

小店牺汤习俗： 绵白鲜香寄乡情

每年农历六月初六开始，太原南部的小店区范围内，40余个乡村（社区）都有喝牺汤的民俗，甚至有“六月牺汤赛人参”的说法。三伏天里，小店区辛村、西蒲村、王吴村等地，都会举办喝牺汤活动，模仿古代祭祀礼仪，并将洗净的羊肉、羊头、羊脸、羊骨架等一起入锅熬煮，肉熟汤浓后，把肉捞出切片，配以盐、胡椒粉等调味，全村共享，还可加入葱花、香菜，佐以本地特色切饼，味道鲜美，令人回味。

小店牺汤习俗这一地方美食民俗，于2007年被列入山西省首批非物质文化遗产代表性项目名录。

养生佳品

很多地区有冬食羊肉的习惯，但小店牺汤的食用时间很特别，在夏季伏天。

“三伏天喝上一碗牺汤，全身汗水湿透，顿觉神清气爽、精神倍增。它还有驱除瘟疫的作用。”在小店区真武路靠近正阳西街处，有一家名为鹏程旺老味道的小店牺汤馆，经营者武建忠今年63岁，从事牺汤饮食制作40余年，正是这一项目的省级非遗代表性传承人。

小店牺汤不仅味道鲜美，还具有温补肾阳、温中散寒、活血通经、健脾益气的作用，是健康养生佳品。为了让更多食客了解小店牺汤的历史，武建忠制作了图文并茂的海报贴在店里，仿佛一张牺汤文化的名片。

牺汤始于周朝，相传当时贵族以全羊为祭品祭祀祖先，仪式结束后将全羊煮熟分食，连汤带肉分给族人享用。古晋阳一带，因为地处民族交汇地区，在南北朝以前就有民族融合现象。随着融合不断加深，少数民族不仅带来了大量的羊，还带来了羊的饲养技术，养羊业得到了空前发展，农耕文化和游牧文化也得到了进一步融合，羊肉的食用越来越普及。

“古时由于气候干旱，祈雨是百姓的主要祭祀活动之一。由于羊的进一步普及，祈雨祭神时，羊作为主要祭祀品，已逐渐深入百姓生活中。祭祀完毕后，煮好全羊，连汤带肉分给全村百姓享用，由此产生了食用牺汤的习俗。”小店区图书馆馆长冀爱斌道出此民俗的由来。



武建忠介绍所获的荣誉



武建忠制作的小店牺汤

留住乡愁

立秋过后，来喝小店牺汤的人并未减少。

早上7时许，武建忠就到店忙活起来。等人把定好的羯羊送过来，或者干脆自己去市场上选购，然后亲自浸泡、清洗、熬煮，为的就是做到品质如一，去呈现那一碗碗鲜美。

“我是北格镇同过村人，小时候逢年过节，爸爸、叔叔等长辈，会跟着爷爷一起熬牺汤，我是馋那口肉，所以就不时张望，耳濡目染也就学会了，后面也帮着做。”十几岁的时候，武建忠还在村里养过羊，那时候羊吃村里的芦苇草，肉质很好，宰杀后制作的牺汤也是汤白肉滑，经常让他回味。

小店牺汤是“全羊汤”，选好羊自然是关键的第一步。为了保证肉不腥、肉质好，一般选用一年半的羯羊，也就是被阉过的公羊，这是祭祀文化的一种延续。

每天一早，武建忠把选好的羊肉切割成大块儿，放进大锅里先焯水。这个过程中，他右手会拿一个小锅，不时地接水添进去，焯开后撇出脏沫子，如此往复十几次，最终锅里的水变清，羊肉里的血水和脏东西也都洗净了，然后换一口大锅，再进行熬煮。

慢工出细活，羊的内脏部分也要单独处理。首先把羊头、羊肺、羊肝、羊心等清洗干净，下水余汤的过程中，有的部位需要用叉子再划开，一边煮一边清理浮沫，直至这锅水再变清。

清洗好的羊肉和羊头、内脏，被武建忠再放进另一口大锅里熬煮。大约两个半小时后，视情况放入简单的调料，调制出肉熟汤浓的鲜美牺汤。羊肉和羊杂煮好后，切成大小均等的片，装盒待用。

武建忠制作小店牺汤时，还讲究“大锅熬制、小锅制作”。根据每位客人的喜好，调制出一碗碗汤色淡白、肉色白里透红、香气四溢的牺汤，搭配自制的特色切饼同食，十分爽口。

记忆档案

小店牺汤的历史可追溯到3000年前，由祭祖活动演化而来，一般在三伏天小麦收割之后，由村里熬制集体食用，有庆丰收之意，主要有和胃、健脾、美颜、排毒等功效，是流传于太原南部的一种代表性美食民俗。喝的时间根据小麦收割时间不同略有差异，但基本集中在六月初六以后，为期一个月左右。

守正创新

在太原市小店区，亲友聚会、招待宾朋、特色推荐，必有小店牺汤。

随着时代的变迁，小店牺汤逐步演变为多种形式，如羊汤面、全羊肉片儿汤、羊杂割、豆面羊汤等。作为小店区深受群众喜爱和推崇的美食，目前面临传人较少、急需培养新人的现状。

“看着父亲头上的白发越来越多，我感觉到，应该帮他分担一些，一定把小店牺汤的手艺传承下来。”武建忠的女儿武绚是一名“80后”社区工作者，打小就在店里帮忙。5年前开始，她向父亲表达了学习意愿，武建忠很是欣慰，开始手把手“带徒弟”。

从如何选羊、把好材料关，到如何制作豆面、油糕、切饼，武绚都在一遍遍努力实践，利用中午和晚上的业余时间，把父亲的心血变成自己的经验，现在已经独立制作了近一年，成为小店牺汤习俗区级非遗代表性传承人。“好像只学到了父亲手艺的两成，有时候调味上还欠一些，还要继续学习，我特别希望从小吃到大的老顾客每次来都能尝出记忆中的味道。”

鹏程旺老味道作为小店牺汤习俗传习所，负责人武建忠也尽力传承保护这一传统饮食文化项目，每年参加各类相关活动进行展示，还带出了十几个徒弟。

近年来，小店区委、区政府高度重视并大力支持非物质文化遗产项目的保护和传承工作，成立了小店牺汤协会，深入挖掘非遗项目的价值，借助一些特色餐饮品牌的优势，在更高平台、更大范围内宣传推广小店牺汤习俗，让更多人得以体验非物质文化遗产的魅力。

记者 王丹
本版摄影 张澍宏