



Focus
聚焦

12
成都日报
锦观

2023年12月22日
星期五

数九寒天
冬至大如年

文朋/文

冬至又称南至、冬节、亚岁，它既是二十四节气中的一个重要节气，亦是中国民间传统的祭祖节日，兼具自然和人文两大内涵。

冬至是二十四节气中的第22个，是反映太阳直射点在地球表面回归运动的节气，一般在每年公历的12月22日，因中国阴历和阳历的差异，也偶有提前或延后一日。这是地球赤道以北地区(北半球)白昼最短、黑夜最长的一天。这一天，太阳直射南回归线，也是太阳直射点南返的转折点。不过，冬至日北半球白昼虽然最短，温度却不是最低。由于地表尚有“积热”，所以冬至前天气不会太冷。而冬至过后，地表积蓄的热量越来越多，才是真正的寒冬来临。位于北半球的中国，大部分地区的气候也都将进入最寒冷的时段，即人们通常所说的“数九寒天”。北半球因为冬至日后太阳直射点开始从南回归线“回头”向北移动，进入新的循环，白昼时间亦将逐日加长。

早在汉武帝时期，二十四节气便已成为指导农事的历法，冬至乃是其中之一。古人认为，冬至是阴阳二气自然转化的日子，十分重要。中国古时民间有“冬至大如年”之说，所以要举行庆贺仪式，尤其是唐宋两代，都要祭天祭祖。

冬至成为中华民族特有的传统节日，但各地习俗因地域不同而在内容或细节上的差异，突出表现在饮食上。北方地区的人们，饺子是冬至的必备之食；南方地区的人们，则要吃汤圆。四川各地的人们与地处南方却属北方语系的成都人，则偏爱吃羊肉。

由于成都冬季气候潮湿阴冷，而羊肉性温热，含有很高的蛋白质和丰富的维生素，在抵御寒气的同时，可补血，促进人体血液循环，加速新陈代谢；可补气，有助气脉通畅；可暖胃，增加消化酶、保护胃壁；可健脾，有助调理脾胃，改善饮食状况；还补益肾气、去湿滋阴。因为羊肉具有如此多的优点，冬至进补羊肉便成为成都人冬令进补的主要方式。大成都地域内的简阳大耳柴羊、双流黄甲麻羊和金堂黑山羊的优良品种，则为成都人冬至的餐桌提供了更多的鲜香美味。



成都人戏言冬至喝羊肉汤，是“女人的美容院、男人的加油站”

本版撰文 温月 图片 余茂智 崔兵

本版稿件未经授权严禁转载

主编：蒲蕊 责任编辑：陶令 美术编辑：钟辉

冬至前的一个艳阳天，我骑行于锦江边的三官堂。在打造一新的繁华街区，我看到了“肖仙仙”的门店，以及与其相距咫尺的“肖神仙”门店。

今天的三官堂虽不复当年“羊肉一条街”的盛况，但“仙”的存在，仍使人想起那些曾经在这里演绎的成都人过冬至的场景。那时，站在三官堂街头，一眼望去，屈指算来，羊肉汤馆除了“肖仙仙”“肖八仙”，还有肖神仙、肖半仙、肖大仙、肖醉仙……端的是各路神仙齐聚三官堂。

在很长一段时间里，三官堂只是成都东南锦江边上一条安静的老旧小街，屋舍低矮破旧，最显眼的是街东头那座砖砌的碉堡(注：1877年修建的四川机械局碉堡，成都现存修建时间最早的近代建筑)，而祭祀“天官”“地官”和“水官”并由此得名的“三官庙”则早已不存。

我曾多次走过这条小街，除了那座仿佛挡住去路的碉堡，以及江对岸望江楼公园矗立的崇丽阁，三官堂给我留下的更多印象，便是“仙仙”们的羊肉汤店。鼎盛时期，三官堂一条街上竟聚集了9家羊肉汤锅店！

冬至 三官堂那些 「仙」们



冬至吃羊肉是成都人冬令进补的重要内容



一锅奶白色的浓汤加上白萝卜、豌豆尖，那感觉简直“不摆了”

13年前的冬至

雪白的羊肉汤熬起！上千斤羊肉备起！上百张桌椅摆起！

仿佛应验了那句“再好的宴席也有散的时候”的俗语，火爆了20余年的三官堂羊肉一条街，因街区改造，在2010年冬至后画上了句号。

12月21日，2010年的冬至提前了一天。过了冬至，准确地说，四天后的12月25日，三官堂一条街上羊肉汤锅店都要关门停业，众“仙”亦将各寻他处。

消息传出，不少食客从四面八方赶到了三官堂，怀着不舍与惋惜，来吃此地的最后一顿羊肉汤。对于当天的盛况，成都有媒体头版头条

如此报道：“雪白的羊肉汤，熬起！上千斤的羊肉，备起！上百张的桌椅，摆起！”三个惊叹号，足见其沸腾的氛围。

那天，食客们下午4点就开始占座，还有交警、城管维持交通，店家更是一副“决战”姿态，高薪招来临时的帮工。为了加快每张餐桌的周转率，包括“杨氏祖传羊肉汤”在内的好几家店都不点火，除蔬菜外的所有菜品都先煮熟，客人点餐，只需厨师在锅里一炒，再浇上滚烫的羊肉汤，煮好就上桌。

过冬至的温暖在继续

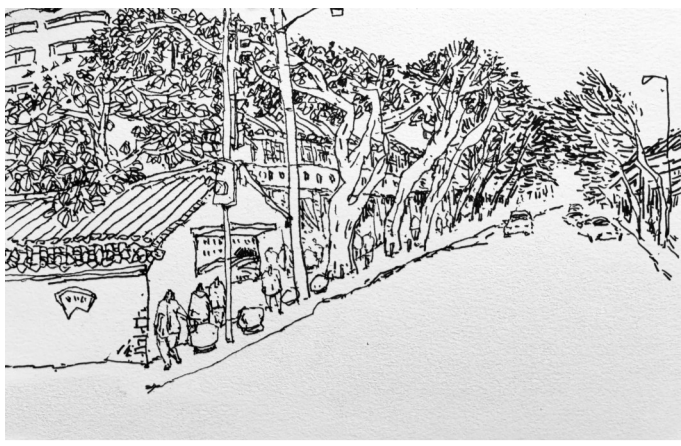
众“仙”散去，在成都城里熬制自己那锅羊肉汤

三官堂街区改造，至今已十三载，昔日众“仙”与杨氏祖传、三岔湖等羊肉汤锅店齐聚一街的盛况，已成为曾经热闹的记忆，而今只有“肖仙仙”和“肖神仙”两家坚守此地，而其他诸“仙”虽然搬离了三官堂，却依旧在成都这块地盘上烹熬着自己的那“锅”羊肉汤，为成都人的冬至节奉献美味——

肖大仙迁到了金牛区百寿路；肖八仙搬至锦江区静康路；肖醉仙则在成华区跳蹬河；肖半仙出现在青羊区小关庙的羊肉汤锅商圈；杨氏祖传羊肉汤已在武侯区的十二中街开张了数年；简阳三岔湖羊肉汤则落户在武侯区锦苑巷……

冬至前后，三官堂的“肖仙仙”生意一如既往的火爆，人均花费超

百元的价格，也挡不住食客们的追捧热情，数百平方米的店堂一座难求，店门外客人依然在排队，人气旺得好似沸腾的羊肉汤。食客评价：“羊肉羊杂分量还是扎实，汤也相当好喝，可以无限添加。”当年落足三官堂的第一“仙”，既坚守着旧阵地，亦固守着本心，续写着三官堂羊肉汤锅的冬至传奇。



改造后的三官堂平时比较安静，冬至前后就会热闹起来

从简阳“上成都”

30多年前，三官堂飘出第一缕羊肉汤的浓香

20世纪80年代末的一天，一个叫杨大明的汉子揣着20元钱从龙泉山那一侧的简阳，来到了成都“创业”。他之所以有勇气“上成都”，不单是怀中揣着的20元钱，更在于“羊肉汤世家”传下的技艺。

杨大明的脚步停在了三官堂街。此处位于城东，离家乡简阳似乎更近，做羊肉汤生意，底气也仿佛更足。初来乍到，人地生疏，这种地域的邻近性，总能给人以某种亲切与安全感。

在这条不起眼的小街上，杨大明转来转去，最终在老碉堡旁，租下了一间面积仅12平方米的青瓦铺板门老房。那时，20元钱还能预付部分房租。店铺算是有了，再想法筹一点资金，锅碗瓢勺、桌椅板凳之类的家什也搬进了店堂。至于羊肉钱，杨大明则通过认识的简阳羊肉经营户赊销，今天卖了钱，再付昨天的款。

就这样，杨大明连个招牌都没有的小店在三官堂开张了，门口立个木架，架上挂只山羊，便是店招兼广告。

杨家小店铁锅里的羊肉汤，在熊熊燃烧的炭火上，翻腾着雪白的泡沫。三官堂街飘出

了第一缕羊肉汤的浓香，萦绕在成都冬云笼罩的上空。

冬至前后，喜食羊肉的成都人寻香而至，杨家这12平方米的小店常常座无虚席。“三官堂街有一家羊肉馆子，房子稀烂，味道巴适”的消息，不胫而走，纷至沓来的食客，使杨大明的腰包逐渐鼓了起来，他顺利地掘到了第一桶金。

对于一个有事业心的人来说，赚到了钱，当然要用于长远的发展。杨大明重新寻租了面积更大的店面，经营规模亦随之扩大。随后，他将二女、三女和女儿一并招来，让他们一面“打工”，一面学习烹饪技术和经营管理。

时光犹如店堂前的锦江水，匆匆流逝，一晃到了1995年。扎根三官堂街6年后，杨大明挂出了“简阳老字号羊肉汤”的招牌。这一时期，不但三官堂早已是羊肉盈香，成了“羊肉一条街”，就连成都市内也出现了很多羊肉汤锅的“老字号”。每逢冬至，三官堂街羊汤鼎沸，人声鼎沸，生意好得如同锅底旺燃的灶火。为了表示自家的羊肉汤与众不同，杨大明遂改招牌为“简阳杨氏祖传羊肉汤”，一直沿用至今。

肖家诸“仙人”

20年前冬至，我曾在三官堂某“仙”家大快朵颐

1996年，杨大明在三官堂开店的7年之后，他的同乡、来自简阳草池镇八仙村的肖衍轮，也来到了三官堂，同样开起了羊肉汤店。按肖衍轮最初的想法，店名本叫“肖先仙”——肖家的先生来自“八仙村”。殊不知，制作店招时却误写成了“肖仙仙”。在中国人的生活中，“珍珠”“娟娟”“萍萍”“华华”……叠音字作名称，多少带点亲昵可爱的意味，他干脆将错就错，这店就取名“肖仙仙”了。

肖衍轮的老家——简阳市草池镇八仙村，肖姓居多，且以羊肉汤出名，肖衍轮家从高祖那一代起便经营羊肉生意，与杨大明家一样，都是祖传。今朝来到省城打拼创业，就是要将祖传的技艺发扬光大。

半斤羊肉、半斤羊杂，熬出一锅奶白色的浓汤，再加点白萝卜，添点豌豆尖，荤的味美，素的味鲜，“唏唏嘘呼”一碗下肚，暖胃亦暖肠，暖手亦暖脚——哇！那感觉，用句流行的成都话——简直“不摆了”！“肖仙仙”的羊肉汤从此在三官堂火起来，但凡冬至，慕名而来的食客中午就能坐满，直到深夜，依旧络绎不绝。

“肖八仙羊肉馆”亦曾是三官堂街诸“仙”之一。有记者问该店的二老板肖尔明：“为何如此取名？”“我们姓肖，八仙就是我们老家简阳八仙村嘛！”肖二老板的回答干脆利落。

曾几何时，站在三官堂街头，一眼望去，冠以“肖”姓，谓

之为“仙”的羊肉汤馆，除了“肖仙仙”与“肖八仙”，还有肖神仙、肖半仙、肖大仙、肖醉仙……端的是各路神仙齐聚。

“肖醉仙羊肉汤馆”老板姓钟，来自简阳。有人问他既不姓肖，为何也当“肖神仙”？得到的答案很简单：一是跟风肖家“仙仙”，二则老板母亲姓肖！“醉仙”的名头则是因为有食客大快朵颐，赞赏有加后给予建议：“他们叫‘仙仙’，你就叫‘醉仙’吧！”“醉”谐音“最”！

“肖大仙羊肉汤馆”，老板姓李名辉，不过与其合开此店的表弟大名肖青安，好歹也是肖家的人，紧跟“仙”字辈，取名“大仙”，图个吉利。

鼎盛时期，三官堂一条街上竟聚集了9家羊肉汤锅店！具有上千年历史的简阳羊肉汤，以其肉质细嫩、肥而不腻、温而不火、鲜香浓烈、余味悠长而享誉省内外，乃至有“女人的美容院、男人的加油站”之戏言，虽有调侃之意，但亦不乏真实。“仙仙”们的简阳羊肉汤在三官堂大“火”也就不奇怪了。

每年冬至前后，食客们如潮水般涌到三官堂，人声喧哗，盖过了锦江的流水声；桌子曾经直接摆到江岸边，路中间，风头完全不输小关庙。记得20年前那个冬至夜，我曾和家人专门驱车赶到三官堂吃羊肉。时间久远，记不清我们究竟是在哪个“仙”家大快朵颐了，但因店内客人满座，我们只得冒着寒气，围坐街头吃羊肉的情景至今难忘。



冬至前后

市场上羊肉