



真如镇上的老字号羊肉面馆人声鼎沸。



羊的每个“部位”都能成为一道特色菜,每道菜都讲究功夫。



三伏天,生意好的羊肉店可以售出三十七只羊。



清晨6点,小镇上的羊肉店已是排起了队。



郊区不少小镇推出了伏羊节,推广三伏天吃羊肉的文化。



清晨吃上一碗羊肉面还不美滋滋的。



羊的每个“部位”都能成为一道特色菜,每道菜都讲究功夫。

三伏天吃羊肉

摄影手记

高温连连,火辣辣的阳光直射下来,大地仿佛蒸腾着热气。而此刻的室内,却和外面一样热火朝天。一盆盆新鲜出锅的羊肉,是不少食客眼中的美食。一口大锅,沸水冒着泡,咕嘟咕嘟的声响只有盖上盖子才能压住。在奉贤庄行的一家羊肉店内,老板李赢春正忙着准备“羊肉宴”。“每天可以卖掉30余头羊,忙得都双脚朝天了。”他打趣道。近年来,随着奉贤庄行伏羊节的知名度不断扩大,工作日平均每天可以接待8000到1万人,周末客流量则会飙升至1-2万人,每到中午,等候大厅散座位置的客人就会排起长队。而张泽羊肉也十分出名,其之所以好吃,功劳非制作工艺莫属了。新鲜宰杀的羊肉放入木桶中,用木柴、大灶好好炖上几个小时,羊脚红烧,羊杂熬汤,羊宝拼盘……羊的每个“部位”都能成为一道特色菜,每道菜都讲究功夫。白切、烂糊、羊杂汤,传统“老三样”是每桌必点的“组合美食”。对于8-10人的家庭式聚餐,包含烂糊羊肉等10个菜品的全羊宴是一个不错的选择。

其实除了庄行、张泽外,上海七宝、周浦、真如等地的三伏羊肉也十分有名。业内人士说,三伏天吃羊肉的习俗在各地已经流传了几百年。“早先是为了避开毒辣的日头,也不影响白天的劳作,而到如今则已成为一种习惯。羊肉性温味甘,搭配上烧酒,吃后全身出汗,能驱散寒湿之气,也能起到养胃的作用。”一盘烂糊羊肉,斟上一杯烧酒,口感绵柔的羊肉与浓烈的酒精相融于口腔,一下子温暖了脾胃。三伏天,吃羊肉,想想也是美滋滋的呢。



青年报记者
张瑞麒 图/文