

办了十年的羊锅节今年没了 我们去哪里吃羊肉 ?



制图 高薇

11月7日,立冬。

西北风一吹,隐藏在杭州人体内吃羊肉的爱好瞬间复苏了。

照例,立冬过后,余杭仓前的羊锅村就要闹猛起来了。从2006年开始举办的“仓前羊锅节”,至今已经整整十年,已成为无数食客的习惯。

但今年,羊锅村要搬家了。

因为城市规划建设,新羊锅村搬到了两个路口之外荭溪村(行政村)的马家自然村,与老羊锅村相距10分钟左右车程。不过,因为时间匆忙,新羊锅村的基础设施还没完善,十年不断的羊锅节,今年肯定来不及办了。

羊锅节暂停了,在大杭州范围内还能到哪里吃正宗的羊肉?

本周美食狗仔队继续出发,为你寻找冬季美味。

我们来到了八卦田边的杭帮菜博物馆,找到了杭帮菜大师胡忠英先生,请他为我们推荐几碗羊肉。胡忠英浸淫美食文化多年,对杭帮菜的来龙去脉知根知底。他娓娓道来,说传统的杭州羊肉,大致分成“红白”两派——白切和红烧。

今天,我们就从这两种流派入手,梳理杭州的羊肉江湖。 记者 余夕雯 吴轶凡

“羊肉里的爱马仕”杀入杭州 懒人福音 此羊最适合家里随便煮煮

在进入本塘羊肉“红白江湖”前,我们先来看看一只乱入的西北羊——盐池滩羊。胡忠英大师首位推荐,此羊既不属于红烧派,也不适合白切帮,但最宜居家,实在是懒得动手但又嘴刁得要死的食客福音。

胡大师说,G20峰会的36国国家元首午宴菜品中,一道以羊肉为原料的冷盘引发热议。这道鲜美无比的“羊羔冻”,原材料正是来自素有“中国滩羊之乡”之称的宁夏盐池县。

盐池位于宁夏回族自治区东部,是“中国滩羊之乡”,也是宁夏唯一的牧区县。由于当地碱性水质中含多种矿物质,所以盐池滩羊也被大家称为“吃着中草药,喝着矿泉水”长大的羊羔。

“峰会的菜品,一般都挺难通过的,但这道菜,从一开始做出来反响就很好,不同部门来试了十几次,都是一路绿灯,到上桌为止,元首们都吃光了哦。”胡忠英回忆这道“羊羔冻”的研发过程,还是很高兴。

他说,其实宁夏盐池滩羊肉,去年就进入杭州了。“接触之后,我感觉它的肉质非常细腻,鲜,不膻,和杭州湖羊肉确实不一样。正好拿来做羊羔冻,红烧就可惜了。我们还加了千岛湖鱼子酱,鲜上加鲜。”

这道羊羔冻,说穿了做法倒是很简单,选择4到6个月大,15多斤重的羊羔,取了羊排,羊肉拆骨后,羊汤与羊肉经过冰箱冻制后,切件成羊羔冻就好了。

望湖饭店的餐饮总监方星目前正在操持一场“宁夏盐池滩羊节”,一只正宗的盐池滩羊,做成烤全羊,大概可以十几个人吃,售价1999元,吃的人很多。

“即便清水煮滩羊,都没有膻味。”我们采访胡大师的时候,正好盐池县政府的领导也在,他们显然对自己家乡的羊肉非常自豪,“你知道和牛吗?我们的羊肉,就应该是羊肉界的和牛。”



羊羔冻



盐池滩羊做的烤羊



快报美食狗仔队,关注一切好吃的人和事。

欢迎各位食客关注我们的微信——乐活杭州、舌尖上的杭州,踊跃报料各处美食以及它们背后的传奇。



在家怎么做:越简单越好

当然,盐池滩羊并不是只能做成羊羔冻和烤全羊的。

“总体来说,盐池滩羊的烹饪手法,我们都是主张返璞归真的。它的肉质太好,不需要弄得太复杂,只要想办法突出它本身的鲜香就好了。”胡忠英说,“大家如果是自己家里做,记得不用先焯水了,直接下锅煮,滚起来之后,把浮沫撇去就好,保留原汤,很好喝的。”如果想花样多一些,胡大师说,羊排放入清水中,加葱姜,香叶,如果爱吃萝卜的,放入大白萝卜块,炖至羊肉酥烂,羊汤发白,就可以吃了,完全区别于杭州的红烧羊肉。“这个羊肉红烧有点可惜。”胡大师最后又补充了一遍。

而盐池当地人的说法就更生动了:“就扔到清水里煮,撒把盐就行了!”

哪里有卖:超市和酒店

目前在杭州,“盐池滩羊肉”已进入杭州大厦等4家大型商超,加入了八家4星级以上酒店的食材供应链。当然,作为“羊肉里的爱马仕”,盐池滩羊的价格比本地湖羊要贵——如果不分部位,湖羊总体大概38元一斤,而盐池滩羊大概要58元一斤。不过,杭州人似乎还是买账的。“这个羊肉烧完之后,分量大概是原来的六七折,而一般的羊只有对折,这么看,它的价格也会好接受一点。”胡忠英说。