

北疆美食地图·特稿

内蒙古“羊头捣蒜”真带劲



草原上的羊群

本报记者 王丰

在内蒙古有这样一道菜，名曰“羊头捣蒜”。光是这个名字就透着一股草原的豪迈和烟火气，能把羊头和蒜香结合得如此“带劲儿”，绝对是一道让人一口难忘的硬核美食。

内蒙古拥有全国最大的天然牧场，草原上的空气、土壤、水洁净度较高。羊吃完中草药，还能喝纯净的地下水解解渴，在这样优良的环境里长大的羊品质自然就好。

羊头捣蒜是道内蒙古的传统名菜，做法自然也很讲究。要先将羊头腿毛刷洗干净，洗净的羊头，从牙盆骨位置分割开，放入羊肉汤锅内，煮制羊头的汤要清澈透明，不加酱油等重口味调料，在最大程度上保留了羊头本身的鲜美，开慢火 2—3 小时，煮至熟烂捞出，待羊头稍晾凉，将上颌用刀背剥开，放到垫好生菜叶的盘内，将下颌趁热取下，改刀切成 8—10 厘米左右、厚薄均匀、大小一致的长条，盖在羊头

骨上即可。

羊肉配蒜汁是内蒙古人热衷的组合，俗话说“吃羊不吃蒜，滋味少一半”，若说羊头肉是这道菜的底蕴，捣蒜就是它的灵魂。

要将剥出的光滑润白的蒜瓣，再用蒜臼子捣碎，在白头和臼罐的碰撞中，蒜瓣的活力完全被激发了出来，捣出蒜蓉，盛到碗碟里，加入适量酱油、韭菜花、辣椒油等调料，佐汁就制成了。蘸上料汁，一口下去，那是真叫个带劲。

羊头的可吃之处，有羊脸、羊耳、羊眼、羊舌、羊脑花，还有被称为“天梯”的口腔上膛软骨。

而吃羊头，最重要的一步是吃脑花，整颗羊头的精华，汇聚于此。羊脑一入口，会有种单纯的香味开始乱窜，若是这时，再配以蒜汁，那种难以名状的感受会从舌头到胃再上升到大脑，独特而回味悠长。

内蒙古的羊头，闻之，香气扑鼻；观之，色泽鲜嫩；食之，香而不膻、瘦而不柴、软糯可口。



羊脑花



羊头肉



臼头和臼罐

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强