

晋源家宴八碟八碗技艺： 地标特产古法制



厨房灶台前的郑永强

“八碟八碗”是流传于太原晋源地区的一种传统宴席形式，由八碟凉菜与八碗热菜组成，不仅承载着丰富的乡土情感，更是一部活色生香的饮食文化史。它源自古老的祭祀传统，历经千年传承，至今仍在晋源的餐桌上延续着温度与香气。2023年，晋源家宴八碟八碗技艺入选省级非物质文化遗产代表性项目名录。



晋源家宴八碟八碗

如数家珍溯渊源

初冬，清晨5时30分，晋源老街还浸在薄雾里，郑永强家的厨房早已灯火通明，热气腾腾。灶台上，6口大锅同时冒着蒸汽，陈醋的醇厚、老汤的浓郁和卤肉的酱香交织弥漫。他俯身倾听锅中“咕嘟咕嘟”的声响，时而调整火候，时而用长勺轻轻搅动。

“听，这是小酥肉在‘说话’哩！”他笑着说，“火候差一分，味道就差十分。”说着，他掀开锅盖，一股浓郁的香气扑面而来，金黄的酥肉在汤汁中微颤，令人垂涎欲滴。

郑永强与这门手艺的缘分要从童年说起。今年52岁的他，回忆起往事时眼中闪着光：“我爷爷、父亲都是做乡村宴席的。记得上小学时，我就喜欢给他们打下手，帮着洗菜、递调料。那时候如果我做出点像模像样的菜，就特别有成就感。”这份源自童年的热爱与坚守，也让他收获了认可——他在2021年9月被认定为晋源家宴八碟八碗技艺区级非遗代表性传承人，2022年5月成为市级非遗代表性传承人。

对于八碟八碗的渊源，他如数家珍：“这道宴席最早源于上古祭祀文化。”他一边翻动锅中食材，一边展示正在制作的酱梅肉：“五花肉必须选用肥瘦相间的3层肉，用秘制腐乳汁腌制数小时，再蒸3个时辰。这酱汁是用祖传秘方调配的，咸中带甜，最能解腻增香。这都是祖辈传下来的智慧，每一个步骤都马虎不得。”

“‘八’这个数字也蕴含深意。”郑永强指出：“在道教文化中，‘八’代表着完整和圆满，亦暗合八卦，体现天地万物的运行规律。”

匠心独运味无穷

“很多人以为八碟八碗就是固定的16道菜，其实它是一个完整的体系。”郑永强揭开蒸箱，指着整齐排列的碗菜解释道，“八碟凉菜，是宴席的先锋；八碗热菜，是宴席的主力。具体的菜品也会根据季节、场合和客人的需求调整。”这套规制背后，是晋源人待客的真诚与体面。

“一桌地道的八碟八碗，从来不是一蹴而就。”他指着灶台旁几盆已凝如琥珀的皮冻说，“像这皮冻，得用新鲜猪皮慢火熬煮四五个小时，再静置一夜，才能这般晶莹剔透。还有那馥鸡块，煮鸡只是第一步，更要等待鸡汤在低温中自然凝冻，让鲜味锁进每一丝肉缝里——这些都急不得。”他解释道：“若是第二天要办婚宴，头一天清晨就得开始备料，熬汤、炖肉、制冻，直至深夜；次日天未亮又得起身，蒸制碗菜、调制凉碟、准备热炒。”时间，是这道宴席最隐秘也最关键的调料。

八碟八碗的独特，在于其包容性。“我们是民间家宴，跟晋商商贾宴、官宴的八碟八碗不一样。”他强调，“我们用的是本地食材，不需要高端原料，讲究就地取材、物尽其用。春用野菜，夏用瓜果，秋用五谷，冬用干菜，每个季节都有独特的味道。”

谈及传承中的创新，郑永强颇有心得，“以前八碗中有烧肉方和烧肉条两道相似的蒸肉菜，现在人们讲究营养搭配，我们就保留一个，另一个用更清淡的菜替代。”设备改良也是他关注的重点。“以前用老锅老灶的炭火，虽然能慢火慢炖，但卫生方面不如现代化设备。现在我们用现代化的设备精准控温控火，既保留了传统风味，又保障了食品安全。”

守正创新向未来

“传统不是一成不变的，不能死守，要活传！”这是郑永强常挂在嘴边的话。为了让这门古老技艺焕发新生，他在保留传统精髓的基础上，积极尝试创新。

他在新媒体平台的探索尤为引人注目。抖音账号已收获8万多粉丝，视频中他不仅演示传统菜品制作，还深入讲解其中的文化内涵。郑永强翻看评论区留言说，“每次拍摄传统菜肴和餐饮知识文化的短视频，反响都很好。让我惊喜的是，很多年轻人对传统饮食文化表现出浓厚的兴趣。”这让他对非遗传承的前景充满信心。

郑永强对未来的规划清晰而坚定：“我们要把老一辈的传统精髓留下来，传承不守旧，创新不忘本。不仅要传承技艺，更要传承文化，这需要一代代餐饮人认真做工作。”线下，他积极拓展传承路径，常赴各地开展教学，还将八碟八碗设计成便于携带和邮寄的真空包装礼盒，让远在他乡的山西人也能品尝到家乡味道。目前，北京、上海甚至新疆都有订单，传统美食在现代社会依然生命力蓬勃。

郑永强的手机里保存着许多珍贵瞬间：老人尝到传统味道时眼角的泪光，海外游子收到真空包装时发来的感谢，年轻学徒首次独立完成宴席时的自豪笑容……“这些瞬间，让我觉得所有的坚持都值得。”他动情地说，“八碟八碗不仅仅是一桌菜，它连接着过去与现在，维系着游子与故乡，更承载着我们对美好生活的向往和追求。”

记者 武玉洁 段晓宇
(图片由受访者提供)

记忆档案

晋源八碟八碗源于上古农耕祭祀，秉承西周分封制的格局，成形于隋唐五代而盛于明清传承至今，彰显古晋阳传统农耕文化的鲜明特色，体现稻作农业和旱作农业和合交融，散发出独特而浓郁的乡土气息。后演变为年节、婚嫁、祭祀、祝寿等场合的固定菜式，一般选用鲜嫩食材和地标特产，经过精烹细制，让简单普通的食材激发出鲜美味道。



晋源家宴八碟八碗