

“神兽”上餐桌 吃的人不多

外媒称澳大利亚人吃羊驼肉成风
最火餐馆经理:一盘售价约90元
当地华人称其相当于马肉在中国

近日,一则“吃羊驼肉在澳大利亚成风”的消息令很多国人错愕。据澳大利亚《黄金海岸公报》报道,澳大利亚约有70家餐馆提供羊驼肉料理。

羊驼在我国身价极高,又被广大网友奉为“神兽”,想不到在澳大利亚竟沦为桌上食物,让许多网友大呼“这么可爱的动物怎么吃得下去”。

在澳大利亚留学的华人告诉记者,当地吃羊驼肉的情况确实存在,但是吃的人并不多。

记者致电外媒报道中提到的卖羊驼肉最火的餐厅经理了解到,吃这种肉的还是以本地人为主,店内约三分之一的客人会点用羊驼肉制成的菜品,售价也没有人们想象中那么高,约合人民币90元。

外媒报道

羊驼肉一公斤 327元 脖子上的肉最好吃

报道称,澳大利亚墨尔本一家名叫帕斯图索的餐厅的羊驼肉菜品最为出名,包括烤肉饼、辣味烤串等。餐厅的厨师亚历桑德罗·萨拉维亚有四年做羊驼肉的经验。萨拉维亚在澳大利亚羊驼协会的视频中表示,由于羊驼肉富含蛋白质,加上并无过多的脂肪与胆固醇,口感介于牛肉与羊肉之间,属于红肉的一种,而且没有什么膻味,“澳洲民众都很喜欢吃”。

著名厨师马特·莫兰在悉

尼拥有几家高档餐厅,他之前给《每日电讯报》写过一篇文章,讲述他烹饪羊驼肉的经验。莫兰说,他曾参观了一个羊驼养殖场,在那里第一次吃到羊驼肉,他形容羊驼肉味道“非常好”,特别是脖子上的肉。

据《时代报》当时报道,羊驼菜品也在2013年墨尔本美食美酒节上亮相,当时澳大利亚约有20家餐厅供应羊驼肉。

《黄金海岸公报》称,一公斤羊驼肉片价值65澳元

(约合人民币327元)。这个产业正在向商业化发展,有些农场主养了3000多头羊驼。

在澳大利亚,人们养殖羊驼主要为了获取羊毛,但澳大利亚羊驼协会在网站上称,饲养羊驼供应肉类消费正逐渐成为一项新兴产业。羊驼肉是蛋白质的良好来源,几乎不含饱和脂肪和胆固醇,而且养殖过程也生态环保。羊驼比大多数牲畜耐旱时间更长,而且它们蹄子柔软,对土地和生态系统的破坏很小。

连线餐厅

热销菜 90元一盘 食用者以本地人为主



墨尔本帕斯图索餐厅销售的羊驼肉菜品。

记者就此联系了位于墨尔本市中心的帕斯图索餐厅的经理本·伍德,他向记者讲述了餐厅羊驼肉的销售情况。

“我们餐厅主要特色就是秘鲁以及安第斯山脉附近的美食,主要以烧烤为主,鞑靼羊驼肉是我们这里最热销的菜品之一,大概有超过三分之一的顾客都会点这个菜。可以说很

多人是专程为羊驼肉来到我们这里的。”

据本·伍德介绍说,他们餐厅的羊驼肉都是选取的最新鲜而香嫩的羊驼里脊肉进行一个月的风干,然后在烤制后配上餐厅特制的发酵黑蒜,然后浇上由秘鲁刺山柑嫩芽特制的酱汁。他说:“我们店里的这道菜价格实

惠,没有大家想象的那么贵,售价为18澳元(约合人民币90.7元)。对于顾客来说,花点钱来尝一下鲜还是非常值得的。”

本·伍德告诉法晚记者说,虽然澳大利亚羊驼的数量不少,而且养殖的历史也不短,但是羊驼肉被当做美食的情况最近几年才开始兴盛,“我们大概是最早推出羊驼肉的餐厅了,我们在2011年就推出了这道菜,以前整个澳大利亚大概只有几家卖羊驼肉的餐厅,而且基本上都是以南美美食为主的餐厅”。

本·伍德介绍说,南美是羊驼的原产地,而南美人民食用羊驼的历史也非常久了,“原本澳大利亚的羊驼主要是用于制作驼羊毛制品,但现在由于受南美美食的影响,澳大利亚人也开始食用羊驼”。

本·伍德认为,羊驼饲养并不难,产量高、卫生好,口感也不错,用来制作美食也再合适不过,“现在在澳大利亚吃羊驼肉的还是以本地人为主,不过越来越多的人开始食用羊驼肉。”

3 华人说法

澳羊驼肉食客并不多
当地人态度不一

在澳大利亚留学的华人李伟康在接受记者采访时表示,自己没有吃过羊驼肉,但是听身边的当地人说曾吃过羊驼肉,味道还不错。

李伟康告诉记者,“虽然吃羊驼肉在澳大利亚并不算是很奇怪的事情,但是吃的人也并不多,一方面是由于它的价格比其他牛羊肉贵、还有一个方面就是人们对于羊驼肉这样的食物了解还不太够。总体上来说,羊驼肉在澳大利亚就像是马肉在中国一样。”

墨尔本圣特莫餐厅主厨麦克·帕特里克此前跟踪调查了当地羊驼肉的消费情况,发现当地人的态度褒贬不一,而其他民众的态度也不尽相同。据他总结,一些人会觉得饲养羊驼作为食物和吃家养牛羊肉没有什么区别,并且认为“这真的很酷,与众不同,我想尝试一下”,但一些人觉得难以接受,他们会说“哦天哪,你做那个干什么?不用了,谢谢”。

吃羊驼肉在南美更普遍 像在国内“撸串”

羊驼原产于南美国家秘鲁、玻利维亚、智利。记者针对吃羊驼的情况,采访了在秘鲁、玻利维亚等羊驼原产地工作过的华人。

王臻曾在秘鲁待过很长时间,他告诉记者说,在秘鲁其实吃羊驼肉的情况很常见,他自己还曾吃过羊驼肉。

“羊驼肉的价格、数量和季节息息相关,赶上季节的时候羊驼肉又多又便宜”,王臻说,“现在秘鲁羊驼肉是比较便宜的,大概18索尔(约合人民币36元)一公斤,可以说和国内的一些猪肉价格差不多。”

在玻利维亚工作的华人刘佳新也告诉记者说,在玻利维亚,吃羊驼肉也是一件正常事儿,她自己也吃过不少次羊驼肉。“玻利维亚高原地区 and 比较贫困的地方,很多人就靠饲养羊驼为生。我曾经也问过市场上出售的小羊驼的价格,一头还不到人民币450元”,她告诉记者,“我也在餐厅吃过烤羊驼排套餐,价格不到人民币30元。”

刘佳新说:“羊驼肉吃起来比羊肉要硬一些,味道比羊肉浓厚一点,肉也非常厚实,在玻利维亚大多是烤着吃,就像在国内‘撸串’。”

4 国内情况

羊驼被奉为“神兽”
是国家二级保护动物

记者了解到,羊驼是我国允许引进繁殖的国家二级保护动物。随着2010年智利开放对华活体羊驼出口,我国陆续从澳大利亚和智利等地引进羊驼,不仅用于观赏和商业销售,也开始研究羊驼本身的经济价值。

因为羊驼原产地秘鲁每年只允许出口300只,导致货源紧缺,澳大利亚、美国等少数产地每年只能投放少量供应国际市场。

羊驼是原驼和小羊驼杂交的后代,被人工驯养已超过6000年,全球现有约300万只。羊驼们以酷似绵羊的外形,加上呆呆萌萌的神情,迅速蹿红于网络,成为“呆萌系”掌门人。

在中国,羊驼作为一种“舶来品”,因其身价极高,都在万元以上,又被广大网友奉为“神兽”,短期内应该不会被人接受作为食物来看待。据《法制晚报》

