

中国大西北的羊杂碎为什么特别好吃？

本报特约撰稿人：彩烟游士

中国的大西北，是爱吃羊肉的人们向往的地方。吃过大西北的羊肉，再吃其他地区的羊肉，总感到羊肉里面少了什么味道似的。

大西北的羊肉，又以哪里的羊肉最好吃呢？据传说，宁夏滩羊的羊肉最好吃。宁夏滩羊吃的草，很多都是可以用来做中药的。滩羊喝的水矿化度高，含有一定量的碳酸盐和硫酸盐，有点像人喝的矿泉水。因此，宁夏民间有这样的说法：宁夏的滩羊，吃的是中草药，喝的是矿泉水，所以味道特别鲜美。

我去西北游玩过几次。第一次去西北的时候，当地接待人员小张热情地对我说：“知道你在江南长大，今天我们就带你去江南风味的饭店，品尝你家乡的味道！”我一听心里暗暗叫苦：“江南风味的菜肴，我在江南不能吃，跑老远来西北吃？”因为开始时和小张不是很熟悉，不好意思说我要吃你们这里的羊肉，所以只好去江南饭店，品尝西北味道的江南菜。

晚饭席上，几杯啤酒下肚，胆子也稍微大了一点。我就问小张：“小张啊，在什么饭店能吃到地道的羊杂碎啊？”小张听后，眼睛一亮：“吃西北的羊杂碎，一定要到街边小饭店。明天早上你不在宾馆吃早饭了，我带你去吃羊杂碎！”

第二天一早，小张和一位朱姓女科长在宾馆大堂等我。我们三人一行步行到宾馆后面的一家早餐店。这家饭店很小，里面只有三四张桌子。

我们坐下来之后，小张点了三碗羊杂碎和几块馍馍。我津津有味地吃了起来。我当时就觉得羊杂碎里的肉汤特别好喝，连连地说：这汤真鲜美，真鲜美啊！

小张见我吃得起劲，挤了挤眼睛，问我：“游老师，你知道我们西北的羊杂碎汤为什么好吃吗？”

“因为是滩羊的羊杂碎？”我边吃边回答。

“不尽然！西北的羊杂碎汤好喝，

因为里面放了一些羊的胃液。羊的胃液特别提鲜，只要放一点点，羊杂碎的味道就上来了！”小张好像很懂的样子。

“小张，你快别说了！你再这样说，游老师吃不下羊杂碎了！”同桌的朱科长想阻止小张：“你觉得香肠好吃，但也不需要知道香肠里面放了什么配料啊？”

“没事，没事！只要好吃，至于里面放了什么，我不在乎的。小张讲的越起劲，我就吃的越起劲！”

我们三人对视，笑了笑，继续吃羊杂碎。

我在其他地方也吃喝过好几次羊杂碎汤，但在西北喝的羊杂碎汤，味道确实是最好的，最令人怀念。也许，西北的羊杂碎汤里真的放了羊的胃液，也许只是一种传说。但是，西北的羊杂碎最



▲图片来自美食天下

好吃，这一点是没有疑议的。

我下次有机会再去中国的大西北，一定要再去街边小饭店吃羊杂碎。中国其他地方的羊杂碎，味道远远比不上西北的羊杂碎。

天津小吃

Asian Snack

317-297-1072

3605 Commercial Dr.
(in Saraga)
Indianapolis, IN 46222-1681



韭菜盒子



牛肉面



天津煎饼

20% OFF

臺灣

珍珠奶茶
爽口又爽心

Winner
of
WORLD
BRANDING
AWARDS



Chatime Lights Up
the WORLD!

全球连锁
印州第一家

Castleton Square Mall (Near Macy's Entrance); (888) DOT-BOBA (888-368-2622)

川菜坊





融合 川东·西·南 特色



宜宾燃面



干锅羊蝎子



双味松鼠鱼

Mon, Wed, Thurs: 11 am – 9:30 pm

Tues: Closed

Fri, Sat, Sun: 11 am – 10:30 pm

(Karaoke) 10 pm – 1 am (请预约)

317-595-8885

6304 E. 82nd St.
Indianapolis, IN 46250

宝岛海鲜自助餐

www.formosaseafoodbuffet.com



Lunch	Monday - Friday	11 am – 3 pm
Dinner	Monday - Thursday	5 – 9:30pm
Brunch	Saturday & Sunday:	11 am – 3 pm
Dinner	Friday & Saturday:	5 – 10:30 pm
	Sunday:	5 – 9:30pm
Holidays All Day		