

“六指”婆婆钻研羊糕烹饪方式,儿媳注册商标扩大经营——

# 溧阳这对婆媳传承家族百年美食

■本报记者 汪磊 高岷 毛佳一 图文报道

“我要这一块,切片。”下午2时30分,在溧阳市上黄镇南大街,一位母亲带着儿子走进一家不算显眼的门店买羊肉。一块羊肉,250克不到,要70多元。价格不便宜,她却觉得值,“这家的羊肉,我从小吃到现在。家里请客,总归要来切一盘”。

羊肉外形看起来十分特殊,酷似一卷老月饼,用稻草裹着。这就是上黄本地居民和周边群众秋冬季必不可少的美食:六指羊糕。小店之所以在溧阳家喻户晓,杨爱伢、黄琴婆媳俩功不可没。“我夫家祖辈就是烹制羊肉的,后来老太公把手艺、店面传给我婆婆,我婆婆又传给我,100多年了。”黄琴笑着说。

## 1 “六指婆婆”的店,上黄老街的“地标”

“这是我们上黄的老街,羊糕店是老街的地标啊。”年过七旬的王阿大是土生土长的上黄人,对六指羊糕店的前世今生门儿清。听说记者是从常州赶过来的,老人家一边指路,一边讲着故事,“你看这牌号,上黄的老街也叫南大街,最早只有一间门面,前面是店后面是作坊。为什么叫六指?因为店家老主人二儿媳一只手有六根手指。”

每年春节前后,是小店一年里最忙碌的时候,客人络绎不绝。除了住在附近的本地居民,从溧阳、常州城里赶过来的不在少数。马先生住在竹箦镇,开了快一个小时的车赶到这里,准备买些羊肉当春节礼物送给外地的亲戚朋友,“他们去年过年来吃饭,吃了这羊肉赞不绝口,今年不回来,让我寄一点过去。”

“我们小时候就看到‘六指婆婆’在店里忙来忙去,那时候店面小”“上黄老街孩子都是吃着六指婆婆烧的羊肉长大的”“家里有喜事,孩子们表现好,家长才舍得来切肉,一分价一分货”……遇到购买羊肉的“外来客”,老街的“土著”们热心地介绍着。



杨爱伢每天到店里帮衬



黄琴(左)展示成品“六指羊糕”

## 2 老太公73年前开店,“两代儿媳”接力传承

确如“土著”们所说,小店的年头不短了。“准确地说,有73年。”正在店里切羊肉的黄琴告诉记者,她婆婆杨爱伢的公公叫黄正清,1952年在老街开了上黄熟食店,羊肉是主打产品,如今传到她这里算是第三代。其实,在1952年开店以前,黄正清和他的祖辈就在家烧羊肉,“以此推算,我们家的羊肉至少传承了100年。”

黄琴来到里屋工作间,指着正在忙碌的一位老太太向我们介绍,这就是她80岁的婆婆杨爱伢。虽然年纪大了,但老人还是闲不住,经常在店里帮衬。老太太是个好客的人,从羊头上剔下一块肉,展示给大家看,“这里的肉最灵了,比后腿肉还要好吃。”

在“六指羊糕”品牌的发展史上,杨爱伢起到了很关键的作用,她嫁到黄家后,因为勤劳肯干肯动脑,深受公公黄正清的器重,于是,黄正清就把熟食店传给了这个儿媳。也正是在杨爱伢的手上,店里羊肉的口味,

越来越受到大家的喜爱。

和杨爱伢一样,黄琴嫁过来后,也因为踏实肯干得到了全家的肯定。2001年,20岁出头的她,就和丈夫接手店铺。2005年,上黄镇旧城改造,南大街老街面临拓宽拆建。当时,沿街餐饮店大多是老建筑,在老街改造时实行“关、并、转”。面对严峻的局面,黄琴没有灰心气馁,带领几名老员工一边租借临时摊位,一边找地方、贷款建新门店。新店开张后生意一如往常火爆,2009年还在溧阳市区开了一家分店。

2021年,黄琴夫妻俩注册了“六指羊糕”商标。

## 3 相比北方羊肉的豪迈,多了一份江南的精致

“一点不膻,还有一股稻草的清香”,众多食客这样评价“六指羊糕”。

“六指羊糕”的独特美味,与它的食材选择和制作技艺密不可分。“制作过程并不复杂,但需要制作者的一份匠心。”黄琴告诉记者,“我们每年农历八月初一开工,一直做到来年正月十五,首先进货要找到最好的源头。每天早上四五点钟就去本地或者宜兴市场,拿上好成年去皮公山羊,体重一般在15—20公斤。”

在制作技艺上,相比北方豪迈的处理方式,“六指羊糕”的做法多了一份江南的精致:烹煮羊肉用的都是三口定制的大桶,里面盛放的汤底是传承了百年的秘制老汤,大块羊肉下锅后,第一遍煮开后用文火煲40分钟,出锅前加入冰糖入味10分钟,将羊肉捞出,拆骨、卷成圆柱状,去掉骨头的肉酥而不烂。用蒸煮过的新鲜稻草捆扎羊肉,再次用柴火大火烧制。最后,将羊肉捞出冷却,肉质在绑紧的稻草中凝固,看似是羊皮,实则是羊肉脂肪凝成的二次皮,肥而不腻,香而不膻。

“就是因为用稻草绑紧的缘故,我们的羊肉才带着一股清香。我们的客户主要在江浙沪一带,一天能消耗几十只山羊,有的当地人还特别买了我们的羊肉,当作礼品寄到国外。”黄琴介绍。

这些年,这家羊肉店先后获评“最佳旅游产品”“常州名吃”“常州老字号”,制作技艺还被列入常州市非物质文化遗产……这些称号是对杨爱伢、黄琴婆媳匠心传承的褒奖和肯定。

73年、三口锅、三代人,数十年如一日地辛勤劳作,让祖辈烹制的美味传遍四方。“祖辈传下来的招牌,不能砸在我们这一代手里。”黄琴慎重地说道。



羊肉最后出锅



外形酷似老月饼

用稻草捆羊肉