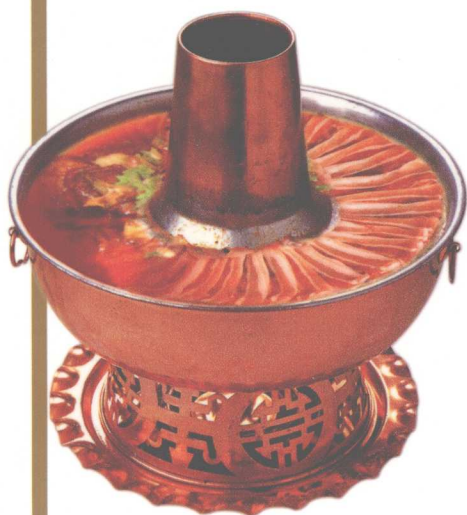




味

常食羊肉，可以促进
血液循环，增温御
寒，可以增加消化
酶，保护胃壁，修补
胃黏膜，帮助消化，
并有抗衰老和预防早
衰的效果。还可以取
其温热之性，以散凝
滞之寒。所以，老年
人或身体虚弱者，手
足不温，阳气不足，
衰弱无力，怕寒畏冷
者，均宜多食羊肉。

读书·撷趣·烹鲜



羊味羊趣

烹羊经典菜肴

主编◎张仁庆 王振宇



羊寓吉祥，历来都
是人们喜爱的动
物，多被称咏。

文天祥诗云：「长
髯主簿有佳名，犢
首柔毛似雪明。牵
引驾车如卫玠，叱
教起石羨初平。出
都不失成君义，跪
乳能知报母情。千
载匈奴多牧养，坚
持苦节汉苏卿。」

趣



人民军医出版社

味羊趣

YANGWEIYANGQIU

主编 张仁庆 王振宇

人民军医出版社

烹羊经典菜肴

图书在版编目(CIP)数据

羊味羊趣:烹羊经典菜肴/张仁庆,王振宇主编. —北京:人民军医出版社,
2007.10

ISBN 978-7-5091-1262-5

I.羊… II.①张…②王… III.羊肉—菜谱 IV.TS972.125

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第151146号

策划编辑:王华 文字编辑:付美勤 责任审读:张之生

出版人:齐学进

出版发行:人民军医出版社

经销:新华书店

通讯地址:北京市100036信箱188分箱

邮编:100036

质量反馈电话:(010) 51927270; (010) 51927283

邮购电话:(010) 51927252

策划编辑电话:(010)51927300-8166

网址:www.pmmp.com.cn

印刷:北京天宇星印刷厂 装订:京兰装订有限公司

开本:710mm × 960mm 1/16

印张:17 彩页8面 字数:226千字

版、印次:2007年10月 第1版 第1次印刷

印数:0001~5000

定价:28.00元

版权所有 侵权必究

购买本社图书,凡有缺、倒、脱页者,本社负责调换

本书详细介绍了许多与羊有关的知识以及羊肉的烹调技法，是一本吃羊肉、寻典故、学历史的食文化好书。

编委会名单

(名次排列不分前后)

特邀顾问	李鸣德	穆罕默德·赛义德	马云福
编委	张仁庆	王振宇	赵庆华
	张玉平	易渲承	戴平
	叶连方	曹壁江	张军哲
	付满云	吴星华	陈圣秋
	艾有洲	姚杰	王敬
	董文权	张韶云	陈建新
	齐雪峰	章金柱	吴松
	关明	季广辉	姚小春
	董轩峰	白雷	郭倩
	赵云	侯保华	闫修芬
			魏巍
			贺庆伟
			桂祥林
			高凤柱
			张帅林
			张志宏
			韦艳祥
			张云甫
			李紫光
			聂凤乔



目錄

一、漫话羊事说羊趣 1

- (一) 羊的种类 1
- (二) 羊肉的营养 2
- (三) 羊杂的保健作用 4
- (四) 羊事羊俗 7
- (五) 羊肉小常识 13

二、细数羊宴品羊味 19

- (一) 全羊席 19
- (二) 涮羊肉 31
- (三) 羊味小吃 31

三、巧手烹羊享佳肴 40

- (一) 羊肉 40
- (二) 熟白羊肉 56
- (三) 羊里脊肉 66
- (四) 羊肋条肉 85
- (五) 羊后腿肉 96
- (六) 羊肉片 106



目錄

(七) 羊肉丝	119
(八) 羊肉丁	123
(九) 羊肉丸子	126
(十) 羊排	131
(十一) 羊肉串	134
(十二) 羊头	136
(十三) 羊肚	153
(十四) 羊散丹	172
(十五) 羊腰	179
(十六) 羊肝	193
(十七) 羊肺	204
(十八) 羊肠	208
(十九) 羊心	215
(二十) 羊蹄筋	220
(二十一) 羊蹄	226
(二十二) 羊尾	233
(二十三) 羊肉汤	237
(二十四) 羊肚汤	249
(二十五) 羊杂碎汤	253
后记	263



一、漫话羊事说羊趣

(一) 羊的种类

羊属脊椎动物亚门、哺乳纲、反刍类、偶蹄目、牛科动物。牡者称“牝”，牝者称“翔”，稚子称“羔羊”。有野生和家畜之别。家羊是由野生种经过杂交、人工选择驯育而成的。

野生羊有羚羊、黄羊、盘羊、青羊、岩羊等。它们主要生活在荒漠地带、深山林密处、草原和半沙漠地带。野羊中值得一提的是羚羊。羚羊形似鹿，又像山羊，体长1.5米左右，口吻尖锐，嗅觉敏锐，角黑色，先端尖，弯曲向后，圆且坚硬。体毛柔软密致，色灰黑，栖于深山中。性温顺，驰走迅速。角可供药用，为祛除热病的珍方。《本草拾遗》云：“羚羊有神，夜宿防患，以角挂树不着地，角弯深锐，紧小，独有挂痕。”

家羊有山羊和绵羊两类。山羊体长1~1.2米，体较狭，四肢强健，头长，颈短，耳大，吻狭长。雌雄额部都有1对角，雄性角大。角基部呈三棱形，有的是直角，有的像镰刀样弯曲，角质中空，表面有环纹或前面呈瘤状，颌下有一缕长须，四肢较细，尾短上翘，全身被粗直短毛，毛色有白、黑、灰、褐或杂色，性情活泼，喜登高，好采食短草、灌木和树叶等，多在秋冬交配，全国各地均产。山羊中的著名品种是：宁夏中卫的羔皮羊、四川成都的麻羊等，其肉质细嫩无膻味。其他品种有内蒙古的阿白山羊、新疆的哈密山羊、湖北的马头山羊及粉角羊等。阿白山羊及哈密山羊为“绒肉兼用”羊。

绵羊体躯丰满而较宽，面部稍呈弓状，而且中央圆突，颧无须，头短，雄者角大，弯曲，呈螺旋状。母羊无角或细小，唇薄而灵活，四肢强健，尾型不一，有瘦长尾、脂尾、短尾、肥尾之分，全身被毛绵密，毛长、柔软而卷曲，多白色，耐渴，为主要饲养家畜之一，品种



颇多，胆怯，合群性强，多在秋冬交配，孕期145~152天，每胎产1~5头。我国的绵羊，主要是蒙古羊、藏羊、哈萨克羊三大类型。蒙古羊分布很广，约占全国2/3的地区。绵羊中的1/2是蒙古羊及其变种。蒙古羊尾脂贮藏量大，肉质良好。由蒙古羊、藏羊、哈萨克羊派生的变种有寒羊、湖羊、同羊、滩羊、新疆细毛羊等。这些羊均以新疆、内蒙古、西藏、陕西、山西等省为多。其余各省以养山羊为多，因为它容易喂养。

大多数学者认为捻角山羊是我国家羊的祖先。

(二) 羊肉的营养

羊肉在我国肉食消费总量中平均占4%。商品羊肉为绵羊肉和山羊肉两类。绵羊肉色泽浅红，肉实，纤维细软，脂肪很少且夹杂在肌肉中。山羊肉色泽暗红，犹如赤土，肉质不如绵羊，而且腹部有较多脂肪，膻味较重。在成羊中，以羯羊（阉割的）肉质最好，鲜嫩味美，风味较浓。羔羊肉虽然最为细嫩鲜美，但风味平淡。种公羊肉不仅有特殊的腥膻味，而且肉质较老，品质最差。

羊肉以冬季食用为最好。因为羊肉性温热，最宜冬日进补。秋末冬初，羊肉最为肥美，最宜鲜食。北京风味的涮羊肉就是典型的时令菜肴之一。说到鲜字，我们便知“鲜”字的一半是羊。可见，羊肉自古以来就是鲜美之品。古代名医李杲（1180~1251年）指出：“人参补气，羊肉补形。”冬季吃羊肉，可以促进血液循环，增温御寒，可以增加消化酶，保护胃壁，帮助消化，修补胃黏膜，并有抗衰老和预防早衰的效果，还可以取其温热之性，以散凝滞之寒。所以，老年人或身体虚弱者，冬天手足不温、阳气不足、衰弱无力、怕寒畏冷者，均宜多食羊肉。

羊肉的营养成分是非常丰富的，按北京地区肥瘦羊肉市品每500克含量



计算,蛋白质55.5克,脂肪144克,糖类4克,热量1535千卡,硫胺素0.35毫克,核黄素0.65毫克,尼克酸24.5毫克。

羊肉有较好的保健作用。羊肉味甘,性温热,无毒,入脾、肾、心经。主要功效有:①益气补虚,温中暖下。治虚劳羸瘦,腰膝酸软,产后虚冷,腹痛,寒疝,中虚反胃。②开胃肥健,养胆明目,利肺助气,豁痰止喘,强脾健胃。③温经补血。治产后血虚乳少、虚弱自汗。④温肾壮阳,补益肾虚。治腰冷、阳痿。⑤生肌健力,御风寒,利胎产,壮筋骨,厚肠胃。⑥羊头肉治头风眩晕、骨蒸脑热、大风出汗、小儿惊痫。⑦外敷,消炎散肿。治疗疮肿溃瘍。

注意事项:①《饮食须知》指出:“羊肉与荞麦面、豆酱食,发痼疾。热病、疫症、疟疾病后食之,复发致危。”并指出:“中羊肉毒者,饮甘草汤可解。过食羊肉伤者,多食枣子、草果可消。”②各种急性炎症、外感发热、热病初愈、皮肤疮疡、漆疮、疔肿等症患者,皆忌食。③各种出血症也应忌食,以免热血妄行而加重出血。④热盛之症,如牙痛、咽痛、便秘、痰黄、尿痛等病症忌用。

羊肉虽好,但有膻味,不受人欢迎。膻味的主要成分是低分子量的挥发性脂肪酸。为了减轻或消除膻味,以增加食欲,在制作时可采取以下办法:①将羊肉切块,按照500克羊肉放500克水、25克醋的比例放入锅内,旺火烧开,取出羊肉,再烹调;②将萝卜切块,再加些葱、姜、酒等,与羊肉一起下入汤锅,煮半小时,取出萝卜,再烧制羊肉,膻味就很少了;③煮羊肉时,放上七八粒绿豆,可以除去膻味;④煮汤时,加入杏仁10克,胡桃仁30克,桔皮、红枣、姜适量,可消除膻味,并增加温补之力,且羊肉易烂;⑤炖羊肉时,放入肉料包(将碾碎的草果、丁香、砂仁、豆蔻、紫苏等药料包入袋内),这样,羊肉不仅无膻味,还会有特殊风味;⑥制作羊肉时,按照每500克羊肉加入250克咖喱粉的比例制作,就成为没有膻味的咖喱羊肉;⑦在做羊肉丸子时,按照每500克羊肉加入100克鱼肉、200克番茄的比



例，将其制成泥茸，然后制成的丸子就没有膻味；⑧羊肉将要熟时，加少量辣椒略烧一下，起锅时加点青蒜或蒜泥，会使羊肉香味醇、膻气大减。吃时可蘸点蒜汁或辣椒末。

(三) 羊杂的保健作用

家羊的皮、骨、髓、血、脑、甲状腺体（羊膈）、蹄肉、心、肝、肺、肾、胰、胃（肚）、膀胱（羊脬）、睾丸（羊外肾）、胆、脂肪（羊脂）、乳、胎以及山羊的须、胆囊结石（羊黄）、山羊胃中的草结（羊肚子）还可供药用。有的能供食用，如心、肝、肚、肾、胰、脑等。

现将可供食用部分的保健作用简述如下：

1. 羊肚，即羊的胃。新鲜的肚，色泽浅黄，有光泽，质地坚实，富有弹性，肚上黏液也多；不新鲜的肚，色变白带青，肉质变松，无弹性和光泽，黏液也少。羊肚味甘，性温，有补虚、健脾胃的功用；主治虚劳羸瘦、不能饮食、消渴、盗汗、尿频。《千金·食治》：“主胃反，治虚羸，小便数，止虚汗。”

2. 羊肝，含磷及维生素 A 丰富，每百克含维生素 A 29 900 国际单位，含磷 414 毫克。新鲜的肝，呈褐色或紫色，并有光泽；不新鲜的肝，颜色暗淡，失掉光泽，肝面萎缩、起皱，带有腐臭气味。羊肝味甘、苦，性凉，有益血、补肝、明目的功用；主治血虚萎黄、羸瘦、肝虚、目暗昏花、雀目、青盲、障翳。《药性论》：“青羊肝服之，明目；”《千金·食治》：“补肝、明目；”《唐本草》：“疗肝风虚热，目赤暗无所见，生食子肝七枚；”《现代实用中药》：“适用于萎黄病，妇人产后贫血，肺结核，小儿衰弱及维生素 A 缺乏之眼病（疳眼、夜盲等）。”

3. 羊肾，别名羊腰子（《本草述》）、羊肾子（《鸡峰普济方》）。



新鲜的羊腰，呈鲜红色，表面有一层薄膜，有光泽，柔润，且有弹性；不新鲜的羊腰，带有青色，质地松软，并有异味。羊肾味甘、性温。有补肾气，益精髓之功用；主治肾虚劳损、腰脊疼痛、足膝痿弱、耳聋、消渴、阳痿、尿频、遗溺等症。《别录》：“补肾气，益精髓；”《唐草本》：“羊肾合脂为羹，疗劳病；”《日华子本草》：“补虚耳聋，阴弱，壮阳益胃，止小便，治虚损盗汗；”《本草纲目》：“治肾虚、消渴；”《本经逢原》：“治肾虚膀胱蓄热胞库，小便淋沥疼胀。”

4. 羊肺，味甘，性平。有补肺气，调水道之功用；主治肺癆咳嗽、消渴、小便不利或频数。《千金·食治》：“止渴，治小便多、伤中，补虚不足，去风邪；”《本草纲目》：“通肺气，利小便，行水解毒。”

5. 羊胰，羊胰的胰腺、胰岛部分含胰岛素和高血糖素，有调节血糖的作用。进入十二指肠的胰腺分泌液，含多种消化酶，如淀粉酶、胰脂酶、胰蛋白酶、糜蛋白酶等。胰液中尚有核酸酶、乳糖酶等消化酶。胰腺含灰分比较多。在它的提取物中曾找到肌醇、卵磷脂、戊糖等物质。羊胰主治久咳、妇女带下。《本草纲目》：“润肺燥，（治）诸疮疡”“泽肌肤，灭瘢痕。”

6. 山羊骨，味甘，性温，有补肾强筋骨的功效；主治虚劳羸瘦、腰膝无力、筋骨挛痛、白浊、淋痛、久泻、久痢，《千金·食治》云：“头骨主治小儿惊痫；”《唐本草》：“头骨疗风眩，瘦疾；”《日用本草》：“胫骨治牙齿疏活、疼痛；”《本草纲目》：“脊骨补肾虚，通督脉，治腰痛下痢，”“胫骨主脾弱，肾虚不能射精，白浊，除湿热，健腰脚，固牙齿，去黑干黑曾，治误吞铜钱；”《饮腰正要》：“尾骨益肾明目，补下焦虚冷。”在宜忌方面，《千金·食治》云：“宿有热者不可食。”

7. 羊胆，味甘，性寒，入肝、胆、胃三经。有清水、明目、解毒的功用，主治风热目赤、青盲、障翳、肺癆吐血、喉头红肿、黄疸、便秘、热毒疮疡。《别录》：“青羊胆：主青盲，明目”；《药性论》：“点眼中，主赤障白



膜风泪”；《四川中药志》：“清热解毒，明目退翳。治青盲雀目，风眼翳障，食道结核，肺癆吐血，喉头红肿及黄疸。”

8. 羊脂，含饱和脂肪酸，主要是棕榈酸及硬脂酸，也含少量的豆蔻酸、不饱和脂肪酸，主要是油酸，也含少量的亚油酸。羊脂，味甘，性温，有补虚润燥、去风化毒的功用；主治虚劳羸瘦、肌肤枯燥、久痢、丹毒、疮癣。《千金·食治》：“生脂：止下痢脱肛，去风毒、妇人产后腹中绞痛。”《本草纲目》：“熟脂：主贼风痲痺，辟温气，止劳痢，润肌肤，杀虫，治疮癣；入膏药，透肌肉经络，彻风热毒气。”外感不清，痰火内盛者忌服。

9. 羊脑，新鲜羊脑，含有丰富的抗坏血酸。脂肪中包括多种物质，如卵磷脂、脑苷。羊脑味甘，性温，有毒。有润皮肤、去黑干黑曾的功效；治损伤、丹瘤、肉刺。《随息居饮食谱》：“治风寒入脑，头痛久不愈。”并说：“多食发风生热，余病皆忌。”

10. 羊外肾，别名羊石子、羊肾，味甘，性温，入肾经，有补肾、益精、助阳的功能；主治肾虚腰痛、遗精、带下、阳痿、消渴、小便频数、疝气、睾丸肿痛。《随息居饮食谱》：“功同内肾而更尤。治下部虚寒，遗精淋带，瘕瘕疝气，房劳内伤，阳痿阴寒，诸般隐疾，并宜煨烂，或熬粥食，亦可入药用。”并说：“下部火盛者忌之。”

11. 羊蹄肉，味甘，性平，无毒。有补肾益精之功用；主治肾虚劳损。《千金·食治》：“主丈夫五劳七伤；”《本草纲目》：“疗肾虚精竭。”

12. 羊乳，味甘，性温，乳汁由气血化生而成，故能补五脏、润肌肤、养血益气、生津止渴。对于肺癆咳血、糖尿病者有一定的治疗作用。正常人及老弱病人饮用皆良。噎膈病人饮用尤宜。与牛乳比较，山羊乳较富于脂肪及蛋白质，而绵羊乳更高。山羊、绵羊乳的脂肪酸，饱和者皆以棕榈酸为最多，但山羊比绵羊含肉豆蔻酸、癸酸较多；不饱和脂肪酸皆以油酸为主，也稍含十二碳烯酸、十六碳烯酸等。羊乳的主要功能



为温润补虚；治虚劳羸弱、消渴、反胃、啰逆、口疮、漆疮。《别录》：“补寒冷虚乏；”《日华子本草》：“利大肠，（治）小儿惊痫疾。”山羊奶最好，它除含有多种维生素外，还有抗癌的活性物质，所以学者们指出，山羊奶是一种独特的天然抗生素，尤其是在防止肺炎及其他呼吸道疾病方面，具有较好的疗效。

（四）羊事羊俗

1. 以羊为名的民族

我国养羊已有五千多年的历史。古时，羌族以牧羊为生。羌族原是三苗的后裔，在舜时流于三危（今甘肃、青海省一带），秦、汉时，部落众多，总称西羌。东汉时分为东、西羌。东羌居安定、北地、上郡、河西等地；西羌居汉阳、金城等地。晋时为五胡之一，姚秦即其族，其后逐渐与西北地区的汉族及其他民族融合，仅岷江上游的一部分发展成为今天的羌族。现在主要居住在四川省茂汶羌族自治县和松潘县南部。

2. 与羊相关的名词

与羊相关的名词很多。如在十二生肖中羊居第八位，与十二地支相配属“未”，故一天十二个时辰中的未时（午后一点至三点）又称“羊时”。在五行中，羊属火，所以为火畜。《说文解字》云：“羊在六畜主给膳也”，是说羊的价值主要在食用。“群”字从羊，徐铉说：“羊性好群，故从羊”。羊是祥的本体字。古时器物铭文中称“吉祥”为“吉羊”，如《汉元嘉刀铭》：“宜侯王，大吉羊”。羊被视为吉祥之物。以羊毛制的毛笔叫“羊毫”。古时推的独轮车叫“羊头车”，用的三棱



形箭叫“羊头箭”。有的旋风名“羊角”，如《庄子·逍遥游》：“抟扶摇羊角而上者九万里。”有的枣树名羊角，如梁简文帝《赋咏枣》诗：“风摇羊角树，日映鸡心枝。”有的中药叫“羊哀”（产自羊胃中，形圆如弹，大小不等），即“百草丹”。有的美酒叫“羊羔”，如陈琏《岁寒轩赋》：“醉飞觞而饮羊羔。”动物中有“羊头鱼”、“羊角石”、“羊蛤”、“羊蝇”、“羊驼”等。植物中有“羊韭”、“羊饴”、“羊草”、“羊茅”、“羊麻”、“羊票”、“羊乳”、“羊蹄”、“羊桃”、“羊石子”、“羊角子”、“羊角豆”、“羊角瓜”、“羊角菜”、“羊角葱”、“羊栖菜”等。我国古代有关食羊的记录很多，许多传闻及逸事颇具情趣，现介绍两则如下：

①《青州杂记》载：熊翻每次请客，饮酒至半，总要杀一只羊，请客人自己割取喜欢的部位，然后用各色彩线系上记号，等蒸熟了，自己凭彩线认取，用竹刀割食，称作过厅羊。②《清异录》记载：窦俨眼有病，快到失明的地步，遇良医，劝他多吃羊眼，窦俨就天天吃羊眼汤，一直到死。家里人把羊眼汤称双晕羹，世人则称学士羹。

3. “三羊开泰”小议

“三羊开泰”是中国羊年春节人们互致问候使用频率最高的词汇之一，但如何解释“三羊开泰”却少有人知。有人竟简单地认为是三只羊朝着太阳奔向泰山，这当然是大吉大利了。但其解释不禁令人诧异，令人感到不得要领。其实，“三羊开泰”应为“三阳开泰”，最早出自中国古代传统文化典籍——《易经》，大概意思是指“冬去春来之意”。

《汉语成语词典》解释：“《易经》以十一个月为复卦，一阳生于下；十二个月为变卦，二阳生于下；正月为泰卦，三阳生于下。指冬去春来，阴消阳长，是吉利的象征。后作新年开始的祝颂语。”更加通俗明白的解释是，《易经》以正月为泰卦，古人认为是阴气渐去阳气始生，农历十一月至冬至那天白昼最短，往后白昼渐长，故认为冬至是“一阳生”，十二月是“二阳生”，正月则是“三阳开泰”。在《易经》64个卦名当中，“泰卦”



是好卦，故有“否极泰来”的成语。“阳”和“羊”同音同调，羊在中国古代又被当成灵兽和吉祥物。从古代器物上我们可以看到，很多“吉祥”的铭文都写成“吉羊”。在古汉语中“羊”“祥”通假。《说文解字》中说：“羊，祥也。”

4. 羊与文学

与羊相关的文学作品也不少。如诗歌，北宋文学家欧阳修在《谢观文王尚书惠西京牡丹》诗云：“尔来不觉三十年，岁月才如熟羊腓；”陈造《书怀》诗：“百年羊腓熟，万事虎头痴；”王维《燕子龕祥师》诗：“山中燕子龕，路剧羊肠恶；”刘孝倬诗：“玉羊东北上，金虎西南旻；”文天祥《咏羊诗》：“长须主簿有佳名，羴首柔毛似雪明，牵引驾车如卫玠，叱叫起名羞初手，出都不失成君义，跪乳能知报母情，千载匈奴多牧养，坚持苦节汉苏卿；”宋代的黄鲁直《戏答张秘监魏羊诗》曰：“细肋柔毛饱卧沙，烦公遣骑送寒家，忍令无罪充庖宰，留马儿童驾小车；”还有诗人曰：“浓装少妇凤凰木，空谷佳人羊蹄甲”等。与羊相关的故事有：广州旧称羊城，或五羊城。传说周朝时，有五位仙人骑五色羊，持谷穗遗给州人。州人为纪念此事定州名为羊城。西汉时，苏武牧羊的故事，也是颇有意义的。与羊有关的成语有：羊肠小径、羊肠小道、羴羊触藩、如狼牧羊、亡羊补牢、亡羊得牛、十羊九牧、多歧亡羊、羊质虎皮等。俗语有“挂羊头卖狗肉”、“羊毛出在羊身上”等。

羊联撷趣

在六畜之中，羊属弱者，性情温顺，对联作者多用之刺贪刺虐，批判污吏，宛若匕首投枪，广为流传。



升古国中五羊，同音同义，王好货，不论金银钢铁；
寅属虎，全需鸡犬牛羊。

说的是清代有个县官名叫王寅，一贯贪赃枉法，鱼肉百姓，人民恨之入骨。有人使用鹤顶格创作了一副嵌有王寅恶名的羊联，夜间贴到县衙门口。次日百姓、衙役观之，窃窃而笑，众口相传。王寅勃然大怒，急命衙役扯下，但已是覆水难收，回天无力。

刑户吏礼工兵，大堂六部；
鸡犬牛马猪羊，小畜一院。

清朝中期，云南建水县灾患频繁，民不聊生，共荐书生曾彬赴京告状，以图求生。曾彬一路乞讨，辗转入京，不仅没有得到彩头，反而挨了几十大板。曾彬气愤至极，就编贴了这副羊联，把当时官贪政腐、民不聊生的黑暗统治揭露无遗，一时广为传诵。

羊联中虽刺贪刺虐之佳作较多，但颂功明志者也不乏精品。

观首丰碑颂羊祐；
壶头茂草哀马援。

这是湖南桃源县马援墓的一副古挽联。上联说东晋名将羊祐镇守襄阳多年，惠政颇多，百姓于岷山口处立碑永颂。下联说汉代名将马援，在进攻“五溪蛮”时，不幸病死于该县的壶头镇，连溪边的草木也为这个屡建战功、出师未捷的名将深感惋惜。此联充分说明：对任何有功于国、有恩于民的豪杰志士，人民都是永远不会忘记的。