

衢州窑香鹅藏着『一鹅多吃』的秘密

江山白鹅的N种打开方式

美好侦探

江山素有“白鹅之乡”的称号。从上世纪90年代的全民养鹅热潮,到如今以鹅为基础的产业链,在这座“鹅城”里,吃鹅向来颇有讲究。一只白鹅到了烹饪能手的手中,便能变成一桌丰富的全鹅宴。而在衢州开有三家分店的窑香鹅,便是将这“鹅的料理”做得十分出色的代表,开店十五年间,仅鹅肉菜品就卖出68万份,回头客众多。



一桌全鹅宴,藏着江山白鹅的本真滋味

日前,记者在傍晚时分来到窑香鹅,店内客流不少,菜香弥漫,满是生活气息。“我们的鹅,都是每天从基地送来现杀的,冷冻的做不出这个鲜味。”老板娘周梅芝穿着白色厨师服亲手处理着鹅肉,案板上的江山白鹅被分得清清楚楚:肥瘦相间的鹅肉、厚实带筋的鹅掌、粉白鲜嫩的内脏,连鹅血都细心凝成块——在窑香鹅的厨房里,每只鹅不会被浪费,反而能撑起满满一桌全鹅宴。

红烧鹅是必点的“镇店菜”。选用4-6个月的嫩鹅,加入自家榨的菜籽油炒制,之后慢炖足足一个小时,红亮的汤汁裹着每块肉,连骨头缝里都带着香辣味。“看着是普通烧法,其实讲究很多。”周梅芝笑着说。夹起一块,鹅肉嫩而不柴,轻轻一咬就能撕开,辣意从舌尖慢慢散开,却不灼喉,反而让人越吃越有胃口。

若说红烧鹅风味浓郁,“白切鹅”便是凸显本味。“白切最能体现鹅的原汁原味。”周梅芝言语间透着自信,“必须品质够好才能做白切。温州食客格外喜欢这道菜。”上好的鹅肉经简单烹饪,蘸上调料后入口便是纯粹的鲜香,还带着江山白鹅独有的细腻口感。

“盐水鹅”则另有风味,咸香适中,鹅皮柔韧有嚼劲,是佐酒的好选择。那碗看似“清汤寡水”、只有几根葱姜点缀的“鹅血汤”,实则内有讲究。周梅芝形容它“味道浓郁,喝起来很有层次感”。果然,喝上一口汤,鲜香中带着微微的辛辣,还有一丝若有若无的微酸提鲜,鹅血柔嫩似豆腐,一碗下肚,暖意融融。至于鲍汁鹅掌,浓稠鲜香的鲍汁裹着入味的鹅掌,搭配香软米饭,大人小孩都喜欢的味道。

从养蜂人到“鹅掌柜”,坚守餐饮初心

“要不是为了孩子上学,我现在可能还在江山养蜂呢。”周梅芝擦着桌子,说起开店的缘由,眼里带着笑意。养了15年蜜蜂后,2003年,为了让两个孩子到衢州市区读书,夫妻俩举家搬到城里,在通江路开了家小小的早餐店。“那时候卖包子、粽子,有些人都挑便宜的猪肉,我偏要选最好的部位。”她记得清楚,当时粽子五毛钱一个,却每天有人排队,“哪怕外形不是最精致的,但用料实在,大家都吃得出来。”

2010年,小店转型为以鹅菜为招牌的窑香鹅。“我们江山人懂鹅,家家户户都养,每年立夏都有吃鹅的传统。”她告诉记者,“鹅这东西金贵,只吃素,沾了荤油就活不成,烧的时候也得用菜籽油,不然味道就不对了。”这是她从母亲那里学来的规矩,也是窑香鹅的坚守——厨房不用味精,菜籽油都是自己买菜籽榨的,连蔬菜都要每天去市场挑最新鲜的高山菜。

从小在“鹅”的氛围里长大的儿子王晓俊,也开始逐渐接手母亲的烹饪事业,对鹅的品种和特性十分了解:“鹅会看家,小时候村里家家户户都养鹅,我家的鹅就养了十多年。”现在他经常在店铺和位于江山市的衢州窑香鹅养殖合作基地间往返。“基地最多时有三五千只鹅,白的灰的都有,我家的食材都来自这里。”他笑着说,两年多的老鹅适合炖汤,汤味鲜美;而几个月的嫩鹅适合红烧、白切,肉质细嫩不柴。

十五年来,窑香鹅积累了很多回头客。“合肥的客户不吃猪肉,就喜欢我们家的鹅,每月来衢州谈生意,总会提前打电话订包厢;江西的老板每年过节都要打包8只红烧鹅,带回老家分给亲戚;还有西安的客人,因为女儿很爱吃,经常让我把烧好的鹅冰冻后邮寄过去。”周梅芝笑着说,眼里透着满足。

“开店没什么秘诀,就是食材要好,做人要实在。”正如周梅芝所说,承蒙老客多年的支持,店铺会好好经营下去,不辜负这份信任。她用十多年的时光,将一只鹅做出了多种味道,也做出了让人难忘的滋味。江山白鹅的鲜香,便在这日复一日的坚守中,愈发醇厚绵长。



有晚报 当锦鲤

店铺地址:柯城区盈川东路156号

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年9月8日,持8月8日《衢州晚报》至“窑香鹅(西区店)”,撕角后即享3至4人餐148元优惠(原价258元约5.7折,包含特色窑香鹅红烧中份、雪菜炒黑鱼片、韭香葛粉、时蔬、鹅血汤及果盘、米饭等,仅限大斤),每份晚报仅限使用一次。《衢州晚报》订阅客户,也可直接扫微信小程序码或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》抱报会员中心,点击相应商家页面领券。

扫码观看探店视频,参与视频下方抽奖,有机会获得一份价值78元的蹄筋烧海参,限量10份,先到先得哦!



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码观看探店视频



扫码领券

记者 范家熠 文 顾欣桐 摄