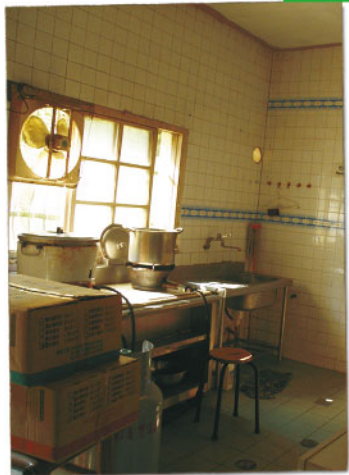


在地好羊味

宏昌羊肉

臺南市善化區中山路480號

張文信 撰 / 胡勝陽、黃閔聰 採訪 / 胡勝陽、黃閔聰 攝



早期善化灣裡街的發展是由慶安宮開始，沿廟向火車站方向延伸，這棟建築物是日據時約民國2或3年所建築，連同隔壁到雜貨店一起興建的二樓建築。前期施工是以竹片混夾石灰做牆壁的「竹片厝」，木材以檜木為樑，現在二樓還會飄來陣陣檜木香，令人心曠神怡。但因年代久遠且破損，大部份都已整修過，牆壁以磚砌成，屋頂也改成鐵片，已不復見當年的紅瓦厝風采。以前屋主之父親開機車行，爾後由屋主出租給遊樂場、魷魚羹最後再承租給「宏昌羊肉」是一棟歷史悠久的建築物。

羊肉營養豐富，除食用，亦可藥用，有補血、養肝、明目功能。故民間作為治療血虛主要的滋補佳品。「宏昌羊肉」店名是以老闆的名字為名，老闆最早在區公所前擺攤，但因道路拓寬而遷至光復路善化戶政對面公所地營業約10餘年，再遷至此地營業也有6年多了。和老闆談起羊肉的食法，可以滔滔不絕的介紹各種煮法，老闆可以全羊分解，從羊頭到羊尾





都會處理。且做羊肉生意約30餘年，雖然本土羊肉價格比進口羊肉貴4倍，但仍堅持使用本土羊肉，保持在地好羊味。羊肉以約7、8個月的羊肉質最好，尤其羊肉三層肉帶皮切片最好吃，滋味微甜沒有羊騷味，因為有一些老饕時常光顧，所以生意還不錯。

為確保羊肉貨源，現在在永福路有養殖約2~30隻羊預備宰殺，當貨源減少時，再向善化羊場或鄰近地區購買。如無貨源，再至雲林虎尾市場購買。由於現在是夏季，肉品市場2個禮拜拍賣一次，冬季時，一個禮拜一次，所以不怕沒貨源，只怕無市。現在羊肉價格不錯，每天約宰殺1頭羊，由於生意不錯，時常忙不過來，所以在奇美電子上班的兒子辭職幫忙，已能繼承衣鉢，但美中不足是不敢宰殺。

時代的變遷老屋的風貌已不復見，只留下一些蛛絲馬跡讓後人憑吊。周老闆是個活潑開朗的人，曾擔任第15屆南關里長。訪談之間可見其對羊肉的獨特見解及執著，堅持傳統料理，保持在地好羊味，讓人口齒留香、回味無窮。

