

东坡醉酒煮羊肉

周家干 搜集整理

苏东坡在廉州时，与苏佛儿老人来往很密切。苏佛儿本来不喝酒，但在东坡将要离廉北归时，他特别备了酒菜，破例与东坡对饮，席中有一味是清炖羊肉，因羊肉火候未够，便与东坡一面饮酒，一面谈养生之道。酒到半酣，苏佛儿见酒壶的酒将尽了，便对东坡说：“我去沽酒，你一面饮，一面给炖羊肉的灶里加些柴火。”说罢，便提了酒壶上街沽酒去了。东坡饮了一会，已有点醉意了，见炖羊肉的灶里柴火没了，便往灶里加了柴火，顺便掀开羊肉煲，用羹匙舀了一点羊汤试了一下，觉得羊肉还没够味，便将瓦罐里的糖当作盐倒进了羊肉汤。苏佛儿沽酒回来便将羊肉汤端了上来：“先生，你尝尝我们廉州的清炖羊肉！”东坡尝了一羹匙，感到味道有异，便说：“苏老，怎么搞的，你的羊肉是甜的？”苏佛儿觉得奇怪，以为东坡醉了，便亲口尝了一羹匙，确实是咸羊肉变成甜羊肉了。他对东坡说：“先生，你刚才怎么搞的。”东坡说：“我只在羊汤里加了些盐。”苏佛儿一看瓦罐的糖全部没有了，知道东坡酒醉，误把糖当作盐放进了羊肉汤，怪不得咸羊肉变成甜羊肉了。东坡又舀了两羹匙甜羊肉尝了尝，对苏佛儿说：“苏老，请尝尝，我的甜羊肉比你的咸羊肉味道好呢。”苏佛儿连吃了几羹匙，也感到甜羊肉的味道确实好，便对东坡说：“不错，甜羊肉，味道确实好。”苏东坡风趣地说：“这是我特别为你精制的羊肉汤！”苏佛儿哈哈地笑说：“这是你的好手艺，就叫它东坡羊肉吧！”

以后，东坡羊肉便在合浦传开了。