

# 山羊恋香茅，跨界相遇留香舌尖

冬天的羊肉怎么吃？一道“香茅白山羊排”以其独特的创意和绝佳的口感一举赢得评审和市民的芳心，在全市海派农家菜擂台赛上脱颖而出，荣获“十大创意农家菜”奖项。东西方文化交融共生的上海，每一道菜肴都是对传统的致敬与创新的探索。香茅与崇明白山羊的跨界相遇，便是一次对海派文化开放包容精神的生动诠释。



见习记者 王琳  
记者 杜洋域 摄

东禾九谷开心农场餐饮负责人宋王琳介绍，定期放养的养殖方式使得白山羊在农场内自由活动，肉质更弹嫩。

如果说崇明白山羊是这道菜的基础，那么香茅草则赋予其灵魂。香茅，一种原产于东南亚的香草，以其独特的柠檬香气而闻名。在东禾九谷开心农场，有一片专为烹饪而生的香草园，这里种植的香茅草，沐浴着崇明岛的温暖阳光，每一片叶子都蕴含着大自然的精华，香味浓郁。“香草园里还种植了薄荷和茴香等，这样可以控制食材的质量，并确保新鲜度。”

将这份来自远方的清新融入本土食材，是厨师们的一次大胆尝试。“作为一种香料，香茅草能够有效地去除羊肉中的膻味，让羊肉更加鲜美。”宋王琳坦言，这种做法融合了西式烹饪的元素，的确是对传统本邦菜浓油赤酱烹饪方式的一种改良与创新。香茅草的加入，不仅中和了羊肉的些许油腻，更增添了一抹异域风情，使得“香茅白山羊排”在保留海派味道的同时，也焕发出了全新的生命力。

制作“香茅白山羊排”，每一步都对食材的极致追求发挥得淋漓尽致。首先，羊需是当天宰杀未经冷冻的，羊排需是精心挑选与细致处理的，多余的脂肪与筋膜都要剔除，整排焯水定型、分

切过水去腥，一步也不能少。随后，烧锅起油，将底料葱姜煸香，加入处理好的羊排，在大火的熊熊考验下，羊排肉质更加紧实。香茅也需是当天新鲜采摘的，与农场自种的生姜、蒜子和干葱头等小料一齐备好打底，待羊排煸炒过后一同小火慢炖，一个小时的时间足以让香茅的清新与羊肉的醇厚慢慢交融，相互渗透。

最后一步，炖煮好的羊排与炒香的香茅等调料一同放入提前预热好的砂锅中，此时的羊排入味、汤汁浓稠，香茅的香气缓缓释放，渗透至每一块肉排之中。与此同时，另一辅料贝贝南瓜也要隆重登场了，提前蒸至软糯的南瓜放在表面，既能解腻又增加了一丝甜爽。“当

前人们普遍追求健康饮食，这道菜里所用的贝贝南瓜也是我们农场自己种植的，纯正天然，绿色无公害。”

此时，一道“香茅白山羊排”才能被端上食客的餐桌。“羊排外皮微焦而内里多汁，肉质鲜嫩，而香茅的独特香气使整道菜品的口感层次更加丰富，妙哉妙哉！”这是食客们品尝后的一致好评。终是难以抵挡住这冒着“鲜”气的美味，轻轻夹起一块羊排放入口中：第一口，是崇明白山羊特有的鲜美，细腻而不失嚼劲；第二口，香茅的清新开始显现，如同微风拂面，带走了羊肉的丝毫油腻；再细细品味，两者完美融合，带来的是层次分明的味觉享受，既有传统的本邦菜韵味，又不失现代创意菜的时尚感。

创意本邦菜，浓浓海派情。宋王琳告诉记者，“选择崇明白山羊作为主料，是对食材原味的极致追求，更是对上海本土食材的致敬。”每一块精选的羊排，都承载着崇明大地的风土人情，是自然与时间共同雕琢的艺术品。

而带有“异域风情”的香茅草，更是将这份极致推向巅峰。“起初我们也担心这道菜由于香茅的加入而显得过于大胆，难以被食客接受，没想到却很受欢迎，鲜香清淡的口感很符合现代人的健康需求。”在东禾九谷开心农场，这样一道中西合璧的创意菜可谓是新晋的“头牌选手”，尽管价格不低却也难敌食客热情。“我们采取的是预约制，想要吃这道菜必须提前预订，这样才能确保食材新鲜、长久供应。”宋王琳说。

