



## 羊尾肉丝汤

# 熬的是味道 品的是文化

文/图 本报记者 赵琦

羊肉是美食，不分南北，无分雅俗。大多数人对羊肉的初印象总和“膻”字组合起来，但冠县红旗路一家名为麦中来的店铺做出来的羊尾肉丝汤汤鲜味美、香而不腻、有滋有味。

一般来说，凌晨三四点才是早餐店老板与食物“对话”的时间，但麦中来店铺的老板张娟从下午就准备第二天的食材。下午打烊后，张娟和店里人开始忙活，有人去附近的市場购买新鲜食材，有人切绵羊尾、山羊肉，有人负责切白菜、黄瓜、西红柿等配菜。

高汤是制作羊尾肉丝汤的灵魂，这也是张娟的独家秘方。大锅炒制汤料，大桶熬制高汤，再配上蔬菜，大约5个小时后，味道独特的羊尾肉丝汤与食客“见面”。再加入香菜、醋、香油，让人食欲大增。

羊尾肉丝汤是一道传统的清真美食，是结婚招待帮厨时的一道菜品，类似于现在的大锅菜。张娟说，以前使用的是制作宴席的下脚料，比如小块的羊尾巴，还有肉丁，为了丰富口感，厨师就随手切几种蔬菜放入锅中。就这样，荤菜素菜放在一起烹饪，羊尾肉丝汤就做成了。

张娟的父亲张双林是制作羊尾肉丝汤的高手，他制作出来的汤总是让人垂涎欲滴，忍不住多喝几碗。从小耳濡目染，张娟也学会了制作羊尾

肉丝汤的精髓。

张双林曾在冠县开了一家饭店，生意不错。后来因身体原因，张双林关掉了饭店。为了生计，张娟与丈夫开了早餐店。起初，早餐店卖新疆馕，后来街坊邻居给她出主意：“你们家的羊尾肉丝汤那么美味，可以把汤做起来，还能招揽老顾客”。

于是，张娟重操旧业，做起了羊尾肉丝汤。之前很多喝过她家肉丝汤的人再度上门，再加上当地抖音达人的推介，她家的羊尾肉丝汤在冠县名气越来越大。张娟这样评价羊尾肉丝汤：驱寒养胃、荤素搭配，香而不腻、回味无穷。

起初，店里的顾客以中老年人为主，后来张娟调整食材比例，味道清淡了些。这样，越来越多的年轻人爱上了这道美食。不少食客认为，羊尾肉丝汤搭配馕，“滋味真是绝了”。

为了做好馕，张娟曾请教新疆师傅。新疆本地的馕较硬，张娟又进行了改良，做成了软而焦的馕。张娟做馕时，先发酵面粉，再将其揉成面坯。透气孔可以防止烤制时鼓胀变形，牛奶和鸡蛋让馕更加柔软，芝麻让香味更加浓郁。烤炉把馕染成焦糖色，浓郁麦香扑鼻而来。

一道美食，是“味”的调和，也是饮食文化的交融。羊尾肉丝汤不仅“俘获”了食客的胃，也“收买”了食客的心。



张娟在切菜



新鲜的羊肉



刚出炉的馕



美味的羊尾肉丝汤