成立了专门的羊毛公所。

沿着古镇中的羊行街行走,跨过太平桥,一块刻有“吐业羊毛公所”的石碑伫立眼前,静静诉说着历史。“新市镇早在清光绪年间就成立了羊毛公所,民国时期改称皮毛同业公会,镇上的羊毛行都参加。每天下午,同行们在公会聚会,交流行情,商议收购价格等事宜。对那些掺假掺杂的,要予以罚款处分。”在老韦的描述中,羊毛市场的规范程度,完全不亚于现在。

一碗面配一壶酒

既然毛皮都有了用武之地,这剩下的肉,自然也不能浪费。新市人动起了吃羊肉的脑筋,变着法子琢磨,终于烹出了这一味香浓可口、远近闻名的羊肉。

据记载,新市的好食羊肉之风源自清朝,宁波人张和松来新市经商,发现此地羊市特别兴旺,市民很喜欢吃羊肉,于是他潜心研究羊肉的烹饪技艺,取“一品当朝”之意,推出了“张一品”羊肉。

84岁的新市居民程宝华回忆起儿时的那碗羊肉面,还是滋味依旧。

“1944年,那时候的我跟着本地一个做羊肉生意的老板做学徒。半夜杀了小羊羔,赶了一夜的路拿到新市来卖。天没亮的时候,老板请我吃了一碗张一品羊肉面。那个味道,到底是难忘的。”程宝华说,“清晨四五点钟,店门口都是提着灯笼来吃面的老板。那时候的面卖2毛7分钱一碗,也只有老板才吃得起。”

“当时的酱油是极好的,杭州、德清、嘉兴三地的人都跑过来买酱油。好酱油文火烧出来的羊肉,你想想,得有多好吃。”程宝华说,看着那些老板早晨黄酒喝喝,羊肉面吃吃,再聊上几句生意事,日子过得很是快活。

其实,饮黄酒、吃羊肉,历来是新市人的小乐惠方式。等不及深秋,小小古镇全都被浸泡在了浓郁的羊肉香味中,这时候去新市,也正可以在古镇的悠然步伐和羊肉的香味中做场美梦。焖香的羊肉终于揭开了锅盖,而在这微醉的黄酒暖风之中,小镇的惬意也一览无余。

事实上,新市人的早晨一天最重要的时刻,社会交际,人情往来,见闻途说……走进古镇,这种感受就会扑面而来。据说,新市人标准的一个早餐套餐,就是羊肉、黄酒,再加上一碗面。

羊肉好吃有秘诀

中午时分,来到新市当地知名的面馆。古色古香的大厅里,已是座无虚席。一碗碗羊肉面,带着刚出炉的香味,吸引着食客们的味蕾。

“羊肉来咯!”大厨沈荣妹从厨房间探出头来。这位有着30多年经验的老师傅,提起新市羊肉的独特之处,很是自豪,所有的配方都记在她的脑子里。

“羊肉,新市人叫‘羊饺’。因为羊肉都按半斤左右的大小分好,再慢慢煮,形状规则,所以称之为‘饺’。”沈荣妹介绍说,“新市羊肉选料考究,选用健壮无病的一年生湖羊,配以冰糖、陈年老姜、正宗红曲、山东大枣及胡椒、茴香、桂皮等十几味辅料来烧煮。秉承古法,一律用柴灶慢炖。一大锅羊肉,用滋滋溜溜的小火,慢慢炖上四五个小时,配上独特的香料,端上桌来的都是一早就开始炖的羊肉。所以味道格外醇厚,没有羊膻味,肥而不腻,酥而不烂。”沈荣妹说,好味道的关键就在这些配料的比例中,这也是每个羊肉师傅自己的独门绝技,不能外传。

不仅羊肉,新市的面也是与众不同的。“我们用的都是新市本地做的手工面,增加压制次数。比普通面条可能是面皮压制一两次做成,而新市的面条要压到四次以上,这样做出来的面条特别扎实。所以新市面条的韧劲和嚼劲都比一般市场上的更好一些。”负责烧面的师傅说,细面的汤头用的是烧羊肉的老汤,点上一些蒜末和姜末,香气更是浓郁。这样好吃的羊肉面,自然是供不应求。沈荣妹说,现在,他们一般一天烧两锅羊肉,一天可以卖出300多碗羊肉面。

一碗羊肉,一碗细面,坐在古镇的河道边吃面。流水潺潺,穿镇而过,这些细碎的故事,和美妙的滋味,也随之继续流传。

■ 链接

和羊有关的记忆

陆遥

羊行街:

新市镇中心有条东西走向的大街,大街背面有一条羊行街。

民国初年,羊行街已有10多家羊行,德清、吴兴(今湖州)、崇德(今桐乡)三县靠近新市农村的农民,所饲养的湖羊大多投售于此,是当时浙北最大的湖羊集市。羊毛行中领有“牙帖”(准许经营收购业务的官府执照),规模较大的有五家。

羊毛公所:

走过细长的羊行街,跨过太平桥,转弯即是设在朱家弄内的羊毛公所。新市镇早在清光绪年间就成立羊毛公所,民国时期改称皮毛同业公会,镇上的羊毛行都参加。每天下午,同行们在此聚会,交流行情,商议收购价格等事。那些在羊毛中加矾浆、羊尿和掺假掺杂的贩工,一经检举,同业公会就对他们予以罚款处分。每年小满节,同业公会办酒席,全镇羊毛业主聚餐。这一天,羊毛贩子向公会缴一元钱,就可以领到一把秤,算是准许他们经营贩卖活动了。今天在旧址前仍可看到两块石碑,上面清晰地刻着“羊毛公所”字样。

全羊宴:

如今来到新市,虽然羊毛行已不复存在,但通过当地的招牌菜——全羊宴,依稀可见羊行街当时的盛景。

细沙羊尾、小炒羊肠、里几羊肉、青蒜羊肉、茄汁羊肉条、神仙羊肉串、珍珠羊肉球、锦花羊肉、针菇羊卷、红烧羊爪等25道风格各异、特色缤纷的菜肴,很好地继承发扬了羊行街传统的大旗。



奔走的城市,牵挂着乡村。老家,等你回来。浙江日报美丽乡村周刊官方微信平台“老家”,扫一扫,更多精彩内容为您呈现。

老家招募

兰溪西姜村招募荣誉村民守护3栋古屋——我有一栋老宅,听得蝉鸣蛙声



这个以农业为主的乡村,村民过着淳朴简单的生活。

本报记者 许雅文 徐贤伟
市委报道组 王寅锋

宽阔的天井、精致的雕花、漂亮的牛腿……老房子里都是奇妙的东西。生活在城市的我们都幻想有一座老房子,里面有木楼梯吱呀呀的响声,有清晨洒落一地的阳光。走出去,是日落而息的乡邻,走进来是实实在在的生活。

兰溪市水亭畲族乡西姜村招募“荣誉村民”啦!(本报10月11日3版《老屋你来修 归你住十年》曾做报道)。只要你愿意出钱修缮古民居,就可以拥有古民居10年的使用权。

2012年村里对所有的古民居进行过一次非常详细的统计,那时候保存下来的还有110幢。自去年来,村里对其中20多幢实在破得无法再修的古民居进行拆除。到今年,保存尚好的仅70幢左右。

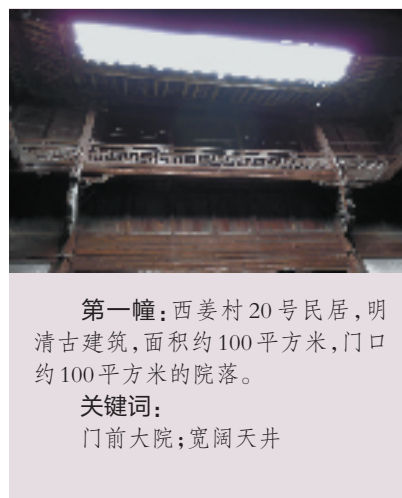
这么珍贵的古民居,你是不是动心了?你有“老房子”情结?你因

为保护古建筑,而走上了投资、收藏、保护古民居的道路?亦或是,你有着思古幽情,愿意将老房子收拾一番后作为居所?

来西姜村当“荣誉村民”吧!西姜村对有意出资修缮古民居的“荣誉村民”的唯一要求是在修缮过程中不得破坏古民居的原结构。出资修缮的“荣誉村民”将可以获得古民居的10年免费使用权,10年以后如果还想继续使用,要向村里缴纳一定的租金即可。

老家村姑先为大家去探了探路,西姜村首批拿出3幢整体保存完好的老房子,招募“荣誉村民”修缮古民居。根据《兰溪市第三次全国文物普查数据表》,这几幢房子可是货真价实的古屋,青石板透着历史的晨光。

如果你愿意成为西姜村的“荣誉村民”,就和“老家”联系吧!直接发送消息给“老家”(扫描文章上方的二维码)或发送邮件到 laojia10000@163.com。



第一幢:西姜村20号民居,明清古建筑,面积约100平方米,门口约100平方米的院落。

关键词:
门前大院;宽阔天井



第二幢:西姜村47号民居,清晚期古建筑,三间两塔厢楼屋,面积约76平方米。

关键词:
小而美天井;祖父留给村主任姜锦良和哥哥的老房子



第三幢:西姜村199号民居,清中期古建筑,三间两塔厢楼屋,面积约106平方米。

关键词:
精致天井;雕梁画栋



每年秋天,古镇举办羊肉黄酒节,吸引了众多游客前来。



新市羊肉格外醇厚,肥而不腻,酥而不烂。