

一碗羊肉汤四十五载

老梁的烟火人生
与非遗传承

□ 全媒体记者 杨辉/文 特约记者 宋年升/图

接过父辈手中勺

一守就是四十五载



在日照，一提巨峰大集羊肉汤，几乎无人不知晓。

在巨峰三村，那家低调却声名远扬的吉顺全羊馆，店铺门头并不起眼，却靠着一碗真材实料的羊肉汤，在市井烟火里静静坚守了45个春秋。

64岁的梁启军，就是这家老店的主人。45年里，他和老伴朝夕相伴，守着一方小院、一口大锅、一把汤勺，从青丝熬到白发，从青年走到花甲。

梁启军守着父辈传下的手艺，靠着诚信与实在，把一碗普通的羊肉汤，熬成了地方风味的代表，更熬成了市级非物质文化遗产的金字招牌。日前，我们走进吉顺全羊馆，听老梁讲述他与一碗羊肉汤相伴半生的烟火故事。

春日的下午，我们抵达巨峰镇驻地时，店里刚刚结束中午的用餐高峰。原本热闹喧嚣的小院，渐渐恢复了平静。桌椅摆放整齐，地面打扫得干干净净。梁启军和老伴坐在院子里的小桌旁，面前放着两杯刚泡好的绿茶，茶叶在杯中缓缓舒展，老两口轻声聊着天，卸下一上午忙碌的疲惫，画面安静又温暖。

见到我们到来，梁启军热情地起身招呼，声音洪亮，精神矍铄。虽然已经64岁，他腰板硬朗，步履稳健。谈起这个陪伴了自己大半辈子的小店，老人脸上满是感慨与深情。

“这个店，到今天45年了，是我们家六代人传下来的手艺。干了一辈子，早就干习惯了，挣多挣少其实早就不在乎了，对我来说，这不仅仅是一门生意，更是一种精神寄托，是日子，是念想。”

话语简单，却藏着半生风雨。上世纪80年代初，改革开放的春

风吹遍城乡。那一年，梁启军刚满19岁，正是意气风发的年纪。于是，他毅然接过了父辈手中那把沉甸甸的汤勺。从那天起，煮肉、熬汤、调味、招呼客人，成了他日复一日的生活。

父亲常告诉他：“做吃的东西，最要紧的是良心，汤要真，料要实，人要正，生意才能长久。”这句话，梁启军记了一辈子，也守了一辈子。

上世纪90年代，城镇化进程不断加快，巨峰镇面貌日新月异，道路拓宽，房屋翻新。1997年，为了让大集上的“羊肉汤”有一个安稳的家，梁启军下定决心，便买下了现在这个院子。从那一刻起，吉顺羊肉汤，也有了延续下去的底气。

院子不大，却干净整洁。每天清晨，这里便会升起袅袅炊烟；每天正午，小院里坐满食客，人声鼎沸，热气腾腾。一碗碗乳白色的羊肉汤端上桌，撒上碧绿的葱花香

菜、鲜红的辣椒油，香气扑鼻，暖胃又暖心。多年来，梁启军始终秉承薄利多销、品质至上的经营理念，不偷工、不减料，用最实在的做法，回馈每一位顾客。

如今梁启军，依旧保持着几十年如一日的习惯。每天凌晨4点30分起床，这个作息，他坚持了45年。

“干餐饮是个很辛苦的活，起早贪黑，全年几乎没有休息。”回想当年，梁启军感慨万千。原来条件艰苦，没有现在的便利设备，冬天天寒地冻，双手冻得通红开裂，依旧要在冷水里洗肉；夏天酷暑难耐，灶台旁温度极高，汗流浹背，也要守在锅边把控火候。他跟着父亲风里来雨里去，吃过不少苦，受过不少累，却从没有过放弃的念头。

因为他知道，这把勺子，接过的是手艺，守住的是良心；这碗汤，端上来的是风味，暖进去的是人心。

(下转07版)

