



□文/图 呼和浩特晚报记者 王璐



一碗羊杂碎 最市井的青城味道

“骏马好似彩云朵，牛羊好似珍珠撒。”正如歌曲《美丽的草原我的家》中唱的那样，内蒙古给人的第一印象就是地域辽阔，牛羊成群。除了动人的美景外，因鲜美的牛羊肉也衍生出了很多代表性美食，单拿羊肉来说，就有手把肉、涮羊肉、冰煮羊等吃法，大口吃肉的烹饪方法的确非常过瘾。不过，今天寻到的青城味道虽然和羊有关，但却是除了羊肉以外的内脏部分，它们巧妙地组合成一碗羊杂碎，同样鲜香四溢，让人回味。

食材纯粹 味道鲜美

中午时分，走进道北杂碎总店，几张桌子坐满了来吃羊杂碎的食客。不同于其他饭馆，道北杂碎并没有醒目的菜单，每人一碗杂碎、一个焙子，成为顾客和店家独有的默契。在大玻璃后面就能看到厨师的制作过程，从一口直径1.2米的大锅里捞出一碗满满当当的杂碎，里面的主要食材就是羊的心、肺、肠、肚，最后撒上一撮香菜，再把焙子用塑料袋装好递给食客，从进门到饭菜上桌，满打满算也就不过几分钟的时间。

羊杂碎上桌，大家熟练地将焙子掰开，泡进杂碎汤里，吃一口杂碎，就一口被汤汁浸满的焙子，微微的辣味和羊杂的鲜味在嘴里交织着，不由得感叹：“呼市人怎么这么会吃！”有人说吃杂碎就焙

子很像羊肉泡馍，不过相较于羊肉泡馍要把馍掰得特别细小的过程，杂碎和焙子的搭配却多了一份豪爽，焙子掰开以后可以分成小块泡到汤里，也可以直接把焙子拿在手里大大地咬上一口，怎么舒服怎么来。

呼和浩特晚报记者注意到，首府羊杂碎馆有很多，以道北杂碎馆、老贝尔杂碎馆为代表的呼市本地羊杂碎，一般被人们称作“纯杂碎”，是指碗中只有羊杂的部分，没有添加其他食材。同样，在老贝尔杂碎馆里，中午时分也是人声鼎沸，这家店从早晨6点开始一直营业到中午13点，工作人员从早晨4点起就开始忙碌，一天下来要卖出4大锅羊杂碎，可见它有多么受欢迎。

加土豆、粉条 更具地方特色

“这杂碎要在锅里咕嘟多久呢？”“呃，一直咕嘟。”看到羊杂碎店里煮着食材的大锅，顾客们免不了问上几句，听着他们和厨师交流，其他顾客都会心地笑了起来。的确，在羊杂碎的制作过程中，把杂碎清洗干净、煮熟是最关键的步骤，羊的心、肺、肠、肚在热气腾腾的锅里炖煮，慢慢地让调料浸入其中，整个店里弥漫着香味。值得一提的是，羊杂碎的制作中少不了辣椒的加持，可能是北方地区为了驱寒，也可能是为了去除膻味，总之，微辣鲜香是羊杂碎的主要口感。

呼和浩特作为内蒙古自治区的首府，吸引了周边县市的务工者来这里安家，同样也带来了不同风味的美食。就像羊杂碎，首府街头还能看到乌兰花羊杂碎、和林羊杂碎、清水河羊杂碎，尽管都是羊杂碎，但是在做法和食材的选用上又略有不同，这样也极大地丰富了食客们的选择。

在玉泉区世源佳境小区附近，有一家清水河牛仲良炖羊肉饭馆，老板两口子从事餐饮业已经30多年了，炖羊肉、羊杂碎更是他们的招牌。老板娘石英告诉呼和浩特晚报记者，清水河县卖杂碎不像呼市一样，可以分开按斤买肺、肠、

肚，要买就是成套成套地买，一只羊的头、蹄、心、肝、肚、肺、血等等称作一副杂碎，“尤其过去经济条件不好，一副羊杂碎吃不饱，人们就加上土豆、粉条一起煮，慢慢地形成了具有清水河当地特色的羊杂碎。”说话间，石英拿起汤勺，开始为顾客准备。“因为清水河口味的羊杂碎里面有粉条和土豆，所以要先将羊杂炖煮一个半小时左右，待顾客点单之后，再现场切粉条、土豆重新和杂碎炖煮，我们把这一步骤称作‘兑’羊杂碎，需要顾客等上几分钟。”

除去食材的不同，清水河县羊杂碎是配着米饭吃的，这样每一粒米饭都能吸饱羊杂碎的汤汁，一口下去又有米饭又有羊杂，汤汤水水特别畅快。把清水河县的美食做到呼市，5年来，石英总结道：“其实羊杂碎这道菜也特别能体现民间智慧，它用的食材不是羊的主要部分，需要耐心炖煮再结合调料压住它的膻味，激发它们的香味。做羊杂碎还讲究一个三红三白，三红指的是心、肝、肺，三白指的是头蹄、肠、肚，一定要洗得干干净净，煮到位才可口，也希望大家多来品尝，看看不同做法的羊杂碎是不是各有各的味道。”