



横山羊肉是中国地理标志产品

煤的大货车司机将这道美食由内蒙古传递开来。金鸡滩镇本紧挨内蒙古，日常饮食趋于同化，又处在交通要道上，当地餐馆老板将其改良后，风靡一时。大块的猪肉或者排骨炖熟，加入大块蔓蔓用高压锅继续炖，豆腐和酸白菜、粉条都要单独在肉汤中烩到入味，然后与高压锅中的肉和大块蔓蔓再烩一起，出锅撒葱花香菜，食材制作粗暴、简单、快速，大块的肉满足热量需求，酸菜爽口解腻，是风尘一路货车司机的美食首选。

很多人其实不知道，府谷还有一道民间美味曰“猪灌肠”，与东北血肠类似，不过灌入的是荞麦面粉，用蒜作蘸料，甚是美味。此美味在府谷也不多见，需夜晚在各种美食摊位碰运气。府谷最出名的是当地一种山果，名为海红果，单吃类似山楂，做出的海红果饮料是陕北不多见的自产饮料之一。

与我少年时代不同，随着交通与人口的迁徙，榆林各县的地方小吃也在日趋同化。很多人开始热心地寻觅那些隐藏在街头陌巷的正宗平民家常小吃，为的是入口熟悉的味道，而入心是食物不经意间带回的记忆。

羊肉：时令节气里的饮食

在外地大多数人的印象中，陕北的饮食似乎就是羊肉，这与各地的陕北餐馆多以铁锅炖羊肉有关。

多年来一直致力于研究和挖掘陕菜的西安大唐博相府总经理、中国陕菜网CEO刘晓钟持有一

种观点，他认为陕北特别是榆林是给陕菜提供食材的地方。确实，中国古代祭祀中太牢与少牢都不能缺了羊肉。十三朝古都长安，不管是宫廷菜还是官府菜，最重要的食材当然就是羊肉。

其实全国羊肉的产地是有鄙视链的。就是在榆林这样一个区域，三边人觉得此地羊肉最好，特别是定边有说法：天下最好吃的羊肉在陕北，陕北最好吃的羊肉在定边。至于横山羊肉能申请到国家地理标志产品保护这一品牌，在定边、靖边人看来，只是抢了先机而已。

我倒觉得榆林各地羊肉只是因为做法多变，而各成一派而已。如今横山与靖边一带对外宣称本地羊喜食地椒，故而羊肉不膻气，可我至小在榆林吃羊肉时并没听到这一说法。

榆林从地域上被习惯地分为北六县与南六县，北六县是风沙草滩区，传统上以畜牧养殖为主，羊肉的食用以大块炖煮为主，调料很简单，就是盐与红葱、花椒、红辣椒。传统上定边有三宝，其中一宝是羔子皮，所以定边人有食用羊羔肉的习俗。昔年我在定边第一次吃这道当地美食的时候，心生不忍，后坚拒再食用。靖边当地有与内蒙人一样喜食风干羊肉的习惯，风干羊肉锁住了羊肉的原味，大多数人会觉得膻气过重，可靖边人恰恰追求的就是这个滋味。广袤的白于山区一到初秋漫山遍野都是荞麦花，风干羊肉配上剁荞麦从靖边开始，传遍了白于山区两边的各县。

南六县羊的养殖量较小，羊肉吃法就略显简单，最普遍的吃法是做成羊肉臊子。如今到处可见的绥德四十里铺羊肉面就是羊肉臊子吃法的代表。南六县很多地方，过红白事时普遍有用羊肉河捞（饴饴）待客之道。普通人家日常吃的臊子，是将羊肉切小丁炖煮，然后大多还要加入豆角、豆腐之类的配菜。

榆林也有名厨研制的羊肉新吃法——羊道，而我记忆中的羊肉吃法，都是从民间流传下来的，自不能比及名师创新之大菜。

羊的吃法还与榆林民间对节气的重视有关。老榆林人对时令节气的饮食非常讲究，民间就有