

做法还加入一些莲花白菜丝和不油炸的蔓蔓丝，而各家煮羊杂的汤才是灵魂。

1990年代，羊杂碎普及成为大街小巷男女老少皆可食用的早点。一大碗羊杂碎喝完汤后，食客可以高呼让店家续汤，然后再随手加入一把炸蔓蔓丝，又是热呼呼一大碗。小城里的人基本都是熟面孔，店家对食客的要求无限满足，还不时开着玩笑：“今儿一天不用再吃饭了。”

过去，人民煤矿注对面有家著名的羊杂碎摊位，夫妻档一大桶汤只卖几十碗，饥饿营销效果明显，是很多饕客炫耀的名吃。后来，古城里街边小巷雨后春笋般冒出很多家店，各自有铁粉拥趸数年如一日。至今榆林城人每日早上为追寻一碗好吃的羊杂碎而驱车数十公里，也算是小城人生活的一大乐趣。

榆林以北的神木人则有将羊杂碎与羊血烩入面条的吃法，当地人称其为杂碎面。

与榆林羊杂碎类同的汤式食用法还有绥德城区，但配料就改变了很多，羊杂汤熬制白汤为主，羊杂之外还得加入羊血条和粉条、小段芹菜等。这种羊杂碎在我记忆中也是1990年代中后期才出现。过去绥德城最著名的北门湾猪头肉、油旋配的是当地的特色小吃黑粉，后来又加上了羊杂碎摊位，一下子聚全了绥德城的顶级地方小吃。

说起隐匿在记忆里的味道，依我而言，最想念的还是童年时外婆和奶妈烙的韭菜鸡蛋饼。绥德与吴堡交界，饮食习惯也极为类同，我老家吴堡县地域过小而久居黄河边，方言却与周围邻县完全不同，倒是《舌尖上的中国》带火了这里的空心挂面。著名的陕北洋芋擦擦、抿节都是这一代农家日常的吃食，两种食物叫法都是黄河边的佳县、吴堡到绥德义合周边一带的发音。

与绥德南交界的清涧人擅长做饼，烙饼与煎饼很有名。这两个当地小吃让清涧人在榆林各县甚至省城都开了不少餐馆。烙饼是薄软的千层葱油饼，必配当地的高粱稀饭和猪肝土豆条。煎饼却与众不同，用荞麦面做成。早在元代王桢《农中》就有荞麦“治去皮壳，磨而成面，摊作煎



羊杂汤

饼，配蒜而食”的记载。煎饼的制作过程比较复杂，吃时要蘸当地人配料的醋蒜汁才完美。

绥德以北的米脂县，却有一道其他县不得见的特殊小吃，名为驴板肠。米脂盛产佳米驴，我的少年时代，时见公路上有人驱赶着一大群驴子徒步赶路，听大人讲多半是米脂人。陕北地区气候干燥，饮食中麻辣做法并不多见，米脂驴板肠却独为麻辣味。

米脂靠近榆林所辖的镇川一带有一种与山西晋中地区同名的小吃“碗托”，只不过陕北碗托用荞麦制作，佐以麻辣猪肝心。镇川还以盛产一种面点干炉著称。

顺便提一下，与很多人的印象里的陕北人不同，老榆林人日常习惯吃大米。镇川北的鱼河镇以产大米著称，榆溪河畔的水稻田所产的鱼河大米口感黏甜类同宁夏大米。史载，明中叶鱼河堡先民们从江淮地区的安庆、庐州等地戍边迁徙而来，带来了水稻种子和种植技术，当时鱼河堡区域的水稻生产可以保障榆林军需之用。

榆林以西的靖边、定边县，与榆林老城人一样，冬天有腌制酸白菜的习俗，因白菜在腌制前要在开水中烫一遍，故也谓之酸熟菜。靖定两县有黄米饭熬酸菜，是家家户户冬天日常的饭菜。

榆林以北的神木与府谷两县紧邻内蒙古，饮食习惯自然也受到影响。如今风行榆林的大烩菜，依我的记忆是由内蒙古传到神府一带，再进入榆林菜系中的。1990年代中期，我时常要去神府出差，第一次吃到大烩菜就是在府谷，当年拉