

當歸 北港羊肉

臺南市善化區中山路493號

梁倍源 撰/蘇映如、梁倍源 採訪/湯明卿、蘇映如 攝



在善化最熱鬧的「中山路」（以前的灣裡街），街上滿滿的店家，處處可見光鮮亮麗的招牌。自從南科設立在附近後，大量商家進駐，連鎖店一家接著一家開。其實隨處走走，不難發現一些老舊招牌，在這強烈的對比下，彷彿是新舊時代的對照。其中有一家為善化人所知曉的「周-北港羊肉」，據說在這條街上經營了三十多年了，因為在善化經營比較久，有許多饕客慕名而來。

一開始老闆在修車廠作「黑手」，會賣羊肉是老闆娘跟著師傅在學，後來師傅搬到奇美那附近，老闆娘才和老闆的舅媽一起在善化經營這家店。剛開始的時候，是傳統的農業社會，大部分的人都是回家自己煮，外食的很少。外食的人口少，賣吃的也不多，生意勉強還過得去。南科設立後，多了很多外地人口來到善化，又因為外食人口變多，生意相較之前有比較好，目前有固定的客群。

當歸羊肉湯





北港羊肉--店外



本草綱目記載，羊肉能暖中補虛，補中益氣，開胃健身，益腎氣養膽明目，治虛勞寒冷，五勞七傷。現今羊肉主要來源是肉羊，肉較多、口感略差、羊腥味較淡；傳統土羊則是肉較少、口感較好、羊腥味較重。此店的羊肉來源採取肉羊和土羊的配種羊，希望各取其優點來滿足消費者。介紹羊肉，免不了羊肉的湯品，只要是第一次來的，小老闆都會推薦店內的「當歸羊肉湯」，由羊肉、當歸、紅棗、高湯，在用獨家的藥材比例，從早上開始熬煮，到下午三點左右才算完成。若到這裡消費，不要忘了點碗當歸羊肉湯補補自己唷！



網路的便捷帶來許多商機，也造就了競爭激烈的環境，對傳統老店是種挑戰。「有想過把料理真空包裝，在藉由網購之類的方法把料理行銷出去，可是老闆不同意。不過還是會繼續想行銷上的方法，等到有機會的時候再執行。希望不只善化人可以享用到我們的料理，也希望其他地區也可以吃到。」小老闆說道。新舊時代的對於行銷上的想法是有差異的，不過對於料理上打造傳統味道是不會變的，未來還是可以吃到幾十年前的味道，值得一再回味