



家乡的味道



锦绣中国年

冬食贡羊

文/李萍



手抓



烤全羊



黄焖羊肉



羊肉串



羊肉发子



三

冬雪日,和外地朋友在微信说起东乡手抓羊肉时,朋友要我给她打包发几斤,点名要东乡毛沟的,二酒的也可以。我一愣,朋友还真真是嘴刁之人,知道毛沟的,都是真正的食客。朋友来过临夏,吃过毛沟的手抓,所以比之通过网购品尝的食客,她是有福气的,刚出锅的手抓羊肉,带着东乡风雨阳光的纯正的东乡贡羊,味道自然不一样。

她与我一样爱美食,喜欢在朋友圈晒手抓羊肉的照片,配文字说东乡贡羊是吃着青草,喝着矿泉水,听着“花儿”长大的,肉质自然细嫩,味道也比一般的羊独特些。

言简意赅的文字让我惊讶于她对东乡贡羊的热爱。其实,热爱东乡贡羊的何止是她啊!

相传,东乡贡羊是成吉思汗西征花刺子模时,由撒尔塔工匠引入东乡境内的。那些来自异域品种的羊儿,在干旱草原有别于其他的羊,其肉质细嫩,味美,多年来被东乡人代代饲养,传承至今。

时至今日,东乡家家户户几乎都养羊是司空见惯的事,羊成了每个家庭不可或缺的一员,偌大的县域境内,凡是有人家的地方,一定有羊儿在吃草或是咩咩大叫。羊儿长大,成为众多美食家及临夏人民最喜欢也最常吃的肉品,常说的手抓即指东乡贡羊。

贡羊起初藏在深闺人未识,后来之所以被众所周知,深受人们的喜爱,据说是在20多年前,有一位颇有胆识的东乡人,率先在临夏市一条偏僻的小巷子里挂起了“东乡手抓羊肉”的牌子之后,手抓羊肉的香味就飘溢到了周邻各县,然后又风靡了兰州、西宁、银川、乌

来临夏的外地游客,定是要吃一块手抓羊肉的,如果时间允许的话,会特意去东乡的毛沟吃,那些个看似普通的农家院,手抓羊肉端上桌的刹那,成为最怡人的时光。

在一盘手抓羊肉面前,做饕餮之徒是最好的选择,至于血脂高会长肉等话语早就抛到九霄云外,或就蒜瓣或就洋葱瓣或只是蘸点食盐享用,都是人间美味。

贡羊还有多种吃法,打成股份的“平伙”,估计闻所未闻,扩一下思路,用现在的话说就是“AA”制。

“平伙”据说是东乡族的先民们在古代狩猎时分配猎物的一种方式,久而久之成了一种饮食习俗。吃“平伙”时,七八人或者五六人,选个日子,在圈子里找个锅灶手艺好些的人,

鲁木齐、呼和浩特等城市,继而南下,继而名气斐然。

东乡手抓羊肉烹煮,说起来简单,把新鲜的羯羊肉用白水煮熟,打掉血沫子之后,在汤里放上一小撮花椒、盐、生姜片煮熟即可。然而一样的做法,在家煮的就没有那个香味,只有在东乡手抓馆里才能感受到东乡贡羊的鲜美。

提及贡羊的独特之味,专业人士说,常年散养的东乡贡羊,多食山上小白蒿、百里香等天然饲草,生长速度快,体型结构好,6月龄可达26公斤,优质肉比例高,膘肥肉嫩,肉质细腻,含有丰富的蛋白质及微量元素,久食能增强人体抵抗力及免疫功能;肉品质量好,屠宰率50%左右,净肉38%左右;大理石纹,多汁,属中高端羊肉产品。

常说,“吃肉不吃蒜,营养减一半”,不管是肋条肉还是其他部位的,一口肉,一口蒜,或者蘸着椒盐、辣椒油和醋,一块肉下肚,味觉和感觉舒坦到极点了。

为何东乡手抓羊肉如此受欢迎呢?不用细究,东乡山大沟深、干旱少雨的特殊地理环境,让东乡羊肉膘肥肉嫩,肉质纤维少且细腻,含有丰富的蛋白质及多种微量元素,煮出的羊肉肉质自然非凡。

不管怎么说,吃惯东乡手抓羊肉的人,外出几天,都会抵挡不住手抓的诱惑。若见到清真餐厅有“东乡手抓”的招牌,就会身不由己地走进。尽管感觉比不上本地饭馆,但还是会在菜单里翻出手抓,并叮嘱伙计上好点。所谓上好点,就是手抓要肥瘦匀称的,太肥吃不下,太瘦不好吃。直到一块手抓入肚,才觉得舒坦。

挑选中意的一只羊,把羊宰后整体下锅,煮熟后,卸成前件、后件、肋巴、胸岔、背子、脖子、尾巴七大块,再把每一大块按当初定的人数剁成若干小块,参与的人人均一份。每份里都有七个部分的肉。依照吃平伙的人数,把肉块剁得大小均等,按份子剁成分好后,回家吃还是当场享用,全在自己。不过,一般都是带回家与家人一起吃。肉打了份子,可以吃发子。发子就是把羊的心、肺、肝等内脏剁碎,拌上食盐、花椒、胡椒、生姜、草果、鸡精等调料拌匀,装碗蒸熟,而后舀上几勺浆水汤吃,肥而不腻,美味可口,算是东乡贡羊的又一个独一味。除了发子,还有羊肉汤里揪的面片,一碗羊肉汤面片,肉片或肉末是点缀,有洋芋片或粉条提味,浮着青绿的蒜

苗与香菜沫,汤白色绿,一碗下肚,也是唇齿留香。吃完临走前,每人一份,摊钱给主人就行了。

很多人现在吃平伙,既吃手抓羊肉又吃发子也吃汤面片,发子有时是剁碎的羊肉做的。去毛沟的农家院吃平伙,还有配菜。配菜是标配,酸辣白菜、肉末粉条、虎皮辣子和东乡土豆片,有些农家院会将土豆片换成煮洋芋。羊肉遇上洋芋,擦出的火花让食客惊喜。煮洋芋配以韭菜咸菜和蒜泥,看着令人垂涎三尺。

很多外地人说,如果不吃手抓,就不知道甘肃的味道——一种狂野的味道。

狂野的味道!形容得多好!东乡手抓羊肉,被公认为东乡风味食品中的“金字招牌”,在央视《远方的家》百川山行节目播出后,东乡手抓得到了更多人的青睐,线上卖的“东乡手抓”羊肉,让外地更多的食客可以享受至独具东乡特色的肉质细嫩、不膻不腻、醇香可口、鲜美无比的手抓羊肉,这是创举,也是创业。

俗话说,靠山吃山靠水吃水。东乡人靠着山大沟深、干旱少雨、夏凉冬冷且长的环境吃什么呢?除了靠天吃饭外,还能做些什么呢?在那片贫瘠的土地上,气候温凉,雨水很宝贵,那一方山野却打破常规,催生出8000多种牧草,成为黄土高原向青藏高原过渡带上的干旱草原。偌大的干旱草原,让本氏茅、小白蒿、引果芥、百里香及草里藏着的野葱和野蒜,自然滋养出了别具一格的羊,也是让东乡人民骄傲的贡羊。

幽默之人见到山野或是养殖场的羊,会调侃说好多手抓羊肉,

言语间流露出对手抓的喜欢。

贡羊除了手抓羊肉和平伙,还有烤全羊和烤羊排,香辣羊排、葱爆羊肉或孜然羊肉、烤羊肉串、羊杂、羊头、羊蹄及开锅涮里的羊肉卷或鲜切羊肉,当然还有大盘羊,更有炖羊肉,琳琅满目,凡是可煎炒可煮可煲可炖的美食里,东乡贡羊皆可。

羊尾也是美食家喜欢的一道菜,临夏人一般喜欢将羊尾洗干净,清水浸泡1至2小时,用大火煮沸,撇净血沫,然后放花椒、香叶、草果、生姜、食盐、葱蒜,煮熟捞出,切成薄片,蘸醋吃。也有人喜欢与吃手抓羊肉一样,一节一节嚼食,别有滋味。

如此,东乡贡羊没有不可食用之处,吃不了手抓羊肉者,对于爆炒羊排或孜然羊肉却喜不自禁,一点也不矜持,吃得津津有味。

东乡贡羊手抓羊肉馆花开遍地,一个又一个开店,招牌便是手抓羊肉,有的开成了连锁店,每天卖出去好几只羊,山野里散养的羊哪里跟得上食客们时时刻刻的享用,自然供不应求。所以,聪明的东乡人知晓其需求量,靠羊吃羊,赶着羊群发家致富,年长日久的饲养中摸索出了改良羊肉的路子,也是改变生计的路子。

一传十传百,东乡贡羊的赞美像雪片一样纷纷扬扬,飘在全国各地。

作为一个品牌,东乡贡羊被家喻户晓、众所周知,走出临夏,走出甘肃,走向全国。上北京下四川,进上海入广州,在全国独领风骚,让美食家们交口称赞,念念不忘。

做的也是快乐的,更是幸福的。

为扩大“东乡贡羊”的品牌知名度,东乡县线上、线下齐头并进,与全国各地多家知名餐饮企业达成了长期营销订单合作协议。

如今,“东乡贡羊”是东乡县独有的餐饮品牌,招牌一打出去,只要是正宗的,一下子就火起来了,名扬西,北五省区之外更是享誉全国。

不用多想,享誉全国的“东乡贡羊”的品牌效应,使养羊业成为县上的一个支柱产业和“富民强县”的重点工程,赢得养羊大县的美誉。

贡羊让东乡成为名副其实的“羊城”,在那里,有致富的羊经,有养羊能手,有羊专家,有羊顾问,养羊成了轰轰烈烈的事情。

然后,向世界宣传东乡,推介羊产业,东乡贡羊便也扬名天下。

东乡人靠羊吃羊,吟唱着一曲致富的歌谣。那首歌谣里,有改变的饲养模式、创新的思路,被改良的小尾寒羊,成就了西部的“羊城”。

“羊城”里,不管是那些热热闹闹从异地拉来的,还是在本州各地牛羊市场上买来的,进了东乡人民的羊圈后,归依主人的管养,有的50多天就上市,完成使命;有的则两三月后告

别“舍饲”,如此的反复里,日子在“羊城”焕发生机。

羊,羊,羊,一只只贡羊,成为生活在东乡大地上很多人的希望,即使在酒泉玉门及更多的地方,也成为生活不可或缺的一部分。离开东乡春台大庄村的一位东乡族老汉,他风尘仆仆千里上去了陌生的酒泉玉门,在沙地养殖场养羊,他的羊种及饲养方式,让东乡贡羊又扬名玉门,一家饭馆与他签合同,定点供货。

玉门人被有玉门气息的东乡贡羊所折服,也喜欢贡羊羊羔肉的细嫩,而遥远的新疆人也喜欢老汉养的50公斤以上的大羊,贡羊又被运往新疆。

羊毛可以擀毡可卖给收羊毛的做成羊毛衣物,羊肉可做成各种美食,羊皮可制作成皮革制品,羊粪又是上好的肥料,细数,羊浑身是宝。

东乡贡羊翻山越岭漂洋过海,无论以哪种形式存在,都有一个天地,都有一个味道,那是专属于东乡手抓羊肉的味道。

东汉《王孝渊碑》里有一句话:“羊吉万岁,子孙自贵。”《说文解字》又讲,“羊,祥也。”如此说来,在平凡的日子里,吃一块东乡贡羊肉,是幸福也是祥和的。