

# 誉满天下第一汤

——《单县羊肉汤发展记》序言

□张存金



我向来喜欢喝汤,尤其爱喝羊肉汤。自从第一次喝了单县羊肉汤,我才知道单县的羊肉汤最好喝。年轻时有幸在单县工作生活了七八年,充分感受了单县人勤劳善良的美德,同时也尽情享受了单县羊肉汤的美味。以至于离开单县到菏泽工作以后,依然保持着爱喝单县羊肉汤的癖好,时常去市面上的汤馆里一饱口福。在我的影响下,许多朋友也成了羊肉汤馆的常客。好汤百喝不厌,品味日久弥新,十多年前,我就写了一篇散文《品味单县羊肉汤》,翔实记述了单县羊肉汤的历史溯源、制作技艺和文化内涵,其中饱含了“我”的独家品味。当时发表在菏泽日报和山东省散文专刊上,网络平台亦予推送,很快上了今日头条,收获了读者的一致好评。

前些时日,我刚从市区饭店喝完单县羊肉汤回到家里,就接到了单县打过来的电话,说是要为单县羊肉汤专门出一本书,文稿业已敲定,嘱我为新书写篇序言。我立马想到,这是单县人对我的尊重和要求,兴许是看在了我对单县有特殊感情的份上,看在了我对单县羊肉汤品味独特的份上,看在了我坚持写作笔耕不辍的份上。既然县委、县政府领导大力支持为单县羊肉汤著书立传,充分体现了他们执政为民的情怀和担当。我作为心系单县、情系单县羊肉汤的“老铁粉”,更期待单县羊肉汤能够扬名立万。此时为出书尽一份微薄之力,乃是责无旁贷,义不容辞。于是乎,我便欣然应允。

看到《单县羊肉汤发展记》(以下简称《发展记》)的电子稿,我一下子怔住了。该书从单县羊肉汤的诞生成长到不断壮大成名,从民间协作求突破到政府主导的产业发展四重奏,从念好“养羊经”、做好“领头羊”到新型职业农民的“羊”光大道,林林总总,举凡青山羊的养殖繁育,羊肉汤的精制细作,羊肉汤产业的崛起腾飞,无不囊括其中,包罗万象,且又主次分明,详略得体。其资料之

丰富、描述之具体、格局之宏阔,是我始料未及的。与单县羊肉汤相关的话题,我所知道的、想到的,书中都有记载,不知道的、没想到的,书中也多有披露,竟一时让我望“羊”兴叹,下笔无语,不知写序言如何开题了。有鉴于此,为避免过多内容重复,文字冗余,我只好打破原定思路,另辟蹊径。不妨从读者的角度,借用先睹为快的优势,侧重谈谈阅读新书的感受,并试图从中归纳出一些要领的东西来,与大家切磋分享。

话从源头说,事从根上论。单县羊肉汤的主打原料是羊,是位列鲁西三宝之首的青山羊。单县是有名的青山羊养殖基地,被誉为中国青山羊之乡。在县城西部重要入口处,耸立着一座羊的雕塑,采用的是现代抽象派艺术,形体结构比较简练,但向上翘起的两只羊角,挺秀峻拔,阳光下熠熠生辉,彰显了单县青山羊的英武形象,也寄托了单县人对青山羊的厚爱。以羊的图腾作为入城的标识,足见羊在单县人心目中的地位。《发展记》一书把羊作为羊肉汤的源头,列专章叙述了养殖业的辐射带动和蓬勃发展,分门别类讲述了单县人争念“养羊经”的故事。只要你读懂了“养羊经”的意蕴,你就会自然明白,羊是有德行的灵慧之物。

大致说来,青山羊有“五德”:一曰美。《说文解字》说,“美”字从羊从大。可见,羊的俊美是天生地设、与生俱来的。羔羊的滑皮青毛,肉铃平头,活蹦乱跳;成羊的犄角长须,竖耳短尾,大方稳重,都给人一种美的感觉,更何况青色总能呈现一种青花瓷般的雅致。二曰温。羊与人的关系最亲密,其性格温顺是人所共知的。无论男女老幼,只要抚摸它,总是俯首听命、百依百顺的样子,有时还乖巧地伸出舌头,轻轻吮舔人的肌肤,作为对亲昵之举的回报。羊一向安分守己地生活,你不惹它,很少见它发脾气。三曰善。羊的善良和温驯是紧密相关的,“善”字的上部也是羊,因羊而成

善,羊的善是天经地义的。羊很合群,群牧群居时各安其所,各得其乐。羊还懂得爱老护幼、睦邻友群,从不恃强凌弱,很少对同类或异类主动挑衅。单县是善文化发源地,单县的青山羊注定是善的典范。四曰仁。羊的仁爱是畜类中的楷模。母羊生崽时,总是俯首舔净子女身上的血污,直到挺立站起,能自己行走。羊羔吃奶时,总是双膝跪地,俯首吮吸。羊群行进时,总有一只羊在前面领头,其他羊心甘情愿地追随前行。这种舔崽、跪乳、领头羊现象,充分体现了羊的仁爱情深。因此,羊羔跪乳与乌鸦反哺就成了教科书上劝人行孝的典型。五曰勇。羊在遭遇野兽侵犯的危急时刻,则表现出勇敢的反抗精神。怒目圆睁,角顶头撞,不惜以命相搏。领头羊在制伏不守规矩的顽羊时,也往往以勇示威。公羊抵头时,犄角相向,呈现的亦是勇武的一面。古人曾盛赞“鸡有五德”,现在看来,德畜与德禽相较,实在是各有千秋。

羊肉入汤古已有之,史上不乏名人雅士嗜饮羊肉汤的逸闻趣事。直到清嘉庆十二(1807)年,单县人开设的“三义和”“三义春”餐馆,用单县的纯种青山羊、单县的小分子活性水、单县独特的古法工艺,把羊肉汤熬到了极致,熬成了极品。从此单县羊肉汤名扬天下,二百多年来持续发展,长盛不衰。如今的单县羊肉汤,被誉为天下第一汤,并被列入中华名吃菜谱,以汤入膳者唯此一家。2015年确定为国家地理标志保护产品,其制作技艺入选山东省非物质文化遗产名录,业已成为单县名副其实的金字招牌。《发展记》一书,开卷第一章就是羊肉汤的历史传承与发展,认真追溯了民间羊肉汤的起源,翔实列举了六家代表性的传承者。其中三义春、三盛和、百寿坊、头一锅等历历在目,周记、宴记、赵记等耳熟能详。书中尽述了这些熬制羊肉汤的名家高手,长期来为单县羊肉汤的传承发展所做的突出贡献。从他们经手熬

制的羊肉汤里,更能品尝出本真的美味。

单县羊肉汤作为单县的特色美食,主要有“五美”:一是色乳白。单县羊肉汤主打的是鲜肉慢熬,至少要在4小时以上。其间文火武火交加,温水冷水交替,让水分子和油分子尽量交叉混合,达到水脂交融。熬出来的汤汁呈白色乳状,晶莹似奶,质地纯净,盛碗后撒上细碎香菜,白中漂绿,煞是养眼,吊胃口。二是味鲜香。羊肉汤熬制过程中,除了鲜羊肉、羊骨、羊杂等原味外,还要添加至少18种作料,择不同火候投放。熬出来的汤不仅鲜洁清香,而且鲜而不膻,香而不腻,特别刺激味觉,特别诱人食欲。三是品类多。熬好的汤和煮熟的肉、杂是分开的,汤出锅时再根据你的喜好选配。品类繁多,各具其妙,一般不下72种。肥肉的油泛脂溢,瘦肉的白中透红,天花汤温软爽口,奶渣汤沙酥带甜,还有肚丝汤、口条汤、眼窝汤等,端的是美不胜收。四是温补身。单县羊肉汤不仅口感绝佳,还有药膳养生功能。羊肉属热性,主温补,具有温中散寒、温补益气的功效,有利于健脾和胃、滋阴壮阳、消肝明目,增加人体抗病能力。古代人就有喝羊肉汤温补养生的习惯。五是文化人。化是化育的化,以文化人。单县羊肉汤本身及其制作过程,蕴藏了丰富的文化内涵。出锅的羊肉汤是肉、骨、杂、油和多种中药作料的混合物,有些材料品性差异,难免相生相克。可是喝起来却不腥不膻不腻,没有异味,鲜香爽口,此中所体现的是一种和谐共生的文化。羊肉汤的加热和投料必须掌握火候和比例,做到适中适度,无过无不及,此中体现的是一种中庸中和之道。羊肉汤的乳白脂柔,浓度浑然一体,主要是从铮铮硬骨中熬出绵绵细油,高温下水脂融合,形成的乳状胶化汤汁,此中体现的是一种刚柔兼济的文化。油分子和水分子本来是相互排斥的,在时间和温度作用下,让它们在相互撞击中分解重组,融为一体,此中体现的

正是矛盾的对立统一文化。喝单县羊肉汤,品百味人生,一边喝一边品,汤可补人、文可化人,不啻是一种高雅的享受。

改革开放的春风,吹绿了湖西大地,也吹醒了单县人民的商品经济意识。本地生本地长的单县羊肉汤,虽名声在外,却不能随声覆盖。家门口的小本生意,难以做大做强。单县历届领导班子为推动羊肉汤的突破性发展,都做了不少积极有效的工作。新一届县委县政府承前启后,开拓创新,立足资源禀赋,将具有鲜明地方特色的羊肉汤确立为推动乡村振兴、富民强县的重要产业,并明确列为“县长工程”首位,由民间协会主导上升到县委、县政府主导。这届班子推出的一个重要举措,就是全面实施羊肉汤产业的“1461”工程,全力打造集“保种育种、智慧养殖、精深加工、冷链物流、餐饮连锁、文化旅游”六位一体的百亿级羊肉汤文化产业集群,集中建设规模化、标准化、专业化、优质化的羊肉汤全产业链条。把生意做成事业,把事业做成产业,把产业推向全国,走出了一条把特色产业做大做强的新路子。让深锁春闺的单县羊肉汤,作为乡村振兴的使者,搭上“突破菏泽,鲁西崛起”的快车,光明正大地游走天下,去赶赴钟情单县羊肉汤的山海之约,去缔结有缘单县羊肉汤的秦晋之好。

一碗汤,曾经滋润一座城,一碗汤,而今熬成了富民强县的大产业。敢想敢干的单县人,是想借助新时代的强劲东风,把单县羊肉汤产业打造成国民健康小吃的名片、乡村产业振兴的样板、共同富裕的示范。《发展记》一书,用浓墨重彩表现了“县长工程”唱响羊肉汤产业发展四重奏的宏大叙事。从寻找突破口的序曲,到系列政策出台的主题曲,再到社会联动的交响乐,最后到企业竞生竞长的劲曲,活脱脱就是一部单县羊肉汤产业阔步前进的大合唱,从中可以听出单县羊肉汤产业发展的主旋律。(下转7版)