

寒风起,年味浓!

江苏人的冬天,就馋这口热腾腾的羊肉



成子湖 高耀山 摄

冬至过后,洪泽湖的冷风,裹着湿气,在苍黄辽阔的苏北平原席卷,却吹不散临湖的宿迁泗阳新袁镇浓郁的羊肉暖香,这带着温度的味道,如暖阳,在寒风中倔强地弥漫。

对泗阳人来说,冬天的仪式感,是从一锅沸腾的新袁羊肉开始的。



鱼羊鲜 视觉中国

鱼羊鲜、酸菜烧羊肉 解锁新袁羊肉“招牌”

临近中午,新袁镇“90后”主厨田荔在后厨掌勺,铁锅里,奶白色的羊汤翻滚,厨房外早已座无虚席。从宿迁、淮安专程赶来的老饕们,围坐桌前,一进门就点名要一道“鱼羊鲜”。这道招牌,藏着新袁羊肉的精髓:选用本地河滩散养的小尾山羊,肉质细腻紧实、鲜而不膻。与提前煎好的鲫鱼同煮,鱼羊肉汤汁交融,鲜味层层绽放,怎一个“鲜”字了得!

有着十多年“全羊宴”主厨经验的田荔,也是新乐大酒店老板,他的菜单,总能让食客发现太多惊喜:除了鱼羊鲜,地道的酸菜烧羊肉也是必点,本地泗阳白菜腌制成的酸菜,搭配本地羊肉,酸味中和了油脂,鲜而不腻;更有瓦罐药膳羊肘煲、酸汤羊脊肉、羊血豆腐、烤羊排等几十道菜式。酒足饭饱后,客人们总会打包白切羊肉,把这份“鲜”,带回给亲朋好友。

为何“香不膻、肥不腻” 这里是小尾山羊天然牧场

被盛赞“香不膻、肥不腻”的新袁羊肉,离不开一方水土的滋养。新袁镇南倚洪泽湖,被京杭运河、黄码河、古黄河环抱,河网纵横、水草丰美,为小尾山羊提供

天然牧场,令羊肉自带鲜香,再搭配本地水源烹饪,彻底去除膻味。因而,新袁羊肉“质优味美、四季皆鲜”美名,远播四方。

如今的新袁羊肉,早已从乡镇特色美味成长为特色产业:2025年,新袁山羊产业获批农业农村部“产业强镇”项目,为宿迁市唯一;全镇45家规模以上养殖企业规范发展,年出栏量突破5万只,新建的“美羊之家”养殖加工中心,让产业链更完善。而镇里5家大型酒店“全羊宴”推陈出新,让这道百年美味持续飘香,吸引八方来客。

寻味之余,多留几日 奉上“畅游泗阳”指南

既然来了新袁镇,一桌酣畅尽兴的“全羊宴”之后,不妨在泗阳多留两日,感受冬日这座洪泽湖畔小城的治愈时光。

游在泗阳——告别喧嚣,踏上冬日治愈之旅

推荐景区:成子湖度假区
推荐理由:紧邻洪泽湖北岸,生态宜人、水质清澈。彩虹滑道、无动力乐园等项目丰富

打卡点:可坐游船,也可环湖骑行,晚霞值得期待。2月15日~2月23日成子湖景区春节“年味”活动将精彩上演,可

随时加入。

推荐景区:中国杨树博物馆
推荐理由:全球唯一杨树主题专业博物馆

打卡点:四棵“中国意杨王”、三块距今约1.5亿年的木化石

推荐景区:妈祖文化园
推荐理由:清康熙年间,有福建商贾把妈祖信俗带到泗阳,令妈祖信仰植根当地。

打卡点:莲花广场
推荐景区:运河风光带
推荐理由:集观光游赏、运动健身、文化体验为一体的滨水景观区

打卡点:泗水阁、泗阳大桥
推荐景区:泗阳黄河故道湿地

推荐理由:全长约30公里,由昔日黄河故道沉积而成

打卡点:桃源绿道、卢集古村落

吃在泗阳——尝尝泗阳膘鸡、八集小花生

以瘦猪肉、山药、鸡蛋等制作的泗阳膘鸡,越嚼越香的八集小花生,都是泗阳独具风味的美食,值得一尝。

宿在泗阳——面湖而居,住进风景里

入住成子湖生态酒店,推开窗便是无垠碧波,晨可观日出,夜可听涛声。

扬子晚报/紫牛新闻记者 曹志娟

冬日至味, 从苏南鲜到苏北

徐州白串

徐州白串,乃徐州羊肉风味代表,每日现买、现切、现穿羊肉,全程不腌制,烤至火候恰好时,撒一把盐提鲜,鲜美极了。强烈推荐,在白串滋滋冒油时趁热吃,配上一瓶冰镇啤酒,好不畅快。

推荐餐馆:贾青烧烤

宜兴芳庄羊肉

始于清代嘉庆年间,传承两百余年,现为无锡市级非物质文化遗产,宜兴芳庄羊肉讲究“鲜”字当头,从宰杀到烹调不超12小时,冷切蘸甜酱,入口尽是羊肉本味的鲜香。吃完羊肉,不妨前往宜兴善卷洞、张公洞一游。

推荐餐馆:芳庄听明羊肉

苏州藏书羊肉



视觉中国

自明清起,苏州西郊的藏书镇便以烹羊为业,被誉为“中国羊肉美食之乡”。出了苏州站,打车不过30分钟,来到苏州穹灵路美食街即藏书羊肉发源地,点上羊肉锅,切上羊糕,炒盘羊肚羊杂,再来碗红汤羊肉面,滋味太美!

推荐餐馆:和顺羊肉馆、三星羊肉馆

海安丁所羊肉

一到冬天,海安人总喜欢来一句“走,到丁所吃羊肉去”,当外面天寒地冻,吃上丁所的白切羊肉、烤羊等,着实是一种享受,还能御寒护胃。丁所,这一距海安高铁站不过20分钟左右车程的美味地方,对食客有着太大魔力。

推荐餐馆:周记羊肉

镇江东乡羊肉

镇江东乡,一般指镇江经开区的大港、大路、姚桥、石桥、儒里一带,这里的红烧羊肉十分出名。有的店至今仍沿用农村土灶、大铁锅、木桶锅等传统炊具,用传统烹饪方式,保留散养山羊的原香本味。

推荐餐馆:大路六林羊肉店、陶立平羊肉店

为一道菜,奔赴一座城

寒风越烈,羊肉越香。

在新袁镇的冬天,热气腾腾的羊肉锅里,沸腾的不仅是鲜美食材,更藏着黄河故道的沧桑变迁,洪泽湖畔的渔牧日常。

为一道美味,奔赴一座城!这样的“味蕾奔赴”正在各地上演:在江西景德镇,“鸡排哥”摊位前,跨省而来的食客排成长龙;在安徽广德,一口炖锅、一杯奶茶、一块桃酥的“广德三件套”,引得长三角游客专程驱车前往。

其实,人们追寻的不只是一道

菜,更渴望亲近背后的一座城市、一种文化与一段日常。

新袁羊肉,值得专程寻访。尝罢羊肉,不妨慢游泗阳:漫步黄河故道,聆听“夺淮入海”的历史回响;徜徉“中国杨树之乡”,感受平原林海的壮阔;品泗阳膘鸡,感受地道风味……

这一锅沸腾的新袁羊肉,是泗阳的舌尖名片,串起城市人文生态与发展活力,更让游客在唇齿留香间,读懂一座城的味道。

曹志娟



图源:泗阳新袁镇