聊城馔记 聊城十大文化宴席

海二八宴：流传数百年的乡村盛宴

◀海二八宴

编者按 一席佳肴藏古韵，百味珍馐话聊城。在此前举办的2025“Passion山东·青春之旅”主题推广活动中，聊城以“十大文化宴席”为窗口，向外界展示了这座国家历史文化名城的独特魅力。为深入挖掘聊城饮食文化瑰宝，展现“江北水城”独特的人文魅力，本报今日起推出“聊城十大文化宴席”系列报道。今天，让我们共同走近马颊河和大运河一带最高规格的民间宴席——海二八宴，一起探寻这道宴席背后的历史渊源、饮食文化和民俗礼仪，感受传承百年的匠人精神。

贾立峰在摆放菜肴

制作葱油黄河鲤鱼

海二八宴部分菜肴

文/图 本报记者 张承斌 刘亚杰 张琪

7月19日，茌平区贾寨镇贾寨新村的海二八宴大院飘出阵阵香气，海二八宴的三十四道特色菜肴陆续被端上桌。

海二八宴始于明朝万历年间，是聊城马颊河和大运河一带民间最高规格的宴席。数百年间，它承载着当地的民俗风情，传承着独特的饮食文化，见证了无数家庭祝寿、会亲等重要时刻，成为鲁西北乡村生活中极具代表性的饮食符号。如今，这项源自大运河的古老宴席技艺，既保留了传统精髓，又在新时代焕发出勃勃生机。

灶台前的守护者

当日清晨6点，贾寨新村的海二八宴大院里，省级非遗海二八宴席制作技艺代表性传承人贾立峰站在灶台前制作菜花丸子。这道讲究的蒸菜选用上等肉馅、鸡蛋黄、火腿丁和木耳为主料，以蛋清调和，全程不加一滴水，先蒸制90分钟，待凉透后再入碗复蒸4小时。最后倒去油汤，淋上新鲜高汤。经过如此考究工艺制成的菜花丸子，入口绵软弹滑，鲜香不腻，即便冬日食用也不见油冻。

贾立峰与海二八宴的结缘要追溯到2010年。当时，这门流传于运河沿岸的古老宴席技艺正面临失传危机。“村里老人说，以前会亲家、办寿宴，必摆海二八宴，三十四道菜肴摆满八仙桌，方肉要切得四四方方，象征‘天圆地方’；菜花丸子要揉得滚圆饱满，寓意‘财源滚滚’。可那时能把全套宴席完整做下来的老师傅，整个茌平区都屈指可数。”

作为土生土长的贾寨人，贾立峰从小就爱吃爷爷做的“八大碗”。“我家祖辈几代人都是村里掌勺的，我从小在这种厨艺氛围里耳濡目染，也喜欢上了这门手艺。海二八宴席是咱们运河边美食文化的代表，现在会这门烹饪技艺的民间厨师越来越少了，我不能眼睁睁看着这门手艺失传。”贾立峰说。在家人的鼓励下，他立志将海二八宴席这门制作技艺传承下去。

此后三年，贾立峰成了“追着灶台跑的人”。他骑着电动车跑遍茌平区、临清市、东昌府区，不知道跑了多少里路，拜访了多少名老厨师。“八个茶肴要四甜四咸”“敬酒前必上两个大件”……泛黄的笔记本上，密密麻麻的笔迹见证着他的勤奋苦学。就这样，贾立峰一步一个台阶，用汗水和创新完成了从一个普通人到海二八宴席制作技艺传承人的蜕变，成了这门古老技艺的守护者。

宴席里的文化密码

步入青砖灰瓦的海二八礼宴传习所，院落里悬挂的《海二八赋》映入眼帘，“博陵巍巍，会通淙淙……”这篇赋文，诉说着这项非遗技艺与大运河文化的不解之缘。

“京杭大运河通航后，商船往来带火了沿岸宴席，也带来了不同的饮食文化，真诚豪爽、守正创新的文化品格也成了海二八宴席的独特标签。”贾立峰介绍。

海二八宴席的三十四道菜肴，包括八个味碟、八个行件、两个大件、八个铃铛、八个大碗。八个味碟包括四点心、四小菜，四点心指蜜三刀、甜蜜角、桃酥、枣糕；四小菜分别是凉拌猪肝、猪耳拌葱丝、凉拌博平十孔藕、黄瓜拌粉皮。八个行件包括四荤四素，分别是木须肉、蒸鸡块、蒸排骨、葱油黄河鲤鱼、清炒运河干豆腐、辣炒绿豆芽、韭菜炒河虾、炒藕丝。两大件是蒸方肉和菜花丸子，每个大件又配四个小碗，被形象称为“四铃铛”。蒸方肉的四个铃铛是琉璃苹果、琉璃姜、香菜肉丝、蒜薹肉丁。菜花丸子的四个铃铛是琉璃山楂、花生酥、姜丝肉丝、青椒鸡丁。八个大碗，也被称为“下饭菜”，分别是粉蒸肉、肉焖子、小炸鱼、小酥肉、芙蓉鸡、鹅脖、水滑肉、清汆丸子。值得一提的是，海二八宴席讲究采用当地当季新鲜食材，要求“鲜不过晌”，因此部分菜品会随季节变化更替。

“过去的四小菜必须有猪心、猪肝、猪舌、猪耳，这需要宰一整头猪才能凑齐，以示待客的最高礼数。如今用十孔藕和黄瓜替代了猪心和猪舌，既保留了传统形制，又顺应了现代人的健康饮食需求。四点心是为了尊重南方商人的饮食习惯而设，一直保留到现在。”贾立峰告诉记者，菜谱变的是食材和技法，不变的是待客的真心。这些变与不变，其实正是运河文化的一脉相承和发展变迁的味蕾印记。

非遗走出深巷

在贾立峰等人的不懈努力下，海二八宴迎来了崭新的发展篇章。这项传统技艺先后获得区、市、省级非物质文化遗产认证，海二八宴大院也被授予“聊城市非遗传承实践基地”等称号。2024年，宴席中的琉璃丸子入选山东省“舌尖上的齐鲁”百大乡村美食，更作为“聊城市年夜饭的代表”被新华社报道。

从黄河大集到年货节，再到2025年聊城春晚，海二八宴正从乡间灶台走向更广阔的舞台。2024年11月，在中国—希腊乡村礼宴文化交流活动中，希腊国家旅游管理局高级营销总监玛丽亚女士品尝海二八宴后赞叹：“三十四道菜各具特色，令人惊叹！”这次跨国交流让传统宴席成为文化对话的桥梁。

“今年我们又投资近50万元打造了海二八南苑，可以同时容纳30桌顾客，这里延续了传统农家宴席的开放格局，让宾客在绿树掩映的院落间品鉴美食，感受最地道的运河宴饮风情。”贾立峰介绍。

记者离开时，暮色已漫过传习所的青砖灰瓦。贾立峰还在教徒弟揉菜花丸子，面团在掌心滚成圆润的球。“守好老根，才能发新枝。”他语重心长地重复着这句话。这一幕恰似非遗传承最生动的写照——让沉淀数百年的古法滋味，在新时代的灶火中焕发新生，历久弥香。