前两天，甬城气温骤降，细雨蒙蒙。海曙区云霞路上，一口支在店门口的大铁锅冒着热气，柴火烧得正旺，锅里红烧羊肉“咕嘟咕嘟”翻滚，香味飘出数十米，让过往行人不由放慢脚步。记者来到这家湖州特色羊肉面馆时，店主人费老板正忙着照看炉火。上午刚从湖州发来的新鲜湖羊肉已经入锅，一番持续数小时的文火慢焖，正把江南水乡的老底子味道一点点熬出来……

一碗红烧羊肉面 把湖州老味道带进甬城

这家小面馆，“回头客”超八成



费老板和老板娘捞出配料，羊肉即将出锅。

1 店里“回头客”占到八成以上 冬天尤其忙

这家面馆招牌不大，装修低调简朴，店中挂着一块“湖州羊肉面馆”的牌匾很接地气。

若不是门口那口大铁锅和阵阵羊肉香，很容易被路人错过。

费老板是湖州人，吃湖羊肉长大。2023年，他和爱人来到宁波，在云霞路开起这家湖州特色羊肉面馆。

“宁波有很多湖州老乡，他们之前在湖州吃过家乡的红烧羊肉面，都心心念念这口味道，所以建议我来宁波开店。”费老板说，当时他也考虑过，宁波的海鲜面馆、牛肉面馆不少，大家也爱吃，但羊肉面馆确实不多，便想试试看，把家乡味带到甬城。

让他没想到的是，这口羊肉香不仅温暖住了湖州老乡的胃，也吸引了很多宁波食客光顾。有人来过一次，后来就成了这家店的常客，还有人吃过一回，又带着家人、朋友再来，甚至还有温州、台州的客人，专程坐动车赶来，只为尝一口地道的湖州红焖羊肉。费老板说，店里“回头客”占到八成以上，冬天尤其忙，平时一天要备半只羊，天冷时一天要备一只，一周下来基本要消耗四五只羊。

采访当日下午，小雨不断，老板和老板娘一边在店门口用铁锅烹制羊肉，一边忙着给进店客人下羊肉面，几乎没停歇。



小店的招牌美食是红烧湖羊肉。



带皮羊肉。



盘子当锅盖，也是特色。

2 用盘子当锅盖 老底子做法留住湖羊鲜

湖州红烧羊肉，当地人更习惯叫红焖羊肉。记者在现场看到，这锅羊肉的做法颇有讲究：锅里放了一根对半劈开的甘蔗。“主要是去羊肉的腥味。”费老板说，湖羊肉以“精而不油、酥而不腻、香而不膻、色泽红亮、鲜美无穷”闻名，选用当地饲养的成年湖羊为主材，雄性为佳，配以黄酒、酱油、茴香、白糖、红枣、生姜、大蒜等佐料，历经3小时文火慢炖而成。

更特别的是，这锅羊肉全程不用锅盖，而是用6个盘子盖住羊肉。“盘子当锅盖，主要是保证羊肉不会焖得太烂，肉质更紧实，也能最大限度保持羊肉的鲜味、去膻味。”费老板说，这是湖州老底子的做法。柴火不急不躁，盘子在锅边围成一圈，肉香被稳稳锁在锅里。

据费老板介绍，湖羊其实原名“胡羊”，源于北方蒙古羊，已有数百年历史。据记载，南宋迁都临安，黄河流域居民大量南移，也把饲养在冀、鲁、豫的“大白羊”携至江南，主要饲养在江浙两省交界的太湖流域一带。2015年，“湖州湖羊”被批准为国家农产品地理标志保护产品。费老板说，湖羊肉与其他地方品种的羊肉味道不一样，但纵使原料再好，也要有匠心制作，做出地道的湖州羊肉面，正是他这些年一直坚持的事。

这家面馆主打羊肉面、鳝鱼面、大肠面、大排面、小排面，价格公道。费老板还把家乡的清蒸甲鱼、清蒸河鳗、野生黄鳝、土鸡汤等经典菜品带来宁波，接受客人预订。“这些招牌菜一般提前预约好，我们就会给客人准备。”由于上午要备当天的食材，面馆一般中午开始营业，一直忙到晚上八九点才收工。面条也坚持用湖州当地供应的，吃起来有劲道。

3 在网友推荐下 一些外地客人也慕名而来

趁着滚滚升腾的热气，夹一大块羊肉，唇齿轻合之间，肉香酥烂，油而不腻，味浓汁厚的醇香让人回味。记者采访时，一位首次来店里的食客评价：“我是路过，第一次来，这羊肉非常入味，酥软香甜。我最爱吃带皮的羊肉，完全是入口即化的美味。”

在费老板看来，宁波人口味偏爱鲜咸合一，湖州做法则偏鲜甜。到宁波后，费老板稍微做了改良，“让羊肉面的甜味降低了一些”。经过客人口口相传和网友推荐，这家小面馆也传到不少台州、温州食客耳中。“每个月，都会有一些外地客人，专程来吃红焖羊肉，最远的还有从温州坐动车过来的。”费老板说。

作为一家街边小馆，用传统烹制方式锁住地方特色的原汁原味，留住街巷的烟火气，是费老板最乐意看到的。他说，目前宁波做湖羊面的店不多，自己的店算是较早的一家。未来，他也期待店面规模能再扩大一些，满足更多客人的需求，让更多宁波食客不出市区，就能尝到这口热腾腾的湖州味道。

记者 施代伟 实习生 吴筱怡 文/摄



老板娘正在下面。



面馆店面不大，很接地气。