



滕州羊肉汤 顶风香十里

羊肉价格走势高,喝羊肉汤的人越来越少

文/片 本报记者 孔红星



鲁南地区至今流传着一段名为“四大香”的顺口溜:“绿豆米饭、羊肉汤,旱烟锅子、拉魂腔。”而羊肉汤就是指滕州的羊肉汤,它盛行于以滕州为中心的枣庄地区并辐射周围省市,是鲁南地区饮食文化的一朵奇葩,2008年成功申报为山东省非物质文化遗产。



羊肉汤是用大锅长时间炖的。



羊身上全是宝,都能做成美味佳肴。



一碗碗的羊肉清汤,都是大家喜欢的。

大街小巷 随处可见羊汤馆

10日,记者来到滕州某羊肉汤馆,据了解,由于滕州羊肉汤在原料、烧、煮、配料、加工等方面均十分讲究,且汤色乳白,营养丰富,不腥不膻,因此很受百姓的喜爱。在羊肉汤馆内记者看到,即使顾客不在店内吃饭,他们也会拿着锅,将汤带回家食用。

“我们经常过来,如果想喝羊肉汤,在滕州市任何一条街或者一个小区附近,都能找到。”五所屯村村民李荣说。“滕州人喝羊肉汤早就成为习惯,和朋友找家羊肉汤馆,喝着羊肉汤,聊着家常事,也是很惬意的生活。”在羊汤馆吃饭的张先

生告诉记者。冬至和三伏天时,百姓都会喝羊肉汤,这也成为当地一种风俗。如今一到这个时节,滕州到处都是羊肉汤的味道,顶风香十里。

记者了解到,滕州市比较著名的羊肉汤馆师传人士有黄土甲、杨玉德等。“现在全滕州市有

近千余家羊肉汤馆、全羊馆,在农村乡下几乎村村都有羊肉汤馆。”某羊肉汤馆的老板张宗法向记者介绍,他曾借助滕州羊肉汤,获得过省级非物质文化遗产的证书,他们羊肉汤馆的“调羊杂”被评为滕州市“十佳名吃”和滕州市“十大名菜”。

历史悠久 羊汤追溯至商代

俗语说,“一方水土养一方人。”滕州羊肉汤的历史可追溯至七千年前。据了解,在滕州官桥镇北辛村出土的一个红陶鼎的四周,散落着猪、牛、羊等动物的骨头,而官桥辖区出土的商代贵族墓葬里,也有一个铜釜里放着熬煮过的羊、猪等兽骨。这说明,当时喝羊、猪肉汤

已成了滕州地域贵族社会普遍的饮食。

据传,当时齐王给孟尝君田文封地时,孟尝君称他只要薛地,薛地就是现在滕州南部的官桥、张汪镇。齐王说那地方太小,再给孟尝君其它地方。但孟尝君表示只要薛地,因为当地的羊肉汤味美,后来齐王还专门到薛地

品尝羊肉汤。

鲁南、鲁西南地区的人特别爱喝羊肉汤,滕州地处其中,羊肉汤更是盛行。由于滕州东、北山区和滕西平原饲草资源丰富,因此适宜养羊。羊皮可制衣卖钱,肉也可食用。据记载,明万历十三年《滕县志·赋役志》“贡”中,就记有毛羊皮和白硝

羊皮。清末,羊皮成了出口商品,当地人更是大力养羊。据史料记载,1932年滕县(今滕州市)养羊13万余只,养羊的人家有2.4万户之多;1977年存养量近20万只;1978年滕县被确定为全国山羊基地之一;1982年养羊发展到34.9万余只。可见其养羊历史之久,数量之多。

做法讲究 汤品各具特色

据悉,滕州羊肉汤之所以远近闻名,是因为滕州羊肉汤所用的羊是本地家养的狗羊子,而水则是滕州荆泉的地下水。某羊肉汤馆的老板介绍,要选一岁左右的幼羊,因为一岁以后的羊肉质发柴,而且母羊不如儿羊出肉多。

其做法为,杀羊放血,剥皮

去内脏后用清水泡净血水,直到再洗肉时没有血水为止。熬制时先用清水煮羊,不放过任何材料,以便熬出白嫩白嫩的汤,肉炖得烂而有骨。滕州羊肉汤品种繁多,各有特色。天花(羊脑)汤有健脑明目之功,适合老年人和神经衰弱者饮用;口条汤有壮身补血之能,最宜病愈大补者常食;肚

丝汤肥中带瘦;奶渣汤沙酥带甜,还有马蜂窝汤、三孔桥汤、羊杂汤等。

滕州羊肉汤是等羊肉煮熟后,单用大锅煮剔除羊肉的骨头汤。客人来了,把大锅里煮着的羊汤再舀进炒锅,用猛火炖烧,师傅再放上羊肉,加上调味料,即是所谓的回锅羊肉汤,也叫再

回锅羊肉汤。滕州人最爱喝的就是清汤。汤呈乳白色,像刚挤出的羊奶。之所以称为清汤,是因为汤中不加任何调味品。“生羊下锅后,一般要煮一个多小时。剔除羊肉后,羊骨还要煮上至少一个小时,这样才能保证有浓浓的清汤,喝起来才有口感。”张宗法说。

羊肉价涨 喝汤者减少

春秋阁小区居民张连胜老人今年78岁了,他一直喜欢喝羊肉汤。“回想小时候喝羊肉汤的情景,现在感觉很幸福。”张连胜告诉记者,上个世纪七十年代,喝羊肉汤简便实惠,农民多是在家中带上两个煎饼,花两毛钱,喝一碗最低价的羊肉汤。这一碗约有2两肉,汤随便喝,有人就放开肚皮去盛。张连

胜向记者讲述,70年代中期,汤不要钱,所以生产队的男劳力拉货后都会喝好几碗汤。为了限制喝汤,饭馆人员就一碗羊肉汤发给两个用油漆涂抹的硬纸牌,除第一碗羊肉汤之外须交牌添汤的方法。

“当年两毛钱一碗,如今十块钱都不一定买一碗,价格是一年比一年高。”张连胜说。“由于

羊肉价格高,导致喝羊肉汤的人也越来越少。近几年,养羊的少了,因此市场上熟羊肉已达到50多元一斤。前几年,一个店一天能卖15只羊,现在一天也只能卖到10只羊。”张宗法说,从农村买不到足量的羊,导致饭店的羊肉价格高,从而导致吃羊肉的人越来越少。喝羊肉汤已经不再是过去既简便又实惠的消

费了。

张宗法说,滕州羊肉汤出名后,全国各地都出现了“滕州羊肉汤”的餐馆,但味道却与滕州的羊肉汤不一样。“由于选羊时,为减少成本,他们不可能从滕州运到外地,因此只能就地取材,最后出现与滕州羊肉汤不同的味道。所以,地域是限制滕州羊肉汤推广的主要原因。”

吴林街道着力提高计生工作群众满意度

今年以来,枣庄市峄城区吴林街道坚持以人为本的工作理念,不断优化服务环境,着力提高群众对人口计生工作的满意度,有力促进了全街道各项事业的健康和谐发展。

狠抓宣传服务。充分利用居广播和公示栏,大力宣传人口计生各项政策,印发计生主

要政策宣传资料送到每一户群众手中,在主要道路沿线制作了宣传横幅50余条。

完善药具发放工作。一是街头集中宣传和发放,利用“世界人口日”、“爱滋病宣传日”等宣传活动设点免费发放;二是上门服务,由计生工作人员上门开展随访服务时发放药

具,并讲解避孕药具使用和生殖保健知识;三是利用人口学校、计生服务室、咨询服务室等场所,面对面地为育龄夫妇讲解各种避孕药具的使用方法。

深入推行阳光计生。采取强力措施推进政务公开,居务公开,全面实施公众监

督。全面公开生育政策、奖励政策、法律责任,人口计生行政服务程序及收费标准,计生家庭奖励扶助对象条件、群众工作纪律、人口计生部门举报电话;对再生育批准对象,出生上报对象,社会抚养费征收对象等必须适时公开。(花玉磊 渠志强)

吴林街道扎实推进冬季计生服务活动

入冬以来,枣庄市峄城区吴林街道全面加大人口计生工作力度,有效推进冬季计生综合服务活动开展。

该街道在计生集中服务中,重点抓好五项工作:一是抓好“计生清理”,做到底子清,

情况明,清理到位;二是抓好“四术”落实,做到还清老账,不欠新账;三是抓好社会抚养费征收,严格控制政策外生育;四是抓好宣传教育,进一步加大计生惠民政策宣传,转变群众婚育观念;五是抓好育龄妇女生殖保健服

务,做好妇科病免费检查和诊治工作。

为确保工作取得实效,该街道制定奖惩措施,对综合服务实行半月一次调度措施,工作成效与“绩效工资”挂钩,对考评前三名的居,给予不同层次的奖励;对每次倒数第一名

的居,给予全街道通报批评,大会检讨。同时,细化奖惩措施,把计生清理,四项手术落实,社会抚养费征收等工作,按比例确定合适分值,依据积分高低,进行排名和兑现奖惩。(花玉磊 渠志强)

吴林街道依托“三个平台”推进计生优质服务

枣庄市峄城区吴林街道依托居务公开、服务网络、计生协会“三个平台”,促进了人口计生工作健康发展。

一是依托居务公开平台,打造“阳光计生”。依托居务公开栏及时公开计划生育政策法规、信息、优先优惠政策、社会抚养费征收情况,计

划生育相关证件办理程序等,印制宣传折页、温馨提示卡,标语、墙体标语和广播、墙报、文艺演出等让群众了解人口计生政策,奖励扶助制度,确保群众对人口计生工作的知情权、参与权、表达权,还权于民,取信于民。

二是依托服务网络平台,打造“便民计生”。

坚持以人为本服务理念,努力改善服务环境,提高服务水平。积极开展环(孕)情监测服务、孕情跟踪服务、生殖健康检查、妇科疾病治疗以及人口计生政策的宣传咨询活动和便民代办服务,为育龄群众提供“零距离”服务。

三是依托计生协会平台,打造“诚信计生”。

定期组织计生协会会员评议计生工作,参与人口计生工作民主管理和民主监督。以居为单位制定《计划生育村民公约》,签订《计划生育诚信协议》,实施干部公开服务承诺制度和履职承诺制度,公开服务职责、服务电话等,诚信服务,取信于民。(花玉磊 渠志强)