

陕北有羊道

■ 高守军

“羊道盛筵”兴盛于大明，留存至今的古谱技法中存有30多道菜。“中华陕北羊道宴”把羊从头到蹄、从里到外、从肉到骨分割精细，配以特色食材，采用独特烹制技法，极大丰富了西北地区饮食文化内涵，成为中华传统饮食文化中的一朵奇葩。

书 少牢，吃羊道彰显传统。

颂庖人，留厨艺古为今用。

羊，又称“少牢”（古时对羊的称谓），食材也。甘而不膩、性温而不燥、能够暖中祛寒、温补益气、开胃健脾。山羊属凉，绵羊属热。道，指规矩、道亦有道，大道无边。所谓“羊道”就是从零到总，从单一复合，以羊为食材主料，配以其他食用原料，做成味美质佳的菜肴，同时注重营养、食、疗兼备。简言之，“羊道”即食羊之规矩，道亦有道，大道无边。

羊道起源

羊道或许起源于古代祭祀活动。祭祀是古代重要的通神仪式，是人与神、人与祖先沟通的一种庄严手段。用羊来做祭祀，在不同的文化体系中的意义有较大的差别。

在中华传统文化中，则主要寓意于羊之“美”——肉与奶之鲜美、皮与毛之温暖，人喜欢，送给神，神也会喜欢。所以在古代的祭祀礼仪中，羊是少不了的隆重而肥美的祭祀品。《周礼·春官·大宗伯》记载，《仪礼·少牢馈食礼》记述了诸侯之卿大夫祭祖之礼的详尽内容，此礼也是周礼五礼中的吉礼，周礼中就以太牢、少牢作为祭祀最高礼食，太牢即“牛羊豕”为主的祭祀礼，少牢即“羊豕”为主的祭祀礼。当然

并不是只要称之为太牢就三牲具备，事实上，只要有牛做祭品，就可以称之为太牢。《大戴礼记》第五十八《曾子天圆》载：“诸侯之祭，牲牛，曰太牢；大夫之祭，牲羊，曰少牢；士之祭，牲特豕，曰馈食。”可见，在古代严格的等级制度中，祭祀也是分等级的，诸侯王用牛来做祭祀品，称士大夫用羊来做祭祀品。《山海经》

