

这也是文化的传承 这道红烧羊肉，是味蕾的归属，



冬日，金山区金山卫镇张桥村的一家家羊肉馆开始热闹起来。“冬天到，吃羊肉”，羊肉温补，上海人吃羊肉御寒的习俗由来已久，因而，在春节的餐桌上，羊肉出现的频次极高。有人爱白煮羊肉的原汁原味，有人爱椒盐羊排的外焦里嫩，但其中一道最能代表海派浓油赤酱口味的红烧羊肉，几乎令所有人都无法抗拒。

□记者 曹佳慧

有“天下一品羊肉”美誉的张桥羊肉，是沪上不少老饕的钟爱。作为金山区的非物质文化遗产，肉鲜、汤浓的张桥羊肉已成为一张响当当的名片。尤其是远近闻名的“全羊宴”，被食客津津乐道，可谓道尽了张桥数百年传承下来的饮食、工艺、礼仪、文化等民俗，具有浓厚的本土文化气息。

味蕾的归属

羊肉的吃法不止一种，但浓油赤酱的本邦烹饪方式，是上海人味蕾的归属。

在张桥村兴荣羊肉馆，红烧羊肉的烹饪过程犹如一场对传统技艺的虔诚演绎，每一个步骤都蕴含着智慧与匠心。

首先，将精心挑选的羊肉切成均匀的块状后，放入清水中浸泡，这一步至关重要。通过长时间的浸泡，羊肉中的血水逐渐渗出，不仅能有效去除羊肉的腥膻味，还能让羊肉在后续的烹饪过程中更加容易吸收汤汁的鲜美。浸泡完成后，冷水将羊肉下锅，并加入姜片与料酒，随着水温的升高，锅中的浮沫逐渐泛起，这些浮沫是羊肉中的杂质与血水进一步释放的体现，需及时撇去，确保汤底的纯净。当羊肉煮至断生后，迅速捞出，用热水仔细冲洗，洗去残留的浮沫，让羊肉以最干净的状态迎接后续的烹饪。

接下来便是炒糖色的环节，这是赋予羊肉独特色泽与风味的关键步骤。在热锅中放入少许油，加入适量冰糖，小火慢慢翻炒。随着温度的升高，冰糖逐渐融化，开始由晶莹剔透的颗粒状转变为琥珀色，继而泛起细腻的泡沫，此时的糖色最为完美。接着迅速将羊肉倒入锅

中，快速翻炒，让每一块羊肉都均匀地裹上糖色，瞬间，羊肉被染上了一层诱人的红棕色，仿佛披上了一件华丽的外衣，散发着迷人的光泽。

随后，生姜、料酒、八角、当归、香叶等调料依次登场。这些调料在锅中与羊肉相互交融，碰撞出奇妙的香味。生姜的辛辣能进一步去腥增香，料酒则起到了提鲜解腻的作用，八角带来浓郁的五香气息，当归为羊肉增添了一丝温润的药香，香叶则赋予了羊肉独特的清香，它们共同交织成一曲和谐的味觉交响乐。

加入适量清水，没过羊肉，大火将汤汁烧开后，转至小火慢慢炖煮。这一过程如同一场漫长的等待，也是羊肉与汤汁相互渗透、融合的美妙过程。在小火的温柔呵护下，羊肉逐渐变得酥软，纤维中的空隙被浓郁的汤汁填满，每一丝纹理都饱含着醇厚的味道。随着时间的推移，汤汁不断翻滚，香味愈发浓郁，弥漫在整个厨房，让人垂涎欲滴。炖煮至汤汁浓稠，即将收汁之时，羊肉也迎来了它的完美蜕变。此时的羊肉色泽红亮，香气扑鼻，轻轻咬上一口，鲜嫩多汁的羊肉在口中散开，口感醇厚，不膻不腻，让人回味无穷。

在整个烹饪过程中，红烧羊肉始终坚守着原汁原味的烹饪理念。除了必要的调料，不添加任何多余的添加剂，力求最大程度地展现羊肉本身的鲜美与食材的本味。这种对传统技艺的执着传承，不仅是对美食的尊重，更是对文化的坚守。

“羊”名天下

张桥村“吃羊肉”的习俗最早可追溯到明嘉靖年间，抗倭将领胡宗宪和戚继光退敌前曾和当地百姓摆下军民大宴，

并支起大锅十口烹饪羊肉，号称“千人锅”，以张桥羊肉犒劳军士，一时间香满金山卫，军民欢腾。宴罢，众将士顿觉热血沸腾，气力大增，便开拔台州决战。经过一番浴血拼杀，戚家军终于取得“台州大捷”，一举扫平倭患。张桥羊肉也因此声名远播。

逢年过节之时，秋冷霜寒之际，张桥当地百姓便架锅宰羊，烹制羊肉。烹饪过程中，继承前人烹调经验，不断创新烹调技能，烧制的白切羊肉色香味形样样俱全，红烧的羊肉红亮透明，酥而不腻，既有江南风味，又迎合现代人的口味和消费要求，甜辣适宜，吃在嘴里回味无穷。

自2009年举办首届羊肉节以来，金山卫镇已连续多年举办节庆活动，全方位地展示当地“羊肉美食文化”，为古镇的农文旅融合发展注入新的活力，同时以“张桥羊肉”为文化名片，将文化和产业相结合，不断推动乡村振兴，进而带动农民致富增收。

张桥村深入发掘“张桥羊肉”文化资

源，打造150多平方米的张桥村非遗展示馆，成为张桥非遗文化培训展示的重要空间。同时，张桥村培育羊肉特色饭店6家，打造张桥羊肉一条街，年消费山羊3600多只。村内还成立了养羊合作社，建成40.76亩本地羊养殖基地，年出栏肉羊近400只，带动周边100多户村民家庭参与山羊养殖，让文化价值成功转化为经济价值。

得益于金山区与上海市农业科学院的院区合作，金山卫镇的羊肉产业也迎来了发展机遇。上海市农业科学院与金山卫镇在羊场饲料配制技术、羊场疫病防控技术、羊场饲养管理技术、羊场繁殖技术等方面展开合作，双方拟通过“羊肉消费”勾画羊肉产业发展蓝图，以打造羊肉饮食一条街、羊肉熟食包装产品和羊肉预制菜产品为主，吸引一批商户和企业参与，并通过分期分类发展山羊规模化养殖，以企业带动农户集中规模养殖与分散养殖相结合的模式等，放大张桥羊肉的非遗效应，打造金山羊肉品牌。

