核心提示

桓仁满族自治县桓仁镇东关村村民董大山家中，有两样家当被视为传家宝：一个是开凿于晚清年间的一眼老井，摇辘轳取水的那种；另一个是一口烧饭大锅，早年农村家家户户都使用的那款。这眼老井和这口大锅，见证了董家五代人默默传承“勤劳、孝诚、友善”的好家风，也让董家人将来自宫廷制作牛肉酱的技艺传承至今，获评非物质文化遗产。

一手厨艺两样家当 董家传了五代人

本报记者 **丛焕宇** 文并摄

年终岁尾，天气一天比一天寒冷起来，零星的落叶和飞雪时不时簌簌而下，飘落在本溪市桓仁满族自治县桓仁镇东关村村民董大山家的小院里。尽管这段时间家里家外的事情格外多，但无论多忙多累，董大山和家人都会挤出时间，把房前那眼老井周围打扫得干干净净。“每天做完这件事，心里才安生。如不然，就会觉得好像差了点什么似的。”董大山说。

在这个家里，还有一件充满仪式感的事经常做，就是保养一口祖传下来的大铁锅。所谓保养，其实并没有什么特殊方法，不过是刻意使用这口大锅做顿饭菜，让锅体不至于因长期闲置而生锈。董大山告诉记者，他家很多年前就开始用电饭锅做饭、用炒勺做菜了，之所以保留灶台，支上这口大锅，在意的不是大锅的使用价值，而是希望通过这种方式，经常与祖辈留下的念想儿亲密接触，以便时刻提醒家人牢记祖训，传承家风。

全家福（左起分别为董大山和董大山的母亲、妻子、女儿）。

宫廷御厨告老还乡乐善好施

董家人五代都做厨师，与董大山高祖董成光的影响不无关系。董大山告诉记者，高祖董成光出生于晚清时期，是个厨师，掌握了一手满族传统美食的精湛厨艺，在桓仁一代颇有名气。到了清朝咸丰年间，宫廷要在清王朝的肇兴之地选厨师，董成光有幸被选中。于是，董成光携妻带子进了北京，当上了御厨。

进京伊始，董成光并没有在名厨云集的宫廷御膳房崭露头角，只是给宫廷大厨打下手。其间，他一边干活儿一边留心向师傅们学习。他注意到，因清朝皇室成员都是满族人，对东北的家乡菜，尤其是地道的满族风味情有独钟，董成光于是就开始琢磨自创一种满族风味美食，以便靠独特的厨艺在御膳房站稳脚跟。

董成光自创的满族风味美食是一款精致的下饭小菜。他选取牛肉、黄豆酱、辣椒、东北草药等多种食材、作料配伍，用大锅熬制后做成牛肉酱。经过反复尝试改进，董成光自创的牛肉酱被写上了御膳房的菜谱，此后便成了上席面频率最高的拿手小菜。

晚年时，董成光告老还乡，回到了桓仁县桓仁镇。在选择建新房地址时，老人决定先打一眼井，哪里能打出水，就在哪里安家。最终，老人把家安在了东关村，也就是董大山家现在居住的院落。

在村民家家户户都要上坡下梁到远处低洼地挑水吃的年代，董家打的这眼井，彻底解决了全村人的吃水难问题。董成光还给家人立下规矩，要与人为善，家里的大门无论白天还是黑夜，都不能落锁，要随时方便邻里乡亲吃水。

随着董成光年事渐高，家里人不再让他继续掌勺。不过，做了一辈子厨师的老人，总有手痒时。于是，他新添置了一口大锅，兴之所至就做几个拿手菜。有邻里乡亲来挑水，老人就会把来人叫进屋，尝尝他的手艺，临走时，还让他们带些回去给家人吃。唯有做牛肉酱的手艺，老人回乡后一次也没有做过，原因很简单，那时候民间宰牛是要治罪的。

董大山说，高祖给后代除留下了精湛的厨艺，还留下了乐善好施的好家风，谁家有个难处，老人总会慷慨相助。他还擅长居中调停，化解矛盾纠纷。村里谁家闹个矛盾或邻里乡亲间发生纠纷，只要老人一出面，都会大事化小、小事化了。董成光老人经常挂在嘴边的一句话：“做人啊，要孝顺为先，勤劳正直，与人为善。”

董成光临终前，把儿子董怀荣叫到身边，留下了对后人影响至深的一席话：“我这辈子没攒下多少财产，能传世的只有一眼井、一口锅、几张厨桌和做牛肉酱的本事，都交给你吧。只要好好做人，勤快点儿，安身立命应该没问题。要记住，任何时候都不能丢了手艺。”

传承技艺的同时也在传承家风

董大山夫妻俩在制作祖传牛肉酱。

“高祖之所以把一手好厨艺传给曾祖董怀荣，原因有二：一是旧时代家传技艺有讲究，只传男不传女，只内传不外传；二是曾祖是个孝子，也是个厨师，勤劳善良，时时处处与人为善。之后，曾祖又恪守家规家训，把技艺原汁原味地传给了做厨师的祖父董德胜，而且同样是口传心授，决不能落在纸面上。”董大山说。

董大山的母亲今年已87岁高龄，忆起往事，老人不停地夸赞公爹董德胜是董家最有故事的人。“他身材高大，为人豪爽仗义，对长辈特别孝顺，厨艺更是好得没话说。在桓仁、本溪、集安、通化一带厨师圈里非常有名气。那时候，谁家有红白喜事，都要先给厨师郑重其事地下封请帖，我清楚地记得，公爹家里的请帖一年四季从没断过。”

董德胜虽然厨艺好，但从不对人要高价，尤其是遇到生活困难的邻里乡亲家里办事，他不等接到请帖，就主动去帮着忙乎，不仅不要工钱，而且连按风俗给手艺人打赏的钱都要退回去。董德胜为此常教育子孙，手艺人要凭真本事挣钱，决不能昧着良心挣钱，做人要立得正，做事要行得端。

董家几代人接力传承好家风，在当地有口皆碑。董大山告诉记者，他大伯董恕魁结婚时，董家积攒的好声望，为大伯迎来了一场至今仍让东关村人津津乐道的盛大婚礼。他回忆说：“那一天，老宅门前车水马龙，热闹非凡，来贺喜的客人多得数不清。院子里摆满了大桌子，座无虚席，流水席一拨接着一拨。为了让远道而来的客人和邻里乡亲吃饱吃好，祖父带着徒弟们杀了15头大肥猪。”

补记

老井

在董大山一家人的心中，祖上留下的最珍贵纪念，莫过于老宅院中的那眼老井。从某种意义上说，这眼老井，不仅是董家世代繁衍生息的生命之源，也是董家几代人传承技艺的依托和见证，更是董家人与邻里乡亲和谐共处的情感纽带。

老井开凿于清朝咸丰年间，也就是董大山高祖董成光告老还乡之时。那时候，在此居住的村民，家家户户谁也没有财力气力在山坡地打出井来，只得到很远的低洼地挑水吃。于是，董成光由京城返回桓仁的第一件事，便想着先打口井。他花了很长时间沿着山坡查看地形，最终选好了开凿点。

“那时候在桓仁山沟里打井，简直是不可思议的事情，放到现在，就像家里置办了高档豪车一样。好在俺家高祖算得上是见过世面的人，为人也特别善良，知道村里人吃水困难，他返乡后不是先建房搭屋，而是先雇人打井。要知道，山坡的土层下面多是石头，那年月打井又没有称心得手的工具，只能靠镐刨锹铲，可想而知，开凿的难度有多大，但高祖没有知难而退，终于在打到十几米深后，见到了汩汩的清水。对这件事，村里的老人至今还常念叨，说打这眼井可费了不少事，花了不少钱。”董大山说。

终于不用再上坡下梁到远处挑水吃了，村里人非常感激董成光，纷纷邀请他留在东关村安家，把院落建在新打好的大井边。等到董家在此建房时，村里老老少少都争着赶来帮工。

就这样，董成光在东关村定居下来。种地之余，他始终没放下厨师的手艺，经常受到邀请去给附近办红白喜事的人家主厨，就连丹东、通化等离桓仁较远的地方也有人慕名请他前去。

董成光不光厨艺好，为人更是受到村里人称道。受董成光的影响，董家后人都把这眼老井视为与邻为善的纽带和见证。直到近些年，东关村通了自来水，老井才渐渐闲置起来。尽管这样，董大山还是舍不得把老井填埋掉。他特意找人打了水泥板，将老井精心地封起来，只在井沿处留了一个出口，每当家里浇园子或用水量大时，这眼老井仍能派上用场。

“董家五六代人吃的都是这眼老井的水，村里的很多人家对老井也充满感情。饮水思源，留着这眼老井既是个念想儿，又能激励我们把祖传的手艺发扬光大，把好的家风家训传承下去。”董大山说。

董大山家的老照片（右五为其曾祖父，右三为祖父，右一为大伯，右四为父亲）。

祖传手艺获评非物质文化遗产

董大山的父亲董恕元是祖传宫廷厨艺的第四代传人。董恕元兄弟两人，大哥董恕魁从小读书就好，后来还到日本留过学，学成归来在桓仁当了一名教师。董恕元同样不甘落后，从冶金系统的一名普通员工一直成长为处级干部。上世纪60年代，董恕魁因留学经历受到不公正对待，董恕元和妻子也受到牵连，双双被免去公职，下放回到桓仁农村。在董恕元人生最悲观的时刻，父亲董德胜把祖传的手艺传给了他，手把手教他做了厨师。

改革开放以后，市场上供应的牛肉逐渐多了起来，董恕元终于有条件把祖传的宫廷牛肉酱手艺由传承变为餐桌上的美食。隔三岔五，他用祖传的大锅做一锅香喷喷的牛肉酱，给家人改善口味，并送给邻里乡亲尝鲜。2000年，董恕元去世前，把制作宫廷牛肉酱的秘方传给了儿子董大山。

董大山今年52岁，在兄弟三人中排行老二，也是董家唯一掌握宫廷牛肉酱制作方法的传人。近些年，有不少人慕名而来，想花高价购买秘方，都被董大山婉言谢绝。

2020年，适逢当地政府支持发展满族特色品牌，董家制作宫廷牛肉酱的技艺被评选为桓仁县非物质文化遗产，同时积极申报本溪市级非物质文化遗产。10月初，在当地党委政府的支持帮助下，董大山投资成立的辽宁董氏绿色食品有限公司进入宫廷牛肉酱批量生产阶段。传统的工艺配上现代化的设备，可口的风味蕴含传奇的满族故事，董氏牛肉酱刚刚上市，就成了有文化、有味道、有故事的民族美食，迅速热销全国各地。

董大山告诉记者，为了将祖传技艺传承下去，将民族特色美食文化发扬光大，他正在筹划招商引资的事情。他和妻子刘淑杰也在考虑把这门祖传技艺传给女儿董洋，夫妻俩相信，学医的女儿能接好传承这一棒。

更多精彩扫码观看