



因为股市不好，杭州人牛头提气？

文 / 本报记者 徐秀霁 实习生 陈逸宁 摄 / 姚志伟

“伊家鲜最近在卖牛头！”城中一有什么新鲜吃的，就容易扎堆，这一喊，冲着对牛头的好奇，许多人又赶着去吃了。也许是应了中国人对动物首的崇拜，在经历了“兔头”、“鸭头”、“鱼头”，这些备受人喜欢的菜肴，今年夏天，杭州人喜欢上了吃“牛头”。三五成群地喊一帮人，点上一个“牛头”就可以像梁山好汉般地大口吃肉了。只是这“头”越吃越大，越吃越生猛，一道看似粗犷的北方菜却开始在杭州流行了起来。据说，现在还不是这个菜最好卖的时候，只不过杭州大大小小的饭店里，都悄悄地出现了这道“牛头”菜。按照“伊家鲜”的说法是，有卖点！

伊家鲜：股市不好，要讨个彩头

8月初伊家鲜大张旗鼓地推出了牛头宴，引来杭州食客们的关注。有人疑问，伊家鲜这样的新派江南风格的饭店，如今怎么推起了这样一道粗犷的“牛头宴”？记者找到了伊家鲜的掌门人伊建敏，他却给出了博人一笑的答案：“因为最近股市不好啊！”他说，正好赶上奥运会，为了显示我们中国人很牛气，很多人会冲着这个来吃牛头，也给自己讨个好彩头，名字正好就是“鸿运当头”。

其实要推牛头并不容易，伊建敏说自己之所以在这个时候推出这道并不是什么新鲜菜的牛头宴，是因为各方面都已经很成熟。“两年前就开始研究这个牛头的制作，这是一道传统菜，很多饭店也都有，但是要把它做好就不是那么简单了，光是寻找稳定的供货渠道就花费了不少精力。现在每天有几十份的量卖出，我们必须要有充足的牛头。烧法上我们必须有自己的特色，所以你现在来吃肯定不会觉得这个牛头和别的地方一样。”

今年夏天，牛头成了一道流行菜

杭州有 20 多家店在做牛头

“第一次去就是冲着他那牛气去的。真是不错，那时候大家都在疯狂的炒股，和朋友客户去那边吃，就有了更多的话题，牛气冲天是一个好彩头。当盛着牛头的硕大的盘子端上桌的时候，我不知道别人的表情是怎么样的，因为我很吃惊，由衷地想说一个‘我靠’来表达，牛头号称有 30 多斤，我不知道算不算上头骨，总之是相当大地，放在桌子中间我想和对面的人说话都得先避开这个大头。那个时候据说要提前订，因为要炖 20 个小时以上，而且订了就必须要来，如果爽约就上了‘黑名单’，下次人家还不招呼你了。”

在众多吃牛头的食客中，小刘应该算是最在行的一个，从去年开始，他就吃过了大大小小五六家店的牛头，辗转在每家饭店的牛头宴里，在他口中得知，每一家的牛头都有各自的卖点。“就比如五峰草堂，他家的牛头就特别大，特别鲜，最近伊家鲜也在推牛头，做的就更加精致了，卜家野鱼馆的牛头个头没那么大，所以也比较便宜，各家用的酱料也不一样，所以吃牛头的乐趣各不相同。”

牛头宴并不是道新鲜菜，但是突然发现在这个夏天里，这道菜已经悄然上了许多饭店的菜单。记者细数了下，除了小刘提到的那几家，杭州目前有 20 多家饭店里有这道菜。包括老字号的花中城，也有最近热门的大宅门。当然，阵势最为浩大的要属伊家鲜。最近推出的牛头宴除了牛头，与牛有关的菜肴样样齐全。“一道是‘鸿运当头’，以及以它为中心的新西兰牛肋骨、藏花炖牛鞭、盐蘸牛肉和红烟焖牛筋，都是与牛有关的菜肴”，据伊家鲜的管理人员说，这是最新研发出来的新菜系列。“鸿运当头”这个名字，讨的是个吉利，其实是取偌大一个牛头采用特殊方法烹制而成的。之所以用了“研发”之说，实在是其烹饪方法相当复杂。

牛头来源很神秘

五峰草堂：采访可以，关于牛头闭口不谈

从 4 年前开始出现这道菜，到现在许多人都好奇，这样大的家伙到底是哪里来的，可是问遍了所有饭店，只知道，大部分饭店用的是黄牛头，至于哪里的牛，都说，这是商业机密。也许是因为这个牛头货源并不好找，也许是因为竞争者众，所以各家饭店都三缄其口，保持沉默。

记者打探到，五峰草堂的牛头有特殊渠道，于是径直找到了老板，哪知道，老板的答复“采访可以，关于牛头我坚决不谈。”才知道这位老板的牛头在杭州出名了好一阵子，许多人把他的做法效仿了去，令他挺沮丧。自此只要问起他的牛头，他便始终保持沉默。“牛头的货源绝对是个商业机密，因为这关系到牛头的整个品质。这么多农贸市场，你肯定不知道哪一家的肉质特别新鲜，这是机密。”

在每家饭店吃了闭门羹后，我们可以推测这是一场牛头争夺战，谁家有稳定的货源和独特的制作，谁就取胜了。

卜家野鱼馆的牛头卖了三四年了，也聚集起了一批吃牛头的杭州食客，这几天每天都能卖出五六份牛头，这还是淡季的销售量。在冬天卖得好的时候一天卖十份是很正常的，有的时候还不止。

那么这么多的牛头是哪里来的呢？周炳泉厨师长告诉我们，一般饭店里卖的牛头都是黄牛头，每家饭店的进货渠道都不一样，卜家野鱼馆的牛头来自杭州近江的农贸市场，每天早上去提货，也是需要预定的，因为夏天吃牛头的人还不算多，牛的运输成本也高。

周厨师长解释也并不是天天都去进货，上一天进的货要是没卖掉就会冷冻起来，不会影响到牛头的品质。对于挑选牛头的方法，周厨师长说，“就是挑黄牛头，现在黄牛头好吃，另外么，就是挑大的买，肉多。”记者想追问一下牛头供应商，周炳泉笑了：“商业机密。”