

# 博物馆里酱肉香

张悦文图

太原市清徐县六味斋云梦坞文化产业园内有一座特色博物馆——六味斋非遗博物馆。它是太原市博物馆体系中的特色代表之一，属于非遗类博物馆，专注于展示六味斋酱肉传统制作技艺这一国家级非物质文化遗产。馆内通过老物件、老照片和实物展品，串联起六味斋自1738年创立至今的发展历史。

踏入六味斋非遗博物馆，首先映入眼帘的是“六味长河”四个金光闪闪的大字。这时，讲解员会为我们介绍“六味斋”老字号名称的内涵。传统的中国美食讲求酸、甜、苦、辣、咸五味俱全，而吃肉则常提及“肉香”，如陆游曾有诗云“社日取社猪，燔炙香满村”。六味斋的“六味”包括酸、甜、苦、辣、咸、香六种味道。1938年确定店名时，一位稍通文墨的伙计在“六味”后添上一个雅气的“斋”字，形成了后来“六味斋”的店名。

这家老字号的历史脉络在博物馆展板上清晰呈现。清乾隆三年（1738），太原府匠人刘德山怀揣家传酱卤技艺远赴京城谋生，机缘巧合下结识山东掖县的刘凤翔。二人一拍即合，于西单牌楼旁携手开设“福记酱肘鸡鸭店”。凭借其醇厚风味，店铺很快得到名臣刘墉及一众名士的青睐，经他们推介，店里的太原酱肘花声名鹊起，甚至跻身宫廷贡品之列。传说到了同治、光绪年间，慈禧太后当政，这道酱肘花更是成了她钟爱的美食，“福记酱肘鸡鸭店”也因此获赐进宫腰牌。这段从民间小店到宫廷御供的历程，不仅是老字号的荣耀，更印证了其酱肉技艺的精湛与独特。在讲述六味斋前身的展区，我们不但能够了解老字号与诸多历史名人的故事，而且能够通过当时的文物或场景复原，开启一场

“穿越时空”的旅行，到清代京城的西单牌楼下感受这段舌尖上的历史。

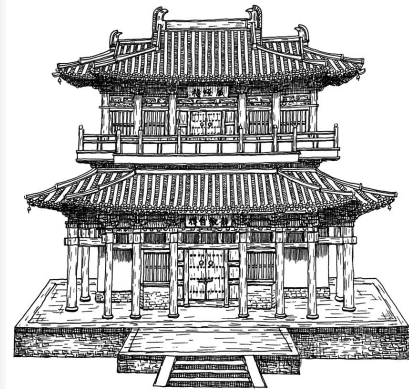
20世纪30年代，“福记酱肘鸡鸭店”传人盛荣广携三名徒弟从北平返回太原，开设“福记六味斋酱肘鸡鸭店”，曾为宫廷贡品的酱肘花自此走进百姓生活。抗战及解放战争时期，六味斋技艺传承从未间断。1956年公私合营后定名“六味斋酱肉店”并扩大规模，上世纪60年代末曾更名为“太原酱肉店”，改革开放后恢复原名称。1997年股份制改造后加速发展，如今成为现代化集团，其酱肉技艺入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录。当我们走进展区内，仿佛翻开一本立体的老字号时光相册。照片、实物、文献齐齐上阵，把六味斋的百年故事讲得生动又鲜活。清代的竹编食提盒纹路依旧清晰，民国老账本上的字迹藏着旧时经营的烟火气，“六味斋”老匾额的漆色虽褪，却仍透着当年的招牌荣光。还有1949年的营业证、公私合营时期的老照片、改革开放初期的职工合影等，每一件斑驳旧物都带着时光印记，串联起这家老字号从宫廷御贡到百姓餐桌的传奇历程。

在六味斋博物馆的技艺展区，酱肉、酱肘花、酱猪蹄的传统制作技艺被视作“镇店级核心技术”，系统呈现在观众眼前。自这一老字号“开宗立派”起，便沉淀出一套独家酱肉加工体系，涵盖选料、分割、浸制、酱制、出锅、制酱、刷酱、检验八大工艺，细究下来更有几十道精密小工序，每一步都藏着百年传承的讲究。博物馆还专门设置传承人展区，从第四代宋银如到第五代武志明、牛晚峰，介绍技艺如何从“一摸二看三听四闻”的经验模式，转化为盐度在线控制、标准化生产的现代体系，展现“老技艺+新科技”的融合之路。

参观博物馆，文创产品必不可少。而六味斋的文创产品绝对令人耳目一新，因为大多数“文创产品”通通可食用，除了刚出锅不久的酱肘子、酱肉、猪拱嘴等，还有豆制品、面点、蛋糕等供我们选择。六味斋还针对不同群体开发了文化科普、美食DIY课程，让百年技艺走进我们的日常；园区内还有烧烤区、特色民宿等，绝对让游客不虚此行。

在六味斋非遗博物馆，不仅能品尝到百年不变的酱肉香、听到满是烟火气的老故事，还能感受到老手艺的传承与创新。六味斋非遗博物馆与晋阳古城考古博物馆、太原市博物馆等各类博物馆共同构成多元文化展示体系，是太原“博物馆之城”建设的重要组成部分。

状物



太山藏经楼

籍云燕 绘

万物

## 金贵的粟米

文悦

今天，小米往往被归入杂粮的范畴，即便在广泛种植食用的黄河流域与东北平原，也很少把小米作为主粮了。然而在古代，小米并非杂粮，而是北方地区的“第一主粮”。

小米是脱壳之后的称呼。在历史上，“粟”才是小米更常见的名号，另外还有“稷”“粱”“谷子”等被用作小米的别称，它们都是在脱壳之前的名字。粟是禾本科狗尾草属的一年生草本植物，是一种耐旱、耐寒、耐盐碱的旱地农作物。黄河流域冬春干旱，夏季多雨，这种气候特点非常适宜春种秋收、喜温耐旱的一年生作物生长。小米就起源于中国黄河流域。

粟作为我国古代延绵至今的粮食作物，在历史上发挥着举足轻重的作用，也充分体现在文学、古代官职制度、古代祭祀礼制、清廉节俭美德等方面。《礼记》中提到：“仓人掌粟人之藏，辨九谷之物，以待邦用。”此时的“粟”不仅仅是一粒粒粮食，更是王权的象征。《诗经·小雅·黄鸟》有“黄鸟黄鸟，无集于穀，无啄我粟”。在楚汉之际，有一个名叫“治粟都尉”的军事官职，主管军粮征集与运输，韩信就曾在刘邦帐下担任过该职。苏轼在《祭黄几道文》中提及“妻子脱粟，玉食友朋”，《明史·海瑞传》记载海瑞“布袍脱粟，令老仆艺蔬自给”，均是用“脱粟”表达简朴、清廉之义。

粟米在我国古代社会被视为“平凡却又伟大”的存在，一向是皇家祭祀、百姓供神和地方上贡的重要物品。我们今天吃到的一些名优特产小米，就曾经作为皇家的“贡品”。比如山西省广灵县的“东方亮”小米、河北省蔚县的“桃花香”小米、内蒙古自治区的敖汉旗小米等，均在清代上贡京师。

小米含有丰富的蛋白质及氨基酸、脂肪及脂肪酸、维生素、矿物质等，营养价值很高。《本草纲目》记载：“粟米养肾气，去脾胃中热，益气。”古人发现了小米的医药功效，常吃小米能降血压，防治消化不良，补血健脑安神。最早的酒也是用小米酿造的。根据文献记载，距今大概5000至7000年前的仰韶、龙山时期的古人，就已尝试着用发芽的小米酿酒，当时酿出的酒叫作“醴”，是甜酒，酒精度很低。

春种一粒粟，秋收万颗子。即便时光流转，那悠悠米香，始终滋养和守护着我们。



六味斋非遗博物馆

馆记

## 藏在“电视机”里的佛龛

邢占平 文/图

在太原纯阳宫内，有一尊造型奇特的佛龛静静伫立，如同一台封存了数百年时光的“古代电视机”，引得无数游客驻足凝望。

佛龛呈规整的长方体，表面因岁月侵蚀而凸起的纹路，恰似老式电视机的屏幕轮廓。“屏幕”中央，一佛二弟子二菩萨的造像庄重肃穆，在石质的“显像管”里定格了明代嘉靖年间的信仰图景。尤其是两位弟子造像，眉目清朗如秋水，五官细节即便历经数百年风雨冲刷，仍清晰可辨——挺直的鼻梁、微抿的唇角，甚至眼角的褶皱都历历在目。

据说，这尊独具一格的佛龛由当时徽州最负盛名的石匠班子，于明嘉靖年间打造。彼时的徽州石雕，正以刚劲与细腻并存的风格名动天下，这尊佛龛的雕刻线条便深深烙上了皖南风尚的印记——

衣袂褶皱的刻画刚健有力，如刀削斧凿；而人物面部的神态捕捉又极尽细腻，将信仰的庄严与人性的鲜活熔于一炉。

关于佛龛“电视机”外形的由来，更藏着一段匠人与时代碰撞的趣谈。石匠们受当时传入的舶来器物启发，大胆将佛龛外形设计成类似匣子的模样，这种突破传统佛龛形制的尝试，在明代中期的造像艺术中实属罕见。更具温度的是，两位弟子造像并非凭空臆造。相传石匠以观中两名智慧机灵的年轻弟子为原型，日夜雕琢。他们施展高超的浅浮雕与圆雕结合技法，在坚硬的石材上捏塑“生命”——先用圆雕塑造人物立体轮廓，再以浅浮雕精修面部、衣纹的细节，一凿一钎间，将弟子的智慧神韵与宗教造像的庄严感丝丝入扣地融合。

佛龛落成后，被郑重安置在象

征祥瑞的太湖石下。太湖石的玲珑与佛龛的古朴形成奇妙对比，恰似自然野趣与人工雕琢二者相互映衬、彼此交融。

如今，游客们的指尖抚过佛龛的凹凸纹理，触摸到的不仅是冰冷的石材，更是那段虔诚造像的岁月、那些徽州石匠传承不息的匠心，以及明清之际宗教与艺术交融的时代脉搏。



纯阳宫石刻造像