

阿拉善盟粉汤汆饺子： 主打「实在」与「暖和」



晾晒粉条

本报记者 王丰

说起内蒙古的美食,真是一言难尽,各个地方都有各自的风味。冬至吃饺子是传承千年的民俗,自古就有“冬至大如年”的说法,这一天吃饺子是一种团圆的象征,因为饺子的形状像元宝,寓意着团圆和睦。

说到饺子,在阿拉善盟,有一种美食是粉汤汆饺子。饺子是典型的中原面食,而羊肉汤则是草原特色,二者结合得天衣无缝,真是一种让人垂涎的存在。

一碗地道的阿拉善粉汤汆饺子,不仅是简单的“饺子+汤”,更是一种融合了面食、羊肉、本地粉条和浓郁汤底的冬日慰藉。

阿拉善粉汤汆饺子的滋味主要体现在:“粉”的筋道、“汤”的醇厚、“饺子”的扎实、“汆”的技法和“配菜”的点缀。

粉汤汆饺子主角之一的“粉”,通常是本地特色的土豆粉条或红薯粉,爽滑弹牙,久煮不烂,能充分吸收汤汁的鲜美。

汤底是灵魂,粉汤汆饺子的汤多用羊骨或羊肉慢火熬制,汤色清亮或微白,醇香不腻。汤里要加入姜、葱、花椒等简单香料去膻提鲜,突出羊肉的本味。

饺子通常是羊肉馅的,肥瘦相间,调味简单,个头不大但肉感十足,与汤底同源同味,浑然一体。

“汆”是一种技法,意味着现场烹煮。将熬好的羊肉汤煮沸,依次下入粉条、饺子、新鲜的羊肉片、西红柿等,一锅烩煮,食材的味道在翻滚中充分交融。

除了核心的粉条、饺子、羊肉汤外,还有西红柿、土豆、豆腐等配菜,以及最后撒上的香菜或葱花。一碗下肚,主食、肉类、蔬菜、汤水全部到位。

在寒冷的戈壁草原,一锅热气腾腾、有肉有面有菜有汤的食物,能高效地提供能量和温暖,也体现了阿拉善盟饮食文化的交融。饺子既是日常的家常美味,也是招待客人、逢年过节的暖心佳肴。先喝一口汤,鲜暖直达胃底;再吃一个饺子,肉汁与汤味叠加;最后嗦一口饱了精华的粉条,口感与满足感达到顶峰。其“实在”“暖和”的特质,充满了阿拉善人豪爽好客的性情。

阿拉善盟粉汤汆饺子的有滋有味,是羊肉的鲜、汤底的醇、粉条的滑、饺子的香,在热气中融合的复合滋味,虽不精致,但足够真诚和温暖,是值得细细品味的地道风物。



粉汤汆饺子

诚信

人无信不立

业无信不兴

国无信不强