



▲圖1：滕州羊肉湯，「清湯派」也有濃情；圖2：單縣羊肉湯，沸騰的年味；圖3：臨朐的沂山黑山羊全羊宴，有羊湯喝才滋潤；圖4：烤羊排。

山東人吃羊，到底有多魔性？

白瓷碗裡，奶白色的羊湯氤氳著熱氣，粉嫩嫩的羊肉片肥瘦相間，層層疊疊，如縹緲波裡的「蓬萊仙山」，蒸騰著濃濃的香味。幾葉香菜、幾星蔥花點綴其間，像翡翠的小船，招引著食客的味覺靠岸。寒冬時節，一口下肚，整個人都舒展開來。

青瓷盆中，清澈的羊湯浮著點點油花，厚厚的羊肉片碼放其中，瘦肉細嫩軟爛，肥肉晶瑩剔透，彷彿一座「肉假山」立在著小小的「湯泉」之上。滴幾滴紅彤彤的辣椒油，和青蔥香菜相映成趣，紅得熱烈，綠得清新，冬日裡喝上一口，煩惱也隨熱氣擴散出去。

陶碗裡，剛盛出的羊湯還微微沸著，大塊的羊肉浮泛其間，喧騰而熱鬧。燉的軟爛的白菜如玉石般滑潤，透明的粉條纏繞著肉與菜，訴說著味道的羈絆。滋上辣椒油怦然作響，米醋還未及將乳白的湯汁染色，稍一攪拌，激發出來的香味宛如分子衝鋒，直入鼻腔。

以上三個場景，分別是單縣羊肉湯、滕州羊肉湯、以及山東家常羊肉湯，帶給人們的味覺與視覺體驗。

在山東，吃羊有無數種打開方式，僅羊湯流派就有幾十種。山東人吃羊的歷史，更是橫跨數千年。齊魯大地平坦廣闊，風物民情十里不同，一方水土滋養一方羊，一部山東人吃羊的歷史，就是一部山東羊羊地圖。

山東羊的前世今生

春秋時期，魯國的大年初一，是在濃濃的羊味中度過的。每年這一天，魯國國君都要帶著一隻羊到祖廟祭祀（古稱「饋羊」），再和群臣開個「年終總結大會」。

到了魯定公時，祭祀和「年會」都取消了，孔子的學生子貢從商業角度考慮，饋羊乾脆也取消算了，孔子卻連連搖頭：「爾愛其羊，吾愛其禮。」

一隻小小的羊，在孔子那裡，成為周禮的象徵。更有意思的是，近年海昏侯墓出土的孔子屏風，記載了孔子年齡，數據顯示孔子生肖也屬羊。

孔子的前輩兼魯國老鄉、中國史學的開山鼻祖左丘明，在他的《左傳》和《國語》中，也有羊的趣聞——

齊桓公在葵丘會盟諸侯，周天子「從前方發來賀信」，是一塊羊肉。

魯國權臣季桓子，在自家打井時發現了一個「盲盒」，裡面是一隻小羊。

魯定公的「年會」，齊桓公的「賀信」，季桓子的「盲盒」，山東羊在中國歷史的初舞台，帶著喜感。

到了漢武帝時，山東地區又流行起了「鬥羊」。主父偃到齊國封地施行「推恩令」，膠西王劉瑞和城陽王劉順劃界不清，便用黑山羊和白山羊沙灘對壘的方式，來解決領地爭端。

而到了三國時期，曹操和袁紹爭雄，把曹州（今菏澤地區）作為根據地。有一次曹操吃了敗仗，領著大家「復盤」時，受到了牧童鬥羊的啟發，從此開始了「逆襲」之路。

有了曹操的先行示範，魯西南地區浩浩蕩蕩盛行起了鬥羊風潮。到了唐代，李延壽的《北史》中，還有魯地正月鬥羊，引起群毆的記錄。如今，鬥羊已經是魯西南地區的風物民俗，是春節廟會少不了的娛樂項目。

而在近代史上，山東羊不但能拿來鬥，還能投入真實的戰鬥，被寫進了「經典戰例」。

1925年，郭松齡聯合馮玉祥，與張作霖的奉軍交戰，戰事久久打不開局面，馮玉祥的「十三太保」之一、山東軍閥韓復榘「急中生智」，何不效仿戰國時期齊國名將田單的「火牛陣」？

於是，韓復榘和馮玉祥的「五虎將」之首、「主教將軍」張之江一合計，選了三百頭公羊，尾巴拴上點燃的麻絮，組成「火羊陣」，衝擊張作霖的奉軍。結果可想而知，白白給對方送去一頓豐盛的羊肉大餐。

奉軍李景林部樂成一團，扔過來傳單，表示可以暫時停火，請韓、張來赴羊肉宴。不按套路出牌的「火羊陣」，把當時在場的馮玉祥蘇聯軍事顧問普里馬科夫都看傻了。

作為古代重要的生產資料，山東的羊能沒事拿來鬥鬥，證明數量不少。北魏時期，山東壽光籍的高陽太守賈思勰，在他的《齊民要術》中，專門有一章寫養羊，動輒就以「千口」為單位，口氣十分豪橫。

從中也可以發現，山東自古以來養殖羊業發達，與山東的地理條件密不可分。

山東省氣候溫和，雨量集中，四季分明，屬於溫帶季風氣候，有適宜羊生長的環境，

是產量僅次於內蒙古、新疆的養羊大省。山東的養殖羊品種很多，本土的優良品種有濟寧青山羊、萊蕪黑山羊、魯北白山羊、黃淮白山羊、小尾寒羊等；引進的也有夏洛萊羊、德克塞爾羊、無角陶賽特羊、波爾山羊等，此外，山東的肉羊養殖基地也是中國最具有規模的。

羊肉品種多，吃法也多。提到山東人吃羊，還是繞不開賈思勰的《齊民要術》。前面說過賈太守專門為養羊寫了一章，實際作為資深吃貨的老賈，羊肉做法也專寫了一章，裡面有羊肉醬、羊肉脯、羊肉羹、臘羊肉、蒸羊肉、糟羊肉、炮羊肉……

山東人吃羊不但有歷史傳統，還有文化基因。書聖王羲之是山東琅琊人。有一次想吃羊肉了，便隨手寫了張便條吩咐家廚出去買羊，結果留下了書法真跡「羊肉二斤」。雖然後來這張便條因為種種原因散佚了，王羲之的「吃貨」形象是沒跑了。

清朝文學家蒲松齡，把對吃羊的「碎碎念」寫進了詩歌。有一年冬天，他的好友請他吃羊肉，結果因為大雪未能成行，便寫了一首《戲作烹羊歌》：「故人烹羊期初七，開函忻忻動顏色。突然天陰雪崩騰，路滑雨濕行不得。」

第二年冬天，老友再次請他吃羊，結果又遇大雪，這次蒲松齡為了那口肥腴，冒雪赴宴，也是拚了：「去歲烹羊曾大雪，今歲大雪仍烹羊。冷風肌粟道途沒，口腹將殉身欲僵。」

山東的羊肉湯，粗略統計就有20多種，幾乎每個縣市地區都有代表性的羊肉湯，比如巨野罐子湯、單縣羊湯、成武羊肉湯、棗莊羊肉湯、西集羊肉湯、滕州羊肉湯、費縣羊肉湯、蒙山羊肉湯……全羊湯也是異彩紛呈：沂水全羊湯、臨朐全羊湯、鹽窩全羊湯、萊陽全羊湯、文明全羊湯……一個月每天喝一種，都不帶重樣的。



▲臘羊腿

山東人過年，羊不可少

山東人的新年，沒有羊是不完整的。濟南人過年會吃名士多烤全羊；德州人過年，會吃羊血做的羊腸子；臨清人的年味，少不了一碗熟羊肚；棗莊人回家過年，必喝上一碗西集羊肉湯，或者來一盤小炒羊肉渣。而濰坊人過年，要吃臨朐全羊宴，以全羊入菜，有127種之多。

桌子上，滿滿擺著各種「羊菜」：紅燒羊蹄，清燉羊排、爆炒羊腰、拌羊心、溜羊肚、蒸羊肺……熱的冷的、湯的乾的、清淡爽口的、濃油赤醬的，各種烹飪方式，將一隻羊安排得明明白白，讓食客宛如掉進一個羊肉美食的萬花筒。

山東的春節大集，往往支起幾十口露天大鍋燉羊肉，在鄉村土路兩旁一字排開，肉案子上剛出鍋的羊腿、羊排、羊肝、羊腸、羊血……碼得高高的像座小山，可以喝湯、可以燉餅，任君選擇。說香飄十里都不誇張，那鍋裡沸騰的人間煙火氣，比鐘鳴鼎食不知熱鬧了多少、濃郁了多少。

山東人的年夜飯，羊肉胡蘿蔔水餃是必須的，咬一口，粉水晶一般的瘦肉粒，漢白玉一般的肥肉丁，壽山石一般的胡蘿蔔，翡翠一般的香菜碎，一口爆汁，一滴入魂。

過年的餐桌上有好羊肉，自然少不了好酒。來看看古代文人怎麼形容「羊肉就酒，越喝越有」的一——

「羊肉千斤酒百斛，令君馬肥麥與粟」，這是西晉女詩人蘇伯玉妻的詩句。蘇伯玉出使蜀地久久不歸，身在長安的妻子日思夜想，就在盤中寫詩，一圈圈一圈圈，都是想念的軌跡，後人稱為「盤中詩」。

文學史上最早的羊肉與酒的搭配，竟然出自女性之手，而且是一首企盼團圓的思念之詩。用千斤的羊肉形容思念的深重，用百斛的美酒象徵想望似水長流。

如果說蘇伯玉妻的詩句是羊肉與酒組的婉約派「CP」，那麼宋代汪元量的詩，則是豪放派的「羊酒配」：「轆轤引酒吸長虹，金盤堆起胡羊肉。」

詩人飲酒氣貫長虹，無色的酒在光線下煥發出彩虹的七色光彩，粉嫩的羊肉在金色的盤子裡似「金粉世家」。酒神的狂歡在這裡也是顏色的狂歡。

這首表面熱鬧的詩，實際也是一首男人的思鄉曲。元滅南宋後，汪元量把對故土的思念，也都寫進了詩裡。

實際上，羊肉配酒，不單是古典文化意義上的慰藉鄉愁，從現代飲食健康理念講，羊肉和酒也是黃金搭檔。現代人在外為生活努力打拼，而溫補的羊肉和養生的勁酒的雙重加持，是「為生活加把勁的」與「對健康生活的嚮往」的雙向奔赴。

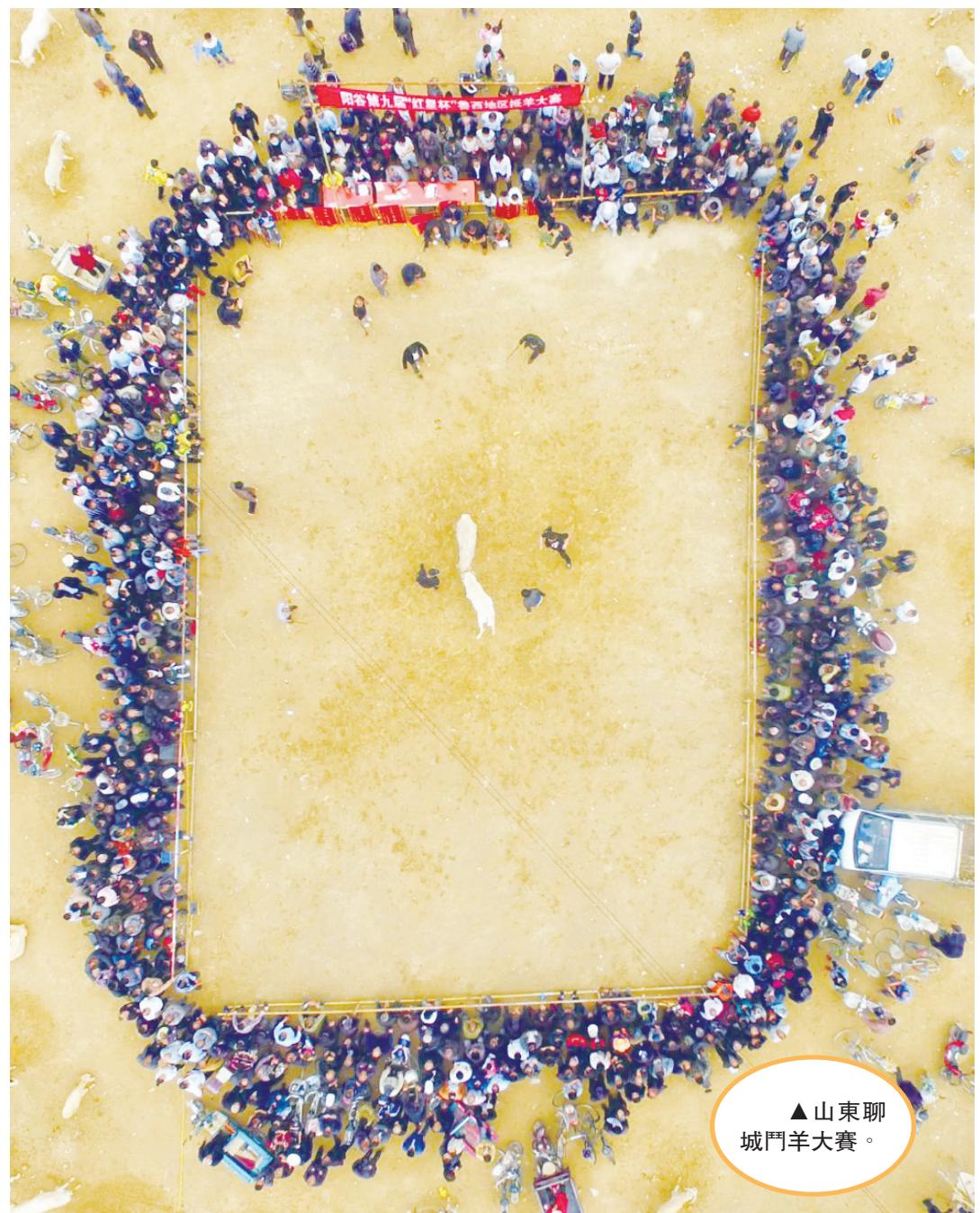
山東老人的羊肉湯裡熬煮的，是那個年代的鄉愁。一定要山東產的羊肉，和大白菜一起熬湯，等到羊肉酥爛，白菜的也失去了「倔強」，羊的鮮沁入每一根植物纖維裡。

羊湯出鍋後，澆上自己炸的辣椒油，再淋上九度米醋，湯的肥腴，辣的通透，醋的酸爽，都融合在一起，吃得人大汗淋漓。窗外飄著雪花，就像一隻隻微型綿羊，在冬夜的草場上一擁而下，落進寒夜行人的衣領。

到了新年，羊肉湯也成為餐桌上當仁不讓的主角，翹首以盼的不止小孩子們，一年難得聚一次的大人們，先在小酒盅裡倒上勁酒，碰盃言歡。琥珀色的酒體中，倒映著大人們討論年景的笑臉。碗裡羊湯熱氣喧騰，盃中酒花濺起漣漪，長輩們一口羊肉、一口勁酒地暢敘著，用山東鄉音抒懷：「這才得勁兒！」那一口酒裡，是火辣辣的生活，是為生活加把勁兒的期待。

作者 / 鹿鳴谷

本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲山東聊城門羊大賽。