



连日飘雨的天气裹挟着大风,让12月的南京瞬间就冷了下来,哆嗦着走在寒风里,总会让人不自觉想找些暖和东西尝尝,都说冬天的羊肉赛人参,这时候路边羊肉汤的生意开始变得格外好,空气中总会弥漫着些许羊汤的味道。冬天喝上一碗暖和鲜美的羊汤,光是想想就会让人心醉,可寻着那股子美味探去,总不免让老饕们犯难,南京路边的羊肉汤餐馆多如羊毛,徐州羊肉汤、藏书羊肉汤、沂蒙山羊肉汤,还有那最最出名的羊肉泡馍,到底该吃哪一家呢?90g带你去南京尝遍全中国的羊肉汤!



# 南京冬日的空气里弥漫着羊汤的味道

## 藏书羊汤——原味爱好者的倔强

通常原味羊汤爱好者会选择一碗清冽的藏书羊肉汤,羊汤就是羊汤,不需要有东西做搭配,我寻找的就是它最原始的味道。纯白的汤汁、鲜嫩的羊肉,就独独这一碗汤,也能勾起五脏庙里的馋虫,然而功劳全都拜这湖羊所赐。

太湖以东,姑苏木渎(苏州木渎镇,又叫藏书镇),这里是湖羊的老家。羊儿从内蒙古远迁,历经900年岁月,才形成了这样一个肉质鲜美的特殊品种,相传羊汤鲜美,是拜神木所赐,传说苏州一个叫姚木碗的人上山砍柴获仙人赐木,回家制成了木桶拿来煮肉,这一美味的肉汤才被延续了下来。凤凰西街宝记烧烤边有一家不太起眼的藏书羊肉汤小铺,铺面虽小但味道绝佳。羊杂羊骨熬出的汤头泛着奶白,在这里,只有清汤,因为这是一种美味的传承。

然而对于肉食主义者来说,什么样的美味传承,都不如一个爽字来得更叫人舒心。沂蒙山羊汤馆,是可以让他们大快朵颐的地方。

## 品味羊汤需要大快朵颐

明瓦廊的幽深小巷里,有着那么一个红底黑字招牌——沂蒙羊肉汤,夫妻俩来宁打拼十几年,积累了不少回头客,秘诀嘛,全在原料上——沂蒙山的青山羊。

“四青一黑”的鲁西青山羊,是这份“肉食者”满足感的保障,山羊肉质肥瘦均匀身材好,口感嚼头十足,又有“狗羊”之称。一碗满满的羊汤,就已足够让人满足,羊汤出炉自己再加些香粉、大蒜和香叶,实乃绝顶美味,不过地道的山东吃法,还少一个大火烧,

花椒、香葱、鲜肉包进手工打制的面皮,外皮酥脆,咸香美味,一口羊汤一口火烧,大满足!

在寒冷的冬日里,有时候什么满足感都比不上让身体温暖来得更让人享受,所以他们会选择来上一碗徐州羊肉汤,在热气腾腾的羊肉汤里加一些秘制辣子,让身体“速热”。

## 在寒冷的冬日里,来上一碗火辣的羊汤

审计大学北门这儿有家老字号徐州羊肉汤,经久不衰,至于为什么在南京地界用徐州的招牌,大抵徐州的羊肉,都要比南京鲜上一点。

据说这儿的羊肉都是每天从徐州运来的。羊肉偏肥,碗里有一层油,但是没有膻味,秘方除了每碗都会撒上的香菜,还有老家的秘制辣油。

一碗地道的徐州羊肉汤,如果没有秘制的羊油,那么这碗汤便是没有灵魂的,新鲜割下的羊油,放在滚油里炸出油渣,将其捞起,放入辣椒及各家秘制的配方,一碗灵魂方可出锅。麻辣鲜香的徐州羊肉汤配上柔韧劲道的地道壮馍,“圆圆小饼径尺长,外软里酥饼卷馇。”木炭之上的文火工艺,或许就是这碗火辣羊汤的最佳搭配。

## 想尝地道西安味,得看你自己

同样是在人流如潮的新街口,在美食如云的北门桥地段,从德基走向丹凤街,你会在途中遇到一家店铺——望秦肴。冰峰凉皮配夹馍,进门就是西安味,当然最少不了的,是那地道的羊肉泡馍。

用葱、姜、花椒、八角、茴香、桂皮久熬的

陕北山地羊汤香味浓郁、风味独特,这碗古老的羊羹肉烂汤浓,肥而不腻,不过能不能品出这碗羊汤的正宗风味,得看你手上活儿怎么样了!

羊肉(汤)泡馍,扯馍可是个技术活,扯得越细,味儿越好,手上的技术配上这面前的一碗浓汤,口感浓醇的“口汤”、面饼瓷实的“干泡”、汤馍两分的“单走”、鲜汤绕饼的“水围城”,其间差别,全都在你手上。一口糖蒜一口汤,猫腰挨碗直呼噜,只有这样吃,才对得起你辛苦掰馍的光景。也只有这样吃,才能品味到地道的泡馍风味。

## 淮南羊肉汤也很有风味

小编最后要推荐的这家店铺有点尴尬,因为沾上了淮南这两个字,所以,总给人一种在说牛肉汤的感觉,也不卖关子了,这家就是位于双塘的淮南特色香满十二羊汤馆。

羊肉汤但凡沾上淮南两字,是特别无奈的,毕竟淮南牛肉汤声名在外,提到这两个字,人们条件反射般地会想到牛肉汤,这家香满十二羊汤馆能在双塘开这么多年,也是实属不易了。

除了惯例的羊油,他们家的羊汤还会特意加上羊髓在里面,鲜上加鲜,香气四溢,十分撩人,大厨一勺撩起,白菜、干丝、粉丝装上满满一碗,喝的时候再配上一块酥烧饼,还没开吃就会先把馋虫从冬眠中唤醒。

汤口清冽的藏书羊肉、大快朵颐的沂蒙羊肉、火辣热情的徐州羊汤,还有地道的西安泡馍和淮南的独特风味,五碗风味别样的羊肉汤,你更pick哪一种,快来动手扫描左上方二维码,留言告诉小编吧。





## 劲爆大促 5周年庆

时间: 12.05-12.11

自助午餐原价: 298元/人  
扫码抢购价: **122.1元/人**

自助晚餐原价: 298元/人  
扫码抢购价: **149元/人**

用餐时间: 午餐11:30-14:00 晚餐17:30-21:30  
咨询热线: 025-81055778  
酒店地址: 南京市江宁区门山路55号(江宁万达广场对面)



**微信扫码抢购**

