

## 晋源“八碟八碗”

## 老味道唤醒“舌尖上的年味”

春节将至，年味渐浓，又到了晋源“八碟八碗”飘香的时节。2月1日一大早，天空还飘着雪花，但在晋源区五府营的一农家小院里却是一派热火朝天的景象。几盆刚煮好的猪头摆得满满当当，滚滚水汽中，晋源“八碟八碗”第三代传承人郑永强正带着几位厨师在炉灶前忙碌着，开水声、炉火声、绞肉机声、液压机轰鸣声混合作响。2023年12月入选省级非物质文化遗产的晋源家宴“八碟八碗”声名远扬，“进入腊月以后，订购电话络绎不绝，现在每天接到的礼品盒订单都超过100多份。”郑永强说。

晋源“八碟八碗”选用鲜嫩食材和地标特产，经过精烹细制，让简单、普通的食材极大地激发出“超凡脱俗”的鲜美。“八碟”中凉菜主要以炆、拌的方式制作，凉肉以卤、炖的方式制作，“八碗”则以蒸菜为主。荤素各半、冷热各半，原料入味，形状整齐、汤汁浓郁，口味中正平和，原汁原味。

为追求极致美味，即便工序繁杂考究，郑永强在制作“八碟八碗”时用料也十分讲究。“这样看似简单的蛋卷我们在制作时也不惜成本。首先做出一张张薄如蝉翼的蛋饼，放入事先准



备好的模具中，按照严格比例将调好的肉馅一个个填入模具，用蛋饼完全包裹起来，送入蒸箱蒸熟，再放到液压机下压制，这样才能保证口感紧实筋道。”郑永强介绍，“鱼要趁热用卤肉的老汤熬煮后再炸，这样香气才更加浓郁。鸡肉相较于更嫩，要短暂熬煮后用冷锅浸泡，泡足时间，慢火、慢熬才更入味。今年，我们还增加了一道20分钟的消毒工序，这样可以保证菜品更加安全美味。”

为了让远在异乡的家乡人及四方食客品尝到晋源“八碟八碗”，郑永强和团队推出真空包装的礼盒，包含江米油糕、猪血灌肠、清蒸丸子、烧肉条、小酥肉、猪头肉、晋阳八宝饭、蒸蛋卷、红烧鸡、红烧鱼等10样春节必备菜品，产品远销北京、天津、上海、新疆等地，受到各方食客喜爱。

“很多客户都是一过元旦就在我这里订购，为的就是能吃到传统的晋源老味道。”郑永强说，这几天大家加

班加点，有时候还要忙到深夜，但不管怎么样，能让这份蕴含着古老历史及精神的饮食文化得以传承，并受到越来越多人的喜爱，就是他最引以为傲的事情。

作为晋源“八碟八碗”第三代传承人，郑永强不断钻研古法制作和创新研究，并苦心坚守30余年。2023年12月底，晋源“八碟八碗”入选山西省省级非物质文化遗产名录。

如今，在郑永强的带动下，包括“云乾小院”等越来越多的晋源当地餐饮商家也纷纷推出晋源“八碟八碗”年味套餐，不仅保留原有传统风味，而且经典纯正的菜品搭配和便利快捷的食用方式让晋源“八碟八碗”受到更多人们的青睐。

人间烟火气，最抚凡人心。晋源“八碟八碗”用最地道的食材、最传统的做法，做出了独属于晋源的味道。这不单单是美味享受，也承载着大众情怀、历史记忆，融入了晋源人记忆中最温暖、最幸福的舌尖上的年味。

记者 毕晶晶

通讯员 杨润德 韩雪冰 文/摄



2月1日，太原市消防救援支队特勤大队北营站的队员们加强训练，维护设备，保障市民度过一个平安祥和的春节。

王韵菲 摄

## 尖草坪区10条道路被命名或变更起止点

本报讯(记者 弓凤飞)2月3日，记者从市民政局了解到，尖草坪区新达街等10条道路被命名或变更起止点。其中，3条道路被新命名，7条道路被变更起止点。

新命名的3条道路分别是：新达街，位于新城街道，东西走向。东起钢园路，西至新兰路。因临近公交新城停车场，寓意四通八达而得名。

新恒路，位于光社街道和尖草坪街道，南北走向，南起十里铺东巷，北至新店街。因连接恒山社区与新店街而得名。

建钢街，位于光社街道，东西走向，西起恒山路，向东103米止。因通往山西五建集团及山西建筑工程有限公司钢结构分公司而得名。

变更起止点的7条道路分别是：七府坟北街，位于光社街道，西东折北走向，现起止点变更为：西起恒山路，东折北204米止。

七府坟南街，位于光社街道，西东折北走向，现起止点变更为：西起恒山路，东折北1050米止。

三角线街，位于光社街道，现起止点变更为：西起恒山路，东折北340米止。

新店街，位于光社街道和新城街道，东西走向，现起止点变更为：西起新城南大街，东至卧虎山路。

丰收路，位于汇丰街道，南北走向，现起止点变更为：南起汇丰街，北至东流街。

丰华路，位于汇丰街道，南北走向，现起止点变更为：南起东流街，北至北排洪南沿岸。

恒源路，位于汇丰街道，南北走向，现起止点变更为：南起汇丰街，北至北排洪南沿岸。

## 年前炸年货 邻里增感情

本报讯(记者 李涛 通讯员 郝文娟)年味渐浓，家家户户忙着炸丸子、炸酥肉、炸带鱼，香飘四溢。在微信网格群里，邻里交流烹饪技巧的情形频现。欢声笑语中，拉近了距离。

2月1日家住中铁十二局机关小区的朱女士买了肉，照着网上的教程炸丸子。这是头一次做，味道怪怪的。她自嘲“真是一看就会，

一做就废”。她在群里求助，很快有邻居回应。“没加鸡蛋，味儿肯定不行。”“馅儿要多搅拌，放点五香粉。”你一言我一语，群里顿时热闹起来，就像“一家人”。

家住峪祥苑小区的赵女士尝试炸带鱼，刚放到油里就“炸锅”，吓了一跳。无奈，她向对门邻居请教。邻居胡大娘最擅长炸带鱼，一听就知道鱼段上有水，忙说：“要

控干水或者薄薄地裹一层面粉。”

说完，老人来到赵女士家，当面示范。“你看，油温不能太高，七成热放鱼，炸至定型捞出。然后等到所有的带鱼都炸好之后，再转成小火复炸，这样炸出来的带鱼外酥里嫩。”

记者在社区采访发现，最近有不少居民在交流“厨房里的技巧”，还有人做好后送给邻居品尝。你来我往中，关系迅速“升温”。

## 点亮“微心愿” 传递“微幸福”

本报讯(记者 郭晓华 通讯员 连婕)2月2日，文庙街道五一东街社区党委联合晋三宝社区食堂，为辖区困难家庭子女送去打印机和慰问金，为孩子点亮“微心愿”，并送上新春祝福。

社区通过前期入户走访，详细了解困难家庭生活情况和实

际困难，梳理形成“微心愿”清单。随后，社区积极联系辖区驻地企业，很快晋三宝社区食堂认领了“微心愿”。2月2日上午，社区和社区食堂的工作人员来到困难居民家，将价值1000元的打印机和1000元慰问金及学习用品送到居民手中，并鼓励他们积极面对生活，有困难及

时向社区寻求帮助。

“谢谢叔叔阿姨的关心，我一定会努力学习，好好生活!”孩子收到“微心愿”后非常高兴，向工作人员表达了谢意。社区党委书记表示，此次“微心愿”活动实现了需求与服务的良性互动，点亮“微心愿”，传递“微幸福”，增强了辖区居民的幸福感和获得感。