



▲生烤全羊。

青岛美食

更多内容
扫码关注查阅

羊肉汤。

天气渐冷，羊肉汤喝起来

聊聊羊肉汤在青岛市区的发展简史以及流派和风格

天气渐冷，羊肉汤成为好多人裹腹驱寒的一道美食，市区里众多经营羊肉汤的饭店餐馆的生意也逐渐火爆起来。羊肉汤、羊杂汤、全羊汤是主要品种，另外还有拌羊肉、炒羊肉、烤羊肉等等，众多羊肉菜品在冬天里给人增添不少温暖。喝羊肉汤在青岛市区产生和发展的历史并不很久远，但是发展势头一直没有停过，在流派和风格上更是日趋多元，这都为市民增加了选择的便利。

羊肉汤店的生意主要集中在中午

中午时分，记者来到位于市北区同乐路一家叫做青山羊的羊肉汤店，看到店里人头攒动，等了一段时间才找到座位。店里不仅有羊肉汤，手抓羊肉、炒羊肉以及酱羊蹄等羊肉类菜品也不少。店员介绍说，店里的生意一直不错，天气渐冷后更加火爆。

沿同乐路往北数公里，记者又来到合肥路上一家叫羊鼎的羊肉汤店，进店后就发现一口煮羊肉汤的大锅，锅里正沸腾着羊骨和羊汤。从此店出来再往北几公里，记者又来到位于台柳路上一家叫羊屯的羊肉汤店，店内就餐的客人同样络绎不绝。

在这几家店的采访中得知，入冬后的生意都不错，中午时分的客人多数以喝羊肉汤配火烧为主，晚餐销售的羊肉菜品更多，拌羊脸、炒羊肚、烤羊腿或烤羊排是其中的主打。

曾经火爆的洮南路羊汤一条街

地道的羊肉汤绝非青岛本地原创，这和诞生在青岛本土的排骨米饭等特色美食截然不同。青岛最早烹制羊肉有名的饭店，要首推中山路上的清真饭店以及馅饼粥等，不过清真饭店的羊肉特色在于爆炒，而不在于制作羊肉汤。

青岛本地最早成规模出现的羊肉汤，大约要提到原台东区洮南路上的那几家羊肉汤馆。这些羊肉汤馆诞生于上世纪九十年代前后，一度火爆了好多年，在短短几百米的路上聚集了好多家羊肉汤店，当时被称为羊肉汤一条街，有名的是岛城第一汤和鸿顺店。记得那时记者的工作单位在栈桥附近，时常和同事们一起在中午时分搭车去洮南路，就为喝一碗加血羊肉汤。

一位老青岛人告诉记者，在他的记忆中青岛第一家专营羊汤的叫“三江饭店”，该店位于中山路劈柴院靠北京路的门口附近。他因好奇便进店要了一碗，可能是两角钱。那是他平生头一回喝羊肉汤，记忆中只剩下膻味了。

近些年风行青岛的羊肉汤店

青岛本土诞生的这些羊肉汤店，很是红火了几年，但是随后便被外来的羊肉汤压倒了风头。在2000年前后的几年里，青岛迅速出现一批外地人来青岛开的羊肉汤馆，特别是菏泽市的单县人大批涌人青岛，在青岛先后开设了至少十余家单县羊肉汤店。单县羊肉汤在全国都有名，有自己独特的配方和制作方式。

市南区浙江路上曾有一家单县羊肉汤店，离我单位当时的办公地点最近，我去的次数也多。在现在的湛山美食一条街上，也曾经开过一家单县羊肉汤馆，不过走的路线相对较高端，一时成为在青岛的单县人以及菏泽人聚会的场所。

记得十几年前，记者还曾在李沧区的李村地界里吃过一家叫庙子羊肉汤的店。原来羊肉汤也是潍坊市青州市庙子镇的特色美食，在当地极负盛名。庙子羊肉汤的特点是羊肉切块儿，而不是像其



羊肉汤店用专门的铁锅熬制羊汤。



在一些农贸市场，有些卖羊肉的摊主直接经营羊肉汤。

它羊肉汤那样切片儿。

最早喝莒县羊肉汤是在莒县，那是一家店面很大的店，名字叫世起羊肉汤，那是至少二十年以前的事了。后来在市北区辽源路附近发现一家莒县羊肉汤店，也陆续吃过几次。

单县羊肉汤在青岛的创业历程

近些年在青岛市区影响较大的羊肉汤店，当数市北区同乐路上的青山羊羊肉汤馆，这家店开在小区的临街门头房，第一次到这里喝羊肉汤是在二十多年以前。

老板姓张，地道的菏泽市单县人。我当时刚要进门就餐，发现张老板站在店门外，亲自在露天给客人烤羊肉串儿。以后多次去喝羊肉汤发现，每到中午就餐高峰时间人流总是满满的。

再后来几年，这位店老板又装修了一处上千平方米的羊肉汤店，叫做“鲁西南风味楼”，地址在现在的市北区埠西市场西侧、紧邻易初莲花超市，这家店也着实火爆了几年。

家里很难做出饭店羊肉汤的味道

喜欢在家掌勺的市民，好多都在家自己制作过羊肉汤，但是总觉得做出来的味道不如羊肉汤店的。其实这很正常，试想，谁家能够将整只羊的羊骨炖在锅里？这种做法恐怕只有专业的羊肉汤饭店能够做到。

好的羊肉汤一定要有好的羊肉。说到羊肉，那真有好多品种，比如内蒙古羊、新疆羊、宁夏滩羊、海南东山羊；再比如绵羊、山羊、小尾寒羊等。这些羊都是好羊，但是具体到羊肉汤上，并非什么名贵品种一定会有好的味道，适应青岛本地居民的口味，才是最好的选择。

“羊”这个字有好多说道儿。羊不仅是个象形字，它还有更多的意义。在上古时代造字之初，羊就代表美味，进而代表善和美。羊在古代还是祭祀天地或祖先最重要的祭品，羊字加上一个代表祭祀意义的示字，就是祥字，意思就是说祭祀天地或祖先就能获得吉祥。

山东各地有好多各具特色的羊肉汤，除了莒县羊肉汤、单县羊肉汤、庙子羊肉汤之外，还有滕县羊肉汤、枣庄羊肉汤、临朐羊肉汤等。不过要在青岛这片土地上打造出一片美食天地，各地的羊肉汤还需要不断尝试。希望青岛未来会有更多风味特色的羊肉汤馆。

羊肉汤之后兴起了烤全羊和烤羊排

羊肉一直是价格较高的肉类，羊肉汤是一道美味，但是不管如何变化它还是一道汤菜，于是在羊肉汤之后，烤全羊及烤羊排逐渐兴盛起来。

烤全羊在青岛的兴起，应该与内蒙古传统的烤全羊的吃法有关。随着人流物流和信息流的畅通，从2000年之后烤全羊及烤羊排开始出现在青岛的餐桌上。如今不仅有专门的烤全羊店，更有好多规模较大的饭店推出了烤羊排、烤羊腿等菜品。

烤全羊或烤羊排基本可以分为两种做法，一种是生烤，一种是熟烤。熟烤是将生品煮至八成熟，然后再加调料烤制，这种味道不如生烤更能保持羊肉的天然香味。不过生烤较麻烦，需要特殊的烤制工具，更需要更长的烤制时间。

在市北区台柳路原青岛衡器厂的院里，有一家叫溢香园的烤全羊店，老板也姓张，也是单县人。我看他专门找人制作的烤全羊烤炉，有一个小型机车大小。先将洗好的一只整羊的羊腔腌制数小时，然后用特制工具夹住后在烤炉上翻复烧烤，时间大约需要四五个小时，期间还需要不断翻动和查看。

青岛周边的市郊也有好多家烤全羊的馆子，不过这些地方适合周末游玩时去消费。最近还有人将烤全羊的炉子装在小货车上，只要电话沟通好了，人家还可以上门给你烤全羊。真是没有做不到，只有想不到。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 许秉智