

乐活时代 LOHAS

俗话说“冬至到,羊肉肥”,寒冬腊月正是吃羊肉的最佳季节。在冬季,人体的阳气潜藏于体内,所以身体容易出现手足冰冷,气血循环不良的情况。按中医说法,羊肉味甘而不腻,性温而不燥,具有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾的功效,所以冬天吃羊肉,既能抵御风寒,又可滋补身体。

羊肉美食胜地 让你冬日暖洋洋

北京

高膛炉的铜火锅,码得整整齐齐的羊肉卷儿,醇香浓厚的芝麻酱,清脆爽口的糖蒜……这几乎是北京冬天的一景,从餐馆窗外走过,窗户玻璃上都是蒸汽,里面的锅子比人还欢闹,羊肉一片片捞起,蘸着麻酱小料,再有几粒糖蒜,外面飘着一层雪,北京就成了北平。一个地方的火锅最能表现城市气质,北京气质能在涮羊肉中体现得淋漓尽致。



新疆

新疆以产绵羊居多,提起羊肉,新疆人民,乃至西北人民总是很骄傲,这种骄傲当然不是没有道理,比起内地大多数吃饲料长大的羊,新疆羊吃的是天然草场,喝的是山泉,自然肉嫩、简单做些了解以后再吃新疆的羊肉,味觉将会被这种朴实原始的香味毫不留情的虏获。在每年的古尔邦节、开斋节等节日,穆斯林们还会对羊肉有着各种宗教感十足的宰牲等做法。



嘉兴

嘉兴人最时兴的吃法是吃羊肉面,也即人们常说的酥羊大面。何谓酥羊大面?羊肉被剁成二两的大块,用细绳或稻草捆扎,用酱油、白糖、味精以及去腥味的作料,放在一大锅里或瓦缸中焖煮而熟。面条与大块羊肉用一大一小两个蓝边碗单独盛放,又称“过桥羊肉面”。

喜欢喝早酒的朋友,兑上一二格散装五加皮,把酒小酌,悠然自得,十全大补,味道好极了。适逢雪花飞舞的时节,叫上三五朋友,端上一大盘羊肉,炒几个清淡小菜,评点妙手文章,奢谈风花雪月,老酒喝到头上直冒汗……李白诗云“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月”,把酒临风,谈笑风生,其喜洋洋人生一大快意事呀。



遵义

贵州各地均产羊肉粉,唯有遵义羊肉粉驰名,早在清代中叶就名扬省内外。遵义羊肉粉用鲜羊肉熬汤,浇米粉,放羊肉片、调料而食。清香味鲜,滚烫辣香,汤清不浊。遵义市的大街小巷,羊肉粉馆鳞次栉比,食客之多,首屈一指,尤其在冬季,吃一碗滚烫的羊肉粉,浑身暖和。当地有一种习惯:每逢冬至这天,全城老幼都要吃一碗羊肉粉。说这天吃羊肉粉,整个冬天都不冷。

乌镇

乌镇是湖羊的重要产地,时至今日,漫步乡间。这些羊食青草、桑叶、稻草,经过一年生长,入冬正膘肥。乌镇民间历来就有“一冬吃羊肉,赛过几斤参”,农家入冬开始闲暇,于是磨刀宰羊,架灶生火,十里飘香,令人垂涎。

简阳

“龙坝遗址诉说着,古老的简阳;牛鞞古渡传承着,千年的羊香。”历经数百年发展、精华尽存的简阳羊肉汤,以其汤白如乳、香味浓郁、肉质脆软、鲜美合口、食而不腻,并集传统保健功效与现代人色香味美的饮食要求为一体的特点,再次刺激着众人的味蕾,吸引着全国“好吃嘴”们纷至沓来。



海南

提到海南大多数人脑海中浮现的永远是碧海蓝天沙滩,如果说这里盛产羊,多少会觉得有些意外。不过这里非但是盛产羊,而且海南的东山羊还与白切文昌鸡、琼海嘉积鸭、和乐蟹共称为海南四大名菜。东山羊产自万宁市东山岭,打宋朝开始就是入贡的贡品,民国时南京政府更是将它列入了总统菜单中。这种羊因为长期吃着东山岭上稀有的草木,膻味很小,而且皮薄肉厚,营养价值极高。

银川

银川的羊肉不但味道纯正,而且非常注重食补。银川很多以做羊肉而闻名的餐馆从装潢并不起眼,有的甚至是简陋到不能再简陋的小馆子。但就是在这样不打眼的馆子里却“隐藏”着最正宗的宁夏美食,因此你也总会看到这里人员满座,生意兴隆。

银川大凡做羊肉闻名的馆子选择的肉质均来自宁夏盐池的羊肉,因为那里的羊肉肉质最为鲜嫩,有不膻、不腻等特点。为什么盐池的羊肉为最佳,这和它的环境有关。境内拥有广阔的无污染天然草场,生长着各种优质牧草,其中有甘草、薄荷、柴胡、黄芪、沙参等110多种中药材。天然草场浅层水的分布较广,水位高、水质好,水中矿物质元素含量丰富。天然草场土壤中钙、磷的含量较丰富,矿物质元素含量达40多种,“吃的是中药材,喝的是矿泉水。”这是宁夏人对盐池羊自豪的戏言。

青海

手抓羊肉是青海牧区群众款待宾客的肴馔,也是日常生活中不可或缺的主食之一。初次吃手抓羊肉,会有近乎原始之感,经多次品味,则越吃越馋,使人经久难忘。仲夏到初冬是草茂羊肥的黄金季节,也是吃最鲜嫩可口的手抓羊肉的好时机。此时,倘有贵客来到,喝过奶茶之后,热情好客的牧人便到羊群里挑选出膘肥肉嫩的大羯羊,就地宰杀,扒皮入锅,只需喝三碗奶茶的寒暄功夫,一大盘层层叠叠、热气腾腾的手抓羊肉就端在你面前了。羊肉上还插着几把锋利的藏刀,大口吃肉大腕喝酒的男儿胸怀在这样自然的美食面前一露无疑。



内蒙古

据说烤全羊是内蒙古地区对得胜归来的勇士的最高奖赏,影视作品中草原战士们用尖刀利刃瓜分一只烤得香喷喷的全羊,粗犷潇洒地对酒当歌,让人恨不得身处其中。

要吃正宗的烤全羊,必须到内蒙的大草原上。内蒙古式烤全羊是明火烤的,吃起来焦香四溢。诱人的烤全羊从烤炉前直接送到食客的餐桌上,顺景的餐桌是专门订做的长方形餐桌,把整只全羊放在正中间,人人都可以直接大快朵颐。食客人手一把小刀,想吃哪块肉,自己动手,丰衣足食,不过还是直接用手扯羊肉直接往嘴里送最有滋味。

