2020.12.25 星期五
责编:王娟 美编:唐龑 组版:刘峰
現代快報+

冬至后,寒意浓。这时,一锅羊肉是必不可少的。江苏一省十三市,关于羊肉的烹饪遍地开花,还留下无数关于吃羊的历史传说。你家乡的吃法是什么样?十三地市、十三锅羊肉,还有十三段流传不衰的悠悠往事……

现代快报+/ZAKER南京记者 王子扬 张然

13市13锅美味羊肉 你老家是哪一锅?

南京 一锅情谊深厚的羊

“呵!人在路上了?什么时候?”这两天,江宁县令袁枚正上蹿下跳跑前跑后。也难怪,进士钱圮是袁枚的同乡,关系不是一般的好。这次他大老远来南京一趟,怎么也要招待好。思来想去,家里还有两头羊,“宰了吧!”县太爷一声令下,一桌鲜味上了桌。朋友却面露难色:太膻了,实在下不了筷子啊!袁枚也瞧出来了:“羊肉之味美不可言,从古人造字而言,美者从羊,羹字从羊,鲜字亦从羊,就连吉祥的祥也离不开羊,可见羊肉味美……”从文字聊到了历史,从历史聊到了文化,从文化聊到养生。满座宾客听完大笑,纷纷开动。他还在《随园食单》中自卖自夸:“牛、羊、鹿三牲,非南人家常时有之物。然制法不可不知。”

无锡 一锅食指大动的羊

无锡是鱼米之乡,想吃顿羊肉,难。强如夫差,也不例外。江南没有羊,打到有羊的地方不就行了。夫差率军一路北上,陈国、宋国、邾国,一个个小国被收拾得服服帖帖。打到鲁国,对方急忙派出谈判代表鲁哀公。鲁哀公点头哈腰:“来人,把东西拉上来。”只见下面的人牵了五头肥羊、五头牛、五头猪。夫差的脸上看不出丝毫欣喜(吞下横流的口水),眉头一皱,暴跳而起:“听好,我不要五头,我要一百头!”(“吴王夫差,强征百牢于鲁”。)

徐州 一锅鲜美绵长的羊

家家有本难念的经。大彭国国主彭祖,尽管被奉为上古大贤,也管不住家里顽皮的孩子。传说这一年,彭祖已经六百多岁了,又生了个大胖小子。因为老年得子,故取名夕丁,疼爱有加。小孩子爬树掏鸟窝,下河摸鱼虾,都是常有的事。这一日,夕丁又下河了,捞上来条大鱼。不料,回到家中,父亲突然推门而入,他一时惊慌,央母亲将鱼藏入正在烹煮的羊肉罐内。鱼肉遇到羊肉,鲜美异常,香气四溢,彭祖闻见了,也忍不住走进厨房,掀锅品尝。得知这道菜来龙去脉,他把这道菜定名为“羊方藏鱼”。

岁月轮转,活了八百岁的彭祖,有一日也不得不离开这个世界,然而这道“羊方藏鱼”却一直流传下来。至今,已然四千年有余。

常州 一锅乡愁满满的羊

常州有一处名为上黄的小镇,坐落于长荡湖畔。千年前,一个叫仕林的书生金榜题名进京供职。一天夜里突然梦回故土,遂衣锦还乡,对乡邻道:“多年不食山羊肉,我倒惦记了。”家乡父老挑了一只大肥羊,足足煨了一天才肉烂汁厚。一大家子甩开腮帮子,也只吃掉小半。

他决定把剩下的带到京城,可羊太大,找不到这么大的器皿。他心生一计:不妨把羊肉制成糕吧!厨师开大火,将骨肉炖到分离,再尽数抽出羊骨。找来干净的棉纺粗布摊开,堆上撕碎的去骨羊肉,包成筒形,用细绳扎紧。隔日,解开一卷羊糕,切一片一尝:羊糕虽酥且有嚼劲,比原先更让人回味无穷。上黄羊糕制定方法,一传十,十传百,传了千里,也传了千年。

苏州 一桶仙气四溢的羊

走街串巷,你会发现苏州藏书羊肉的店,烧煮羊肉都不用锅,而是一个硕大的木桶。这背后颇有渊源——很久很久以前,苏州一个叫藏书的镇上,有个专做木碗的木匠,人称姚木碗。上山砍柴偶遇两位白胡子老头坐在树墩子上下棋。风沙吹过,木匠睁眼再看,老头不见了。他寻思,这事不正常,扛着老头坐过的树墩子就回了家。结果到家之后,家中房屋早已垮塌,儿孙也已作古,时间不知道已经过去几百载。姚木碗用扛回来的树墩子做碗,没想到,盛出来的饭菜鲜美异常。一个卖羊肉的后生买下了姚木碗那剩下的木料,定做一口木桶锅用来烧羊汤,鲜美不已。这就是名菜藏书羊肉的由来。

南通 一锅“治愈系”的羊

传说,八仙之一的吕洞宾下凡后在南通海门待过一段时间,这里适合养鹤。吕洞宾精心饲养,仙鹤越来越多,还经常到沙洲上跟当地山羊争食,村民叫苦不迭。吕洞宾得知之后,抽出宝剑,遥指天空,就这么画了一个圈。所画之处,水草丰茂。从此仙鹤专吃白水荡里的草和鱼虾,羊呢也长得膘肥体壮。又过了一阵子,铁拐李摔伤了另一条腿,吕洞宾邀他来聊天喝酒吃羊肉。哪知铁拐李吃了羊肉后元气大增,伤口愈合了。至今,海门羊肉还驰名全国,有童谣流传:“一只羊,两只角,三峰毛,四条腿,五官美,六堆草,七(吃)得饱,八长毛,九长膘,十月卖羊买棉袄。”

连云港 一杯心驰神往的羊

当年,一个19岁的青年,跟着哥哥来到连云港。他就是李汝珍,《镜花缘》的作者。他的笔下,有漂洋过海,有志怪异闻,有医卜音算,当然还有美酒佳肴,其中还有一种用羊酿成的酒——羊羔美酒:糯米一担,如常浸浆,再取来嫩肥羊肉七斤,曲十四两,杏仁一斤,同煮烂,连汁拌米,加木香一两同酿……当羊肉的肥美,与酒曲的香气融为一体,钻入鼻腔,沁人心脾,被列入五十五种名酒之列。

淮安 一锅结草衔环的羊

公元前231年,一个小男孩出生在泗水郡淮阴县码头镇(今江苏省淮安市),他叫韩信。韩信少时父母双亡,经常吃不饱肚子,有一位靠为别人漂洗衣服为生的漂母,经常会把自己的饭菜分给他吃。韩信感动说:“如果我长大以后有所作为,一定会重重报答您!”

韩信后来成为威震天下的淮阴侯,但是他仍然没有忘记当初的承诺。他带着千两黄金去报答漂母,漂母依旧以“施恩不图报”为由拒绝了。漂母去世后,韩信亲率将士为其修建墓室,墓室修完后,韩信下令煮羊肉犒劳将士,“码头羊肉”遂成名菜。码头羊肉一半汤,一半肉。汤看上去稀,舀起来稠,喝进嘴黏,咽下肚滑。肉酥而不散,进嘴则骨离筋化,让人回味无穷。

盐城 一席皇家御用的羊

清乾隆年间,一派盛世景象。两淮盐场以“淮南中十场”安丰场为首,安丰场就在如今盐城东台的安丰镇。为了笼络江南的盐商巨贾,乾隆在南巡途中摆起了满汉全席,这其中出现了不少入乡随俗的菜品,第一批上桌的菜品以东台安丰地方菜为主:风羊片子、油炸猪羊肉、羊杂什、燎毛猪羊肉、白煮猪羊肉、白蒸小猪子小羊子鸡鸭鹅……一种食材,变幻出无数种吃法。

扬州 一锅除了毛都可吃的羊

上世纪60年代,扬州桥头镇一个叫张有才的厨师开始烧羊肉,他烧出来的羊肉无腥无膻,烂而不化,一时闻名乡里,人称红桥羊肉。据《邗江县志·能人巧匠名录》记载,地方名肴红桥羊肉的创始人,正是桥头名厨张有才。慕名前来品尝红桥羊肉的人络绎不绝,由此还产生了一句脍炙人口的民间俗语——“买羊肉连锅端”。羊头、羊眼、羊耳、羊舌、羊肝、羊排、羊心、羊肚、羊脑、羊血、羊肠……从羊头到羊尾,各个不用部位,都可以被他们烹制出不同口味的特色菜肴,“除了羊毛,什么都可以吃”。

镇江 一锅满腹辛酸的羊

很久以前,镇江姚桥镇东乡住着个寡妇,养了几只羊,偶尔外出讨饭。有次受辱,她就想上吊,麻绳刚挂到梁上,羊儿“咩咩”叫了。于是烧水宰羊,破桌子、坏凳子劈了当柴烧,边烧边哭。也不知烧了多长时间,一锅羊肉已经肉烂骨酥,哪知道家里盐都没了,几根葱几片姜放锅里,半瓶酱油,几两陈酒,也一股脑倒锅里,又记起还有些红糖,一把大蒜,一起放锅里。就这样边哭边烧边放佐料,直烧得锅里羊肉喷香扑鼻。

左邻右舍寻味而来,劝导她不要轻生。寡妇就用羊肉招待大家,一锅羊肉很快被吃得精光。邻居们劝:“你有这等烧羊肉的绝活,开家羊肉店,不愁日子难过。”东乡羊肉的名号就这样传开了。

泰州 一锅壮怀激烈的羊

南宋期间,金兵南犯泰州,民族英雄岳飞任通泰镇抚使。因泰州无险可守,岳飞率兵退守柴墟,与金兵大战南壩桥,大获全胜。因天气寒冷,岳家军缺衣少粮,羊肉成了御寒充饥的最佳选择。刁铺隶属于柴墟,当地百姓为表达对岳家军保家卫国的敬意,纷纷把自家养的山羊送去给岳家军,犒劳官兵。此后,刁铺人养羊就渐成风气,冬季食用羊肉也成了习俗。

刁铺羊肉在选料、去腥、烹饪等方面十分讲究。新出锅的羊肉羊皮透明如水晶,羊肉颜色绯红,异香扑鼻。拆下的羊骨,用纯豆油反复煸炒,再用文火炖煮。等到骨髓融入汤中,白汤鲜浓如乳,香气四溢。

宿迁 一锅俘获“四爷”的羊

传说当年乾隆皇帝下江南,途经京杭大运河新袁段三岔河口。新袁,清初称仁和镇,如今正是宿迁市泗阳县。当时正巧到饭点了,乾隆即兴走下龙船用午膳。地方官员赶忙让名厨烹制了一道鲜美的当地山羊肉献上。乾隆品尝过之后非常喜欢,脱口而出:“此乃人间美食,仁和羊肉甲天下也。”从此,新袁羊肉名扬天下,香飘四海,同时还作为贡品进贡朝廷。

吃惯了山珍海味的乾隆,如何会被新袁羊肉俘获?新袁镇南临洪泽湖,京杭大运河、古黄河、黄码河穿境而过,故而水草资源丰富,空气清新湿润。从这里走出的山羊细腻可口,肉酥香嫩,堪称一绝……

看完上面13市的羊肉,你最偏爱哪一锅呢?

视觉中国供图

扫码关注
江苏文脉公众号