

汾州八大碗制作技艺

□ 梁大智



汾州八大碗 田文海 摄

汾州郡府驻王宫，御宴廷厨贵族融。
八碗八盘承史韵，八荤八素聚民风。
汁醇味美芙蓉醉，嫩滑酥香熬制功。
色泽清鲜凭火候，菜肴烹饪酒旗红。



汾州八大碗制作技艺作为中国地方饮食的重要组成部分，以其深厚的文化内涵，在三晋烹饪史上独树一帜。汾州八大碗传统宴席的产生与发展，是由其优越的地理环境、气候物产所决定的。

汾阳，是黄河流域古文化的发祥地之一，历为三晋千年古邑，文化名乡。深厚的地理与物产、政治与经济、历史与文化等方面的独特优势，催生了汾州八大碗传统技艺的旺盛生命力，并代代相传，薪火不断，相延至今。

汾州八大碗分为“四盘八碗”、“八盘八碗”、“八碟八盘八碗”高中低三个档次。宴席的主要内容分为茶点鲜干，压酒冷菜，盘盛炒菜，碗扣蒸菜、馍糕面点。一般层次的宴席用八盘八碗。“八八”之中的第二个“八”，指八碗热菜，这八个碗盛菜肴，荤素搭配，清浑相间，肥而不腻，瘦而不柴，清爽利口，各具风味，是宴席中最为丰盛丰美的组成部

分，最能体现汾州传统宴席的风格，汾州传统宴席与其它地方宴席最重要的区别也正在这八碗菜中。汤料配制是八碗菜肴制作的核心工艺，也即汾州传统宴席的核心手工技艺，汾州传统宴席汤料配制的基本程序如下：立炉支锅，升火起灶；原料入锅，初奠基味；慢火熬制，精工提清；分类兑制，上席定味。汾州传统八大碗的取料主要以本土所产为主，肉类主料为猪肉、羊肉、鸡肉和少量的牛肉，极少使用鱼类海产与飞禽走兽。菜类主料以当地时令蔬菜为主。

汾州八大碗是农耕文化影响下的一种食俗，与“满汉全席”等取料价值昂贵的名席相比较，其取料意向平和，趋同于自然节俭，不会给人以暴殄天物的感觉。汾州八大碗这一传统风味，再现了汾州传统宴席的风韵。汾州八大碗制作技艺作被列入山西省非物质文化遗产名录。

阳光照耀在吕梁山上

——赞光伏扶贫

□ 卫彦琴

黄土高原绵延起伏的
褶皱里，刻满岁月的沧桑
一座座挺拔的大山
是硬铮铮的脊梁
为民族、为国家肩扛起重
沉甸甸的希望
一代又一代的吕梁人
奋进在逐梦的大道上
多少年来，被贫穷困扰的人们
期盼大山里升起不落的太阳
照亮每一家每一户的希望
如今，一个美丽的梦渐渐清晰
那地上一块块闪闪发光的鳞片
正小心翼翼地孵化着一颗颗人造的太阳

一颗启明星从遥远的北京升起
道道金光普照在吕梁大山上
光伏扶贫，生态环保
在贫穷与富裕之间架起了桥梁
天然能源，绿水青山
成为造福吕梁山的温暖阳光
党旗在阳光下熠熠闪光
吕梁三百多万人民，都在抬头
向苍穹，向群山，深情张望……
光伏，一个光明的种子
被优选，被推广
千万束梦想的火焰
千万颗人造的太阳
以平面蓝镜，光耀吕梁

照亮千万百姓憧憬的目光
一块块蓝色的精灵
铺满吕梁山的屋顶、山岗
像千万只喜鹊，衔着祝福
鸣叫出幸福和安康
根根带电的毛细血管
为吕梁的腾飞架起金色的翅膀

吕梁山麓、黄河岸边
一座座耀眼的光伏电站
星罗棋布，熠熠发光
阳光助力脱贫，科技加速致富
美丽的光伏，是嫁给大山的新娘
让每一个日子都甜蜜安详

啊，吕梁
光伏的蓝板中，存储金色阳光
这可持续发展的阳光银行
为大山注入了无限的生机和希望
千山万岭在歌唱
歌唱我们心中的太阳
鲜红的党旗
在吕梁大山里高高飘扬

【题记】日前，我的山西大学校友王兴富，给我快递一册《兴富印痕》。急急览读，美不胜收；细细观赏，十分惊艳。想不到，兴富兄二十多年未见，竟成就如此精美华章！我对篆刻艺术虽是外行，但审美鉴赏能力还多少有点儿。其学养之深厚、字法之灵变、章法之讲究、刀工之精细，均属上乘。欣赏之余，填词多丽，以赠王兄。顺便展示几枚精品，与诸君共享。

多丽·欣赏

《兴富印痕》有感

□ 梁镇川

印穹苍，彩云朵朵斑斓。化天花、飘飘袅袅，凌空撒落人间。究渊源、来从秦汉；考章法、师秉魁元。鬼斧神刀，精雕巧刻，营营苦篆此佳篇。十载久、孤灯时度，终绘石流丹。书台冷、人文锦绣，演绎千端。匠心人、天资聪慧，六体精义深研。最多思、阴阳巧布；犹讲究，疏密攸关。方寸之间，备呈大雅，山川丘壑扩胸宽。晚景美、功成名就，孙戏绕堂前。身强健、清尊素影，亚赛神仙。



勤奋



上善若水



江山多娇



率真



止于至善



天下为公



己所不欲 勿施于人

浮世三千 吾爱有三 日月与卿
日为朝 月为暮 卿为朝朝暮暮