

越南東家羊肉爐

地點：台北市信義路六段

特色：中藥配方滷製野山羊肉



第一家信義本店，門庭若市。

世上有兩種人，一種人吃羊肉，一種人不吃羊肉，而這兩種人對羊肉的反應往往兩極化，喜歡吃的人認為羊肉肉質鮮嫩帶汁是肉中極品，不吃羊肉的人則對羊肉的腥羶味退避三舍，雙方各執一辭，沒什麼商量餘地，但越南東家羊肉爐卻是個例外。

入夜後華燈初上，位於台北市信義路六段十字路口上的越南東家羊肉爐本店，早已高朋滿座

人聲鼎沸，加上橫跨兩街的店招，和掛滿燈籠的兩層樓店面，吸引不少來往行人的目光，「這麼多人聚在一起，到底吃些什麼？」「羊肉爐真有那麼好吃嗎？」不管吃不吃羊肉，見到這番景象的路人，總會好奇地想一探究竟。

如果未被告知，許多不吃羊肉的人恐怕數碗下肚，還不知道自己吃的正是羊肉，這便是越南東家羊肉爐的魅力所在。喜歡吃

羊肉的人自然讚不絕口，不喜歡羊羶味的客人卻也開始上「東家」，大快朵頤地吃起羊肉爐。除了不帶羊羶味，越南東家羊肉爐的陶盆裏，熱呼呼地滿是創辦人楊金東的心血結晶，了解東家食品股份有限公司董事長楊金東所下的功夫後，便不難明白只賣羊肉爐的「東家」店裏，為何總是門庭若市了。

寒風冷冽的隆冬，三五親友

圍著碳火上的羊肉爐，品嚐著香噴噴的羊肉和鮮美的湯頭，實在是人生一大享受！但若談起楊金東創立「東家羊肉爐」的淵源，卻要追溯到6~7年前的一個夏天，在一趟越南之行中「他鄉遇故知」的因緣際會。這趟旅途中，楊金東無意間發現，不少越南人頂著40°C左右的高溫，在路邊攤大吃羊肉爐，這個違背中國傳統冬天才吃羊肉爐的奇特景象，引起了他的好奇心，於是忍不住也湊過去吃了一分。

由於口味的地域性差異，楊金東自然吃不慣油膩、麻辣的越南口味，不過這卻激起他探究越南人何以能在炎熱的夏天大吃燥熱的羊肉爐？身體不會覺得不適



楊金東對「東家」羊肉爐連鎖企業花了多年心力去研究開發。

應嗎？為了揭開謎底，楊金東在攤子旁觀察了3~4天不得其法，後來乾脆直接向羊肉爐老板求教，答案當然是無可奉告。在屢試不成的情形下，楊金東進出越南

7次，並曾一度包下該老板的攤子，才終於得到這套在夏日裏吃羊肉的藥材配方，據說是潮州人從中國大陸帶進越南，由宋朝御醫流傳下來的祖傳祕方。

「越南能，台灣為什麼不能？」便是這個念頭成就了越南東家羊肉爐全省近30家的連鎖企業，其中直營的便有7家。從求得配方到第一家信義本店正式成立，就耗費了兩年的時間，其間，楊金東不但跑遍了越南當地的中藥行，並向香港、新加坡、廈門、泰國、台灣等地的中醫師一一請教，為求取真正適合國人健康所需的配方，花了不少心力。

在口味上也力求本土化與大眾化，國內外所有相關的羊肉烹

「東家」羊肉爐不油、不辣、無藥味，和傳統羊肉爐不一樣。



調方式，尤其是羊肉爐的調理，不管有不有名，只要是坊間推出營業的羊肉爐，楊金東莫不深入了解其材料和作法，在親自下廚、實驗，並將做出的成品到處請人試吃的過程中，去蕪存菁，才能使信義店開張後，在短短的時間內，就獲得肯定和認同，至今不過3年，東家羊肉爐的連鎖店已達20家，另外尚有17家在籌備中。

「傳統的羊肉料理，不外乎紅燒、藥燉和燒酒，往往不適合現代人的飲食習慣，尤其國人已有營養過剩的傾向。」楊金東將

傳統進補的觀念，轉化為食療的藥膳，並配合四季不同節氣的療方，「吃起來不油、不辣、無藥味，夏天吃了也能清爽不燥熱。」這也就是為什麼夏天到越南東家羊肉爐依然得排隊的原因了。

夏天到「東家」，還可嚐到楊金東的另一項巧思——魚羊鍋。由於東家羊肉爐的湯頭，因四季藥材不同略有濃淡之別，在夏日裏為顧及營養和湯汁的鮮美，楊金東突發奇想：選用鮮魚熬湯，綜合原汁成為更適合夏季口味的魚羊鍋，而魚加羊不正好是個「鮮」字嗎！這種獨創在羊肉爐

中加魚肉的做法，沒想到市場反應出奇的好，說來還要拜古人造字之賜，楊金東得意地表示。

楊金東與羊結緣甚早，早在成立越南東家羊肉爐連鎖企業之前，從施藥看病到給母羊擠奶，楊金東都一手包辦，因而具備養羊的專業知識和特殊情懷，即使在東家企業上軌道後，楊金東仍不斷地研究開發，希望能讓更多人了解羊肉，喜愛羊肉料理。對羊肉情有獨鍾的楊金東計劃在不久的將來，「東家」不只是賣羊肉爐，還要拓展為羊肉料理的專賣店呢！

羊肉爐裏的秘密

羊肉爐裏的主角自然是羊肉，一般坊間出售的羊肉都不帶皮，因為羊的皮、毛各有用途，剩下的肉才加以烹調食用，但肉質較澀價格低廉，帶皮的羊肉則純粹以食用為主，羊的飼養方式不同，因此連皮的羊肉口感好、品質佳。

羊隻又有野生和飼養之別，以往台灣與大陸的野山羊最受歡迎，但隨著自然環境的惡化，省產羊肉已大不如前，而大陸羊肉在運輸和處理方面過於簡陋有安全之虞。目前較受歡迎的是澳洲山羊肉，沒有污染，活動力強，幾乎如同野生，這種羊隻的肉質當然甜美可口。

為了能精確掌握連鎖店的品質與口味，各地東家羊肉爐所需的羊肉和湯頭原汁，統一由中央廚房供應，進口的野山羊肉，經過品檢、清洗、去腥後，再加上「東家」特別調配的二十幾種中藥配方滷製，並依四季氣候不同而異，主要包括：黨參、枸杞、黑棗、桂圓、老薑、洋蔥、木耳、蓮藕、青蒜、香菜、大白菜等藥材和蔬菜。滷好之後，將湯、肉分開，瀝乾風涼，再經品檢、包裝和冷凍，便可分送到各連鎖加盟店中，只要簡單的稀釋加熱過程，熱騰騰的羊肉爐便可上桌了。

同樣以帶皮羊肉和中藥材燉煮的台灣與越南羊肉爐，最大的差異在口味濃淡和藥性不同，傳統中式羊肉爐多半在隆冬時分上桌，熱補性較重，帶皮羊肉要先經老薑和麻油爆炒，再下羊骨高湯、米酒和中藥材一起燉煮，使原本性熱的羊肉，熱性更強，湯頭滋味也較濃厚，抗寒效果一流。台灣「東家」的越南羊肉爐則省下爆炒步驟，羊肉直接燙掉血水去腥後切塊，再加高湯和二十多種中藥材熬煮，湯中也不加米酒，熱性因而減弱，湯頭也較為清鮮，這就是越南人即使盛夏也不放棄羊肉爐的秘密。

