



今天  
多云有雷阵雨  
偏南风4-5级  
27-32℃

明天  
多云有雷阵雨  
偏南风3-4级  
28-34℃

今日 1 叠 8 版  
总期数第 8791 期

今日空气质量 上午: 优  
下午: 优

# 新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻

SHANGHAI MORNING POST

2023年7月17日 星期一 农历五月三十

## 这口鲜嫩的庄行羊肉 背后有着三代人传承的故事

清晨4点,69岁的李金龙准时醒来,5点多便来到李记羊肉店的后厨,开始煮羊烧汤。6点,李金龙的儿子李赢春也来到店里,开始张罗新一天的生意……每年到了大伏天,李记羊肉馆几乎天天爆满,每天要卖五六十头羊,店里客人不仅来自上海各地,甚至还有不少慕名而来的外国人。

其实,李记羊肉的这门手艺,是从李赢春的爷爷那里传下来的。如今,李金龙和李赢春已是庄行“羊肉烧酒食俗”的非遗传承人,“未来,我们想要在保证品质的基础上,让更多人能吃到这口鲜嫩的羊肉。”

### 吃羊肉、喝烧酒、出一身汗

夏季,是庄行羊肉的最佳品尝时间。三伏天的清晨来一份羊肉,喝一碗羊汤,品一杯白酒,出一身大汗,“这就是我们老辈的生活方式,现在我们也这样吃。”市民李老伯说:“现在年纪大了,觉少,早上约好朋友一起来吃羊肉,感觉特别好。”

都说“伏羊一碗汤,不用开药方”,最近几年奉贤的伏羊节吸引了不少远道而来的顾客,有的一大早从嘉定、宝山赶来,还有外地、甚至是外国游客。

其实奉贤的“羊肉烧酒食俗”,就是切上一盆羊肉、羊脚或羊肝等,再端上一壶白酒、黄酒,一边吃羊肉、一边喝烧酒,大汗淋漓、以热攻热。“倒不是一定要一大早就要吃羊肉,以前的人要赶着出工,所以就要在上班前吃羊肉。”李赢春说,其实具体什么时候吃并没有太大的讲究,现在早中晚的顾客都很多。

目前,李记羊肉店一共开了4家店,李赢春已经从父亲的手里,全面接管起店里的运营工作,如何确保连锁店的羊肉品质,如何让传统的羊肉生意有创新,这成了李赢春更多思考的问题,现在传统羊肉店吸引的客群还是以中老年人为主,其实年轻人也爱吃羊肉的,如何把他们吸引到传统羊肉店来,才是创新和突破的关键。

### 不放料包,全靠一锅水和火候

很多老顾客都感觉庄行羊肉又嫩又软、还没有膻味,其实灵魂就在于烹制手法。作为非遗传承人,69岁的李金龙说,要保证羊肉质地鲜美而不膻,羊要选得好,散养的羊生长长期要长,重量要在30公斤左右……

如今,李金龙每天依然在后厨帮忙烧煮羊肉。李金龙表示,烧煮是制作白切肉最关键的程序,每一只羊必须单独用锅,下锅后只能加一次水,烧制过程中不能再加水,水量一定要把握好,“加多了汤就淡了,加少了就不能完全融入……”

好吃的庄行羊肉,最讲究的莫过于根据不同羊肉的品质,进行不同火候控制的烹饪、闷锅、起锅时间等。李

金龙说:“煮羊是要因羊而异,这需要大量经验。老嫩肥瘦各种不同的羊,烹饪方法都不一样,这样才能让最终的羊肉品质保持一致。”

很多人好奇,庄行羊肉是如何做到没有膻味?李金龙说,在制作羊肉的过程中,他不放任何料包去腥,全靠一锅水和火候来烧出最清纯的羊汤,“煮羊看似简单,但羊源的选择、屠宰的工序、烧煮的过程,其实都会影响羊肉和羊汤的口感。”

### 把“羊肉烧酒食俗”发扬光大

在庄行,“羊肉烧酒食俗”有着600多年历史,从前村里每逢家家户户有大事,餐桌上必然有羊肉。

当年,李赢春的爷爷就是村里有名的杀羊师傅,还煮得一手好羊。现在李记羊肉的煮羊手艺,就是从李赢春爷爷那里传下来的。

上世纪80年代改革开放以后,李金龙选择下海经商,经营的工厂生意非常好。但好景不长,因为遇人不淑帮人做了担保,很快就把赚来的钱全赔光了。无奈之下,李金龙开始学习父亲的拿手绝活——煮羊。当年觉得做羊肉生意有点不上台面,于是李金龙把第一家羊肉馆开到了金山,没想到恶心的钻研让他煮出了让顾客拍手称快的味道,回头客络绎不绝。

这不仅给了李金龙开羊肉馆的信心,更是让他有了重回庄行的勇气。羊肉馆生意越来越好,李赢春不仅看到了父亲对羊肉馆的付出,更是有了一个更大的梦想,“要把家族羊肉馆做大做强。”

于是,读大学的时候李赢春就选择了食品专业,毕业后不仅把一些更新的经营管理理念融入了羊肉馆,更是静下心来跟着父亲一起在厨房学习烹饪手艺。如今,李家羊肉馆已经开了4家店,为了保证羊肉品质,每天都由冷链车将现煮的羊肉送到各个门店,确保每家店的羊肉口感和品质都保持一致。

其实,在庄行像李家三代都从事羊肉生意的还有不少,比如韩家羊肉、黄家羊肉、金家羊肉等,不仅有着百年的历史,还有不少子承父业。于是,庄行这份非遗“羊肉烧酒食俗”味道,便不断传承至今。

都说“千年伏羊看庄行”,如今这里开着大大小小很多羊肉店,老师傅带着年轻人,就这样把煮羊的手艺留住了,还不断创新融合新的理念,吸引着五湖四海的食客前来品尝这最纯正又好吃的味道。

晨报记者 荀澄敏 摄影报道

制图/潘文健

上海故事

SHANGHAI STORY