

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑥9

“石头汉”羊汤馆：古法传承 晋源味道

深秋时节，落叶纷飞，诗意尽显。出太原古县城南门七八百米，就能看到老饕客口口相传的“石头汉”羊汤馆。一进门，一股浓郁的羊肉香气扑鼻而来。随着明档厨房传来“咕噜噜”沸腾的声音和弥散开的雾气，熬汤的师傅拿着长柄的大铲兜着锅底不紧不慢地搅动，撇去浮沫，汤色清澈透亮，而羊汤的香气，也慢慢蒸腾在整个屋子里。

“老板，一碗大碗的羊肉汤，再来一笼烧麦。”羊肉汤配烧麦，羊肉汤泡饺子，羊肉汤揪片……在很多晋源人的眼中，美好的一天是从一碗羊肉汤开始的。一碗碗热乎乎的羊肉汤似一个个符号，昭示着人们对幸福生活的追求。

食客念念不忘

在晋源，喝羊汤也叫做“喝牺汤”。“牺汤”，是一种全羊汤，源于周朝“牺牲祭祖”的习俗，将全羊熬制好后祭祀祖宗，然后连汤带肉分给族人，后来逐渐演变为民间祈雨、伏天收割麦子后全族人凑份子享用的美食。

喝牺汤，不仅是晋源人的喜好，不少太原市民也都爱这一口。路过晋源的，呼朋唤友来游玩的，喝碗羊汤，出出汗，过把瘾，再配点炸元宵、糍粑、馏米，那美妙自不必说。“石头汉”羊汤馆，成为许多人来到这里的的首选。

店内面积有500多平方米，环境宽敞明亮，整洁有序，分为上下两层，一层能摆放十几张桌子，二层则是5个包间。开放式厨房位于一层中间，食客座位围绕四周，几乎各个角度都可以看到厨房，让大家可以吃得放心、舒心。

轻抿一口汤，鲜香立刻在口中弥漫开来，没有丝毫的膻味，只有羊肉的清甜和调料的恰到好处。羊肉入口即化，每一口都是满满的享受。

“我带家人来这儿吃过很多次了，他家的肉吃起来比较酥软，味道很鲜！”家住迎泽区的黄女士接受采访时兴奋地说道，自己是来太原古县城游玩时在大众点评上搜到的这家店，来了一次就觉得味道很棒。黄女士身旁的家人则笑着表示：“我特别喜欢来这儿吃羊汤面，再点份炒灌肠，真是享受。”

一位顾客告诉记者，如果你要踩着饭点来，没座位是常有的事情，但是为了吃上这一口，等待也是值得的。“除了羊肉汤，他家其他的菜品也很有特色，像晋源炒羊血、砂锅豆腐，特别是这道晋源凉鸡块，味道特别正宗，在别的地方很少能吃到。”

小碗羊杂汤15元、大碗羊肉汤20元、大碗羊肉片汤20元……店里的特色羊汤系列味道地道、价格亲民，让每一位食客都能在这里找到属于自己的味蕾记忆。



店内特色羊肉汤及辣炒羊血



传承古法制作

四代人，近百年只为传承一种味道。

作为家族“牺汤”制作技艺的第四代传承人，“石头汉”羊汤馆负责人张鑫告诉记者，家族的羊汤制作技艺已经历了近百年的传承与发展，“我们这个店为啥叫石头汉。因为我爸的爷爷叫张石头。我们晋源话嘛，老汉老汉地叫着，慢慢就叫成石头汉了。”张鑫说，晋源“牺汤”，讲究的是全羊汤制作，每天凌晨3时，父亲就开始熬羊汤了。

凌晨，68岁的张铁保开始了一天中最重要的工作：羊肉、羊骨、羊头、羊蹄、羊血、肝肾肺都熬在锅里。他需要不时地拿着长柄的大铲兜着锅底不紧不慢地搅动，待肉里的杂质和血沫浮上来，再把浮沫撇干净，然后放入花椒、葱、姜、辣椒，最后来点

盐调味。3个多小时后将肉捞出，一锅汤变得清澈透亮，浓郁鲜香的味道飘散出来。

“我们的羊肉用的是本地的绵羊，一天要煮三四只，汤底每天都要重新熬煮，为的就是保留最纯粹的肉的鲜味。羊肉在什么情况下入锅，需用多大的火候，熬制多长时间，这都是有规矩有讲究的，并非是随意煮成的一锅羊汤。所以就有‘宁加一片肉，不加半勺汤’的说法。”张鑫说。

除了传统全羊牺汤外，店里还有不少晋源当地特色菜肴，“我们店里的特色菜‘石头汉羊四碗’就包含清蒸羊肉、羊肉扒肘子、羊肉海带丝、清蒸羊肉丸子，这些都是通过传统晋源的八大碗，我们自己改良制作的。顾客反映都很不错，说是能够品尝到原本的晋源老味道。”

创新谋求发展

2022年，张铁保制作的晋源羊肉片汤被评为区级非物质文化遗产，“石头汉”羊汤馆也被评为晋源名小吃品牌店。在恪守古法、传承技艺的同时，“石头汉”羊汤馆还在探索新路子、丰富菜单品种。“这个煨羊肉就是今年店里新上的菜品。结合了江西瓦罐煨汤的做法，将羊肉和其他食材放在小的煨罐里慢慢煨。经过四五个小时的煨煮后，羊肉鲜香软烂，汤头原汁原味，很受食客的欢迎。”

张鑫坦言，既要品质取胜、以口碑传承，又要结合现代人的口味，对于自己而言确实压力不小。现在的她已经辞去会计的工作，负责饭店的经营管理。她说自己有信心，传承良好家风家训，把老一辈开创的古法制作技艺传承下去，这也是她的责任。

有人说，世界那么大，一间小屋即可立足；美食那么多，一碗汤就甚好。一碗羊汤下肚，烟火人间，暖意融融。

记者 毕晶晶 文/摄



张铁保正在制作羊汤



员工正在制作羊肉烧麦