

北疆美食地图·特稿



烤羊背

烤羊背：全羊宴中的「名爵」

外焦内嫩 干酥不腻



丰富的蘸料

本报记者 王丰

来了内蒙古,如果没有吃过烤羊背,那肯定是件遗憾的事。

羊肉的吃法有很多,可以爆、炒、烤、烧、酱、涮,皆是美味难挡。而烤羊背是众多羊肉吃法中的佼佼者。

烤羊背是内蒙古接待尊贵客人的一道传统名菜,是全羊宴中的上品菜。按照牧民们的话说,一只羊除了羊腿,肉就都在羊背上了,所以烤羊背也是一道庞然大菜。

“烤羊背”要选用草原上最肥美的白条绵羊羊背,屠宰后用当归等30余种中草药和天然调味品腌制24—36个小时,腌好的羊背要在特制烤炉中度过2个小时左右的烘烤,烘烤用的木炭,注意一定得是野杏等野果类树木、桦木及生长在沙漠中的“扎格木”等作为炭料来烘烤,只有这样的天然“能源”,烤出的羊背才有滋有味,具有了草原的百草香,毫无腥膻之感,可谓色美肉香、外焦内嫩、干酥不腻,正应了那句话:“六月鲜羊肉,神仙也想吃一口”。

内蒙古的草原主面积8666.7万公顷,其中天然牧场6818万公顷,占全国草场面积的27%,是我国最大的草场和天然牧场。它远离污染,羊群逐水草而牧。

内蒙古的羊肉之所以营养

美味,得益于水草、环境和科学的养殖方法。

尤其是半荒漠草原,水草并不肥美,但羊的肥美和放牧地区水质、草质有着极大的关系。

在半荒漠草原上,人畜用水主要是山涧和草原上的涓涓细泉,这种泉水含有多种人体所需的矿物质,人喝尚且有益健康,何况羊天天在喝呢。同时在草原上,生长着许多极富营养的野韭、野葱、野蒿等,还有高档筵席佳品发菜,这些时不时地就会成为羊群口中的美食。

当地人戏称“我们草原上的羊,喝的是矿泉水,吃的是中草药,唱的是爬山调,跳的是迪斯科”。由此可见,内蒙古草原的羊肉成为我国优质肉食品牌,也就不足为怪了。

羊肉既是一种美食,也是古今医学家最为推崇的食补肉类。《名医别录》记载“羊肉味甘,性温,无毒”,功用为益气补虚,温中暖下。汉代医圣张景仲的著名古方“当归生姜羊肉汤”,已成为补血调经、温中散寒、补血止痛的传世良方。

在内蒙古,烤羊背常常是宴会上的重头戏。烤制完成后,羊背会被放在一个大盘子上,由主人亲自切割,分给每一位客人。这个过程充满了仪式感,体现了草原人民的热情好客。

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强