

从地方名吃到非遗美食 从灶台烟火到文旅融合

“塔桥全羊”的破圈之路

舌尖上的西海岸

□本报记者 梁玉鹏

在西海岸新区六汪镇西部，一座三面环河、历史悠久的小村庄因“全羊宴”闻名遐迩。塔桥村，这个仅有310户人家的村庄，以别具特色的全羊烹饪技艺，把“一只羊”的文章做得分外精彩。从灶台烟火到文旅融合，从地方名吃到非遗美食，“塔桥全羊”不仅是舌尖上的美味，更是“品质西海岸”的生动注脚。



▲塔桥全羊已成为六汪镇的一张文旅名片，吸引各地游客慕名而来。□记者 李留洋 摄

坚守

从平房小店到特色农家宴

3月24日清晨5时，在塔桥村经营贾家全羊农家宴的贾宇和丈夫江家辉就已经起床。洗漱过后，两人分工明确，贾宇备菜、洗菜、和面，江家辉则将屋里屋外的卫生打扫得干干净净。上午9时左右，贾宇的姑父送来了前一天预定的现宰羊肉，夫妻俩分工协作，将羊肉清洗干净，点火、下锅。厨房里，传承20年的老汤在铁锅里咕嘟作响，江家辉熟练地搅动着老汤中的羊肉，20余种中药材的香气弥漫整个院落。这两位“90后”，正用双手延续着家族两代人的坚守。

贾宇的母亲远立群从2000年起经营全羊生意，从平房小店到可容纳

15桌的农家宴，口碑越来越好，诀窍就是“新鲜”二字。每天清晨，本地小山羊现宰现烹，客人都是提前预约，订单量精准把控，绝不用一块隔夜肉。贾宇年轻时曾外出务工，后来回到家乡，跟着母亲从零开始学做全羊宴。八年打杂、三年掌勺，她吃透了每一道工序的诀窍：“老汤是灵魂，火候是关键，差一分一毫都会影响口感。”

2024年，在父母的支持下，贾宇和丈夫江家辉开始接手生意。江家辉这位曾天天开挖掘机的技术工人，如今成了店里的“全能助手”，从煮羊汤到炒菜，样样在行。“刚开始自己并不同意回来跟她一起经营农家宴，但经

不住媳妇软磨硬泡，最终还是回到了塔桥。”江家辉笑着说。

贾宇告诉记者，目前店里就她和丈夫两人经营，她负责接待客人，丈夫负责后厨工作。酒香也怕巷子深，为了进一步扩大农家宴知名度，近年来，夫妻俩尝试拍摄短视频记录全羊宴制作过程，吸引年轻食客。“现在大小是个‘网红店’了，除了新区本地顾客，还有不少客人从胶州、高密等地专门赶来，在周围企业工作的外国人也常来我们这里吃羊肉。”贾宇表示，他们经营农家宴的目标很明确，保留传统风味的同时，改良菜品、扩大规模，让更多人都能吃到塔桥全羊。

破圈

从建筑经理人到“网红羊老板”

始连怎么用刀都不会，到现在，已经可以在十分钟内独自分割一只羊了。为掌握卤熏羊肉工艺，他反复试验，光是调料配比就调整了上百次。如今，他的熏羊排沿用先煮后熏的古法，肉质香嫩不膻，成了店里的招牌菜。

为提升知名度，郭占斌自学短视频拍摄，记录熬汤、熏制过程。“最开始主要是记录小院的变化，从什么都没有的荒地，变成现在充满乡村气息的原木院落，这种真实感最能打动

人。”郭占斌告诉记者，为了更好还原传统口味，他还特意聘请了本地厨师，除了特色全羊之外，炒鸡、活鱼都是店里的招牌菜。同时，他还聘请了四名本村服务员，带动更多村民在家门口就业。“一路走来，我认为坚持品质第一，才是长久发展的关键。一定要保证原材料新鲜，而且要从顾客的角度出发，制作符合顾客口味的菜品。”未来，郭占斌还计划开发全羊礼盒，借鉴德州扒鸡、流亭猪蹄的经验，让塔桥全羊走向全国。

蝶变

从传统名吃到文旅名片

塔桥人的生活智慧。”如今，村里20多家全羊馆各具特色，家家有秘方、户户有招牌，塔桥全羊已成为六汪镇的一张文旅名片。

依托塔桥全羊，六汪镇走出了一条“以文塑旅、以旅彰文”的振兴之路。投资5000万元打造集美食、民宿、农耕体验于一体的“塔桥乡村部落”；举办“祝兹文旅节”等活动，每年吸引游客超30万人次，带动农家宴收入突破3000万元。同时，该镇深度挖掘祝兹文化、陶瓷文化，建设龙庵陶瓷博物馆、蓝莓产业园，形成“春赏花、夏摘果、秋丰收、冬进补”的四季旅游格局。

2024年，全区首个省级衔接乡村

振兴集中推进区——“祝兹乡韵”衔接乡村振兴集中推进区落户六汪镇。推进区深挖祝兹汉文化、塔桥全羊美食文化，盘活闲置资产建成祝兹陶瓷工坊、民宿、农家宴等功能场所，推动农文旅融合发展。位于核心区的塔桥村先后获评“全省景区化村庄”“青岛市手造乡土名村”等荣誉称号。

从灶台到非遗，从村庄到景区，塔桥全羊的故事是西海岸新区乡村振兴的缩影。在这里，传统手工艺与现代创意碰撞，乡土文化与旅游经济共融。当游客们围坐炕头，品尝着熏羊排、全羊汤，听着塔桥村的千年传说，他们品味的不仅是美食，更是一个村庄的文化自信与发展梦想。



▲江家辉用老汤卤熏羊肉。□记者 梁玉鹏 摄



▲郭占斌拍摄后厨备菜过程。□记者 梁玉鹏 摄



▲集餐饮、民宿于一体的“南院” □记者 梁玉鹏 摄

新闻更精彩
扫码看视频

塔桥村的全羊文化可追溯至西汉。据史料记载，西汉时原村庄东南有塔，村西有石桥一座，故名塔桥。后因战乱，塔、桥及村庄均毁。明代初年，辛、杜、田三姓迁此重新立村。因村里人善于养羊，会屠宰羊，同时也会钻研美味，进而让村庄形成了独特的全羊文化。上世纪80年代，村民卢秀涛将整羊大锅烹制，意外成就了“全羊宴”雏形。此后，卤熏、清炖、羊杂汤等技法不断完善，形成了“一羊多吃”的全羊宴文化。

2018年，塔桥全羊入选区级非物质文化遗产；2023年，获批国家地理标志商标。塔桥全羊非遗传承人栾炳刚表示：“全羊宴不仅是一道菜，更是