

1

每年第一煲， 必在炭炉羊腩煲

用食物来反馈温度，几乎已经成为某种“标配”，当我在朋友圈发出第一枚晃悠悠正在燃烧着的炭炉羊腩煲伊始，大家就知道：哦，羊肉季正式开始了！

这种“标配”既是时间线，也是人情味，更成为了习惯。这些年广州做炭炉羊腩煲的餐厅越来越多，但我依然比较钟情于高佬所在的红头船，这一味每年只从当年国庆后开始营业到第二年3月份结束的炭炉羊腩煲，就是我用来自反馈各种的节点，这么多年下来，几乎每年不变。

这种“不变”，在现如今这样的时代里，也是难能可贵、买少见少的吧？虽然说“情怀”并不能当饭吃，但吃的时候偶尔讲一讲“情怀”，也不失为是给食物“加点儿料”，吃起来的味道恐怕更滋味一些。

一枚炭炉、一斤羊腩+一斤羊靴与羊面肉混拼、一份炸支竹+一份杂菜+两包华丰面，这种配搭是比较到位的，荤素搭配，吃着不累。光是羊腩或羊肉在一个煲里会略显肥腻，加点其它部位调和一下，便中和了起来，而其它部位当中，羊靴与羊面又是最得我个人口味喜好的，且也因为量少，更觉珍贵。支竹与华丰面则作为“受物”，负责汲取羊腩煲汤汁之精华，如同吃牛杂煲时加面筋一个道理。

红头船是一家吃潮汕口味的菜馆，一年当中的另外半年我是不怎么想得起来的，唯独这秋末冬初开始的半年，一周跑三趟都试过。

点好了煲，“标配”还包括卤水和



生腌，卤水拼盘+卤水鹅头+生腌虾即是。不过红头船的卤水产品不够稳定，个别时候会卤不到位，不够入味儿，但在等待开煲的30到40分钟里，没有这碟子不够味儿的卤水帮助嚼下也是不靠谱的，所以也就不勉强那么多了，卤水嚼起，酒水喝起，美好时光就在耐心等待的夜色中肆意流淌了开来……

口味这件事情，真心是十分私人的，每个人喜好的口味都不一样，有的人喜好食物刚刚烹制好稍微带点嚼劲的状态，有的人喜好食物稍微烹制久一点软糯一些的状态，羊腩煲可以满足在座诸位的不同需求，“软硬兼施”，想吃软吃硬都可以，就是记得不时翻下煲以防糊底。

酒至半酣，煲至半饱，华丰面登场，这么多年这也是一枚比较有代表性的怀旧食品，而且跟羊腩煲真心是“绝配”，换其它牌子的方便面，不知道怎么的，好像就是差了那么点儿劲儿，也是神奇。

夜色微凉，在广州最好的季节里，众乐一煲，美好！

红头船鹅肝专门店

地址：广州市海珠区怡乐路48号



▲羊腩与羊靴、羊面肉的组合。



▲每年第一煲。



▶正在燃烧中的炭炉。

羊

来了，安排上

在广州，是以食物段季节的，当温度来到20摄氏度上下的时候，一种主要的温补食材便开始在市场上大行其道起来，人们纷纷前往觅食，在这个人人都自诩为「吃货」的城市里，绝不能够甘心人后，必须得第一时间安排上，这种食材，便是羊。全国人民对于羊肉的不同吃法，可谓让人琳琅满目不胜枚举，涮烫焖炖煎烤炸，各出奇招，就为了这一口，而「美食之都」的广州，更是想吃各种方式的烹制的羊都不是问题，这次我们就攫取吃羊大潮中的几朵「浪花」，给大家安排上羊羊的味道。

新快报记者 陈斌文 实习生 郭思杰 姚奇鸣 图