

太原古县城东横街中段路西,有一处民国时期的大宅院,这就是秦家大院。院主是县城著名的晋商秦耀华(1899—1945,又名秦玉忠)。

秦家发达是自晚清开始的,秦耀华的爷爷秦秀山天资聪颖,勤奋好学。14岁时被送往太谷钱庄打工,给化银炉拉风箱。天长日久,学会了一套辨别银锭的本领,能准确判断银子的成色。17岁时,就被多家银铺争相邀请。在太谷,秦秀山从小伙伴做起,一直升到掌柜、东家,入股了“广誉远”“广胜远”等银号。在家乡太原县城开设了“丽生钱庄”“晋泉隆”银号,还开有药店、粮店等,并购进了大量田地。1915年,秦家在东横街购得了一处三进院落。

秦耀华18岁便秉承祖业,开始参与钱庄、商号的生意,下乡收取出租,并组织策划秦家宅院的建设。他依据民风民俗、建筑美学以及长辈们的意愿,首先连接老院,建起了“祀”字院。因为秦家人信佛,此院便成为家人拜佛的场所和住所。1919年前,三进新院落成,到1922年,新旧四个院落连为一体。那时秦耀华还在宅院对面购得宅基地2.2亩,准备另建新院,因社会变动而没有建成。

民国初期,秦家的生意火旺,业务范围扩张到北京、包头、呼和浩特乃至日本、俄罗斯,成为太原县有名的富商大户。秦耀华救困济贫,乐于助人,人品也为人所称道,还被一致推荐出任太原县东街街长,为民众办了许多实事。

1937年,秦耀华策划投资实业,创办“太原县电灯公司”,并选址在县城城隍庙东南的地段建设发电厂。发电机组及配套的各类设备,源源不断地由外地运回。谁料时局发生急剧变化,就在当年的11月,日军侵占了太原县,创建电灯公司的设想无法实施,只好长期搁置下来。久而久之,雨淋日晒,购买回来的设备变成了一堆废铁。祸不单行,秦耀华从俄罗斯购进的大量羊毛,运抵天津港后,经检测,竟是假羊毛,方知被骗。加上当时通货膨胀,晋钞大幅贬值,商业危机四伏。在战乱与社会动荡中,秦家也不可避免地衰落了。

站在秦家大院的大门口往北看,不远处就是东岳祠(泰山庙),南面出东横街口路南,有太原县望族段氏的宗祠。秦家大院占地2723平方米,至今保存完好,共有大小房间79间。几个院落集中连片,彼此间各自独立又相互贯通。大门照壁、镂花门楼、砖雕石刻等都是原物。明亮的门窗,适度的室内室外空间,方砖铺地,古朴典雅。秦家大院不失为太原古县城有代表性的民国时期北方民居。



“杂割”纠错

牛爱科

太原地区,无论是城中还是乡村,常看到“杂割”二字,人们也常喝“杂割”。杂割是什么?杂割是以羊杂碎为主料,配以羊血、粉条、骨头汤、葱、姜、辣椒、调味品等做的汤类食物,具有独特的地方风味,深受太原人青睐。为什么称“杂割”或“羊杂割”?有人说,“杂割”是用羊身上的东西为主料做的,所以称“羊杂割”而不称“猪杂割”或其他“杂割”;又因为羊肉要割,因而称为“杂割”。但大家知道,“杂割”杂是真的,割却不是真的。“杂割”主料是羊身上的一系列杂碎的东西,并不是割整块的或大块的羊肉。这里只是切而不是割。如果用割的羊肉做汤,习称羊肉汤,与“杂割”不是一回事。

“杂割”的“割”只是一个借用的同音字。用得习惯了,便一直流传沿用下来。若要改正,“杂割”应叫“杂脔”。

“脔”字在《现代汉语词典》中找不到,虽然字形简单,书写方便,但却是个生僻字,“割”字虽然比“脔”字笔画多,但却是多数人认识的常用字,难怪多少年来便将“杂脔”叫成“杂割”了。

“脔”在《中华字海》中的字义为聚合、相合,音同割。这字的音和意在古老的太原地区和太原人的日常生活中至今完好地保留下来,完全遵循了古字原有的音意。我可以举许多实际例子来说明。

脔群:表示能与众人合在一起。如:做人必须脔群。脔调:表示调韵相合、和谐。如:二胡和三弦很脔调。脔味:表示各种调味品用的和谐。如:这饭很脔味。脔股:表示能合在一起。如:张三和李四很脔股。脔不来:表示不能在一起。如:小王和小刘脔不来。脔调和:表示将调味品调制在一起。如:饭里脔点调和。红脔不脔:表示红的和黑的脔不起来。如:我的牌红黑不脔。

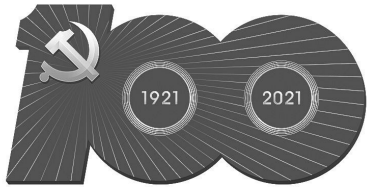
长短不脔:表示长的和短的东西不脔。如:这些椽子长短不脔。

还有更多的例子,似乎没有必要列举,大家也基本明白了。因此可以说,“杂脔”就是将羊的杂碎及其它七杂八和的配料相合在一起,成为太原人爱吃的美食——“杂脔”。这“杂脔”的名称,我们的祖先起得多好!又杂又脔,有杂有脔,再贴切不过。

晋方言

红色血脉在娄烦

李振虎



庆祝中国共产党成立100周年
The 100th Anniversary of the Founding of
The Communist Party of China

“党在我心·锦绣太原”征文

中共太原市委党史研究室 太原日报编辑部
太原文学院 太原市作家协会 联办

1936年2月25日至5月5日,经过长征刚刚到达陕北的中央红军为了北上抗日和扩大根据地,东渡黄河挺进山西进行了一次东征。据史料记载,3月25日,军团长徐海东、军团政委程子华率红十五军团进入娄烦时,徐海东给东征红军总政委毛泽东发电报报告,有一些危重伤病员,实在跟不上队伍了。毛泽东回电指示,就地安置在当地可靠的群众家里。

还听老人们说,红军离开娄烦后,国民党阎锡山的军队尾随而来,大肆搜捕掉队的红军,有的红军战士被捕后遭到杀害。

当年留在娄烦群众家中的红军重伤员,是在敌人搜捕时遭到杀害,还是在娄烦人民的保护下活下来?他们后来又怎么样了?80多年过去,时光荏苒,人世沧桑,现在还有没有人知道这些事情呢?退休老干部郝云亮告诉我,他的故乡蒲峪村就有一位红军东征时留下来的伤病员,老家是湖北红安人,这位老人上世纪60年代已经从娄烦回到了红安,后来在老家病逝了,他的子孙现在都在蒲峪村。

我喜出望外,跟随郝云亮和蒲峪村原党支部书记郝来拴,来到娄烦镇蒲峪村红军后代陈小峰的家中。年近八旬的陈小峰用一口地道的娄烦乡音告诉我们:“我的父亲叫陈子安,参加革命后,化名为罗子安,我的老家在湖北省红安县(原黄安县)大门公社大门村,父亲16岁就参加了红军,父辈中的兄弟五人就有三人当了红军,其他两人是我的伯父,后来都牺牲了。我父亲长征到达陕北,又东征来到娄烦,因负了伤,再加上肠胃病严重,实在跟不上队伍了,就被安置在蒲峪村。”

红军离开娄烦后,国民党军队尾随而至,逐村逐户搜捕掉队的红军,就连说外话的人也难以幸免,惨遭杀害。有六位红军战士书写宣传标语,远离部队而被捕,在刑场上,敌人对他们威逼利诱,试图让他们投降,一位红军战士高喊道:“要杀就杀,老子再过十六年又是一条红军好汉!”恼羞成怒的敌人将他们斩首,又残忍地将他们的头颅悬挂在城门上,妄图用白色恐怖吓阻娄烦人民不要跟共产党走。但是,红军战士气吞山河的英雄气概,让娄烦人民更加热爱红军,更加热爱共产党。

我问陈小峰:“您父亲是怎样躲过一劫的呢?”

开栏语

外界印象中干旱缺水的山西,实则历史记载中也曾水患无穷。山西境内河流众多,有黄河、汾河、涑水河、沁河、三川河、桑干河、漳沱河、漳河等水系,每一条水系在历史上都给流域地区带来巨大灾难。古人为了去除水患,除了修建高大的城垣和坚固的堤坝外,便是寄希望于镇水神兽,甚至将城池也修筑成神兽的样子镇压水怪。这种神兽,便是牛。牛属五行中的土,土能克水;同时铸造牛的材料为铜铁,蛟龙畏铁,因此牛便当仁不让,静卧在江河湖海边,守护一方平安。从今天起,介绍山西几座“卧牛城”,追溯苍茫历史。

——编者

四展忻州城

王清茗

龙行云雨。有龙必有水,有水必有卧牛城。忻州古城便是一例。

东汉时期,忻州地区还被称为九原县。忻州古城建城原因有多种传说,其中主流传说为东汉建安二十年(215),当时九原县令为建设新城而纠结,不知如何施工构建,于是遍访贤能。有一日傍晚行至董村镇的游邀村,见从系舟山上跑下一个庞然大物,仔细一看,是一老牛。此牛高约七尺,牛角铮亮,皮肤苍老,眼睛被毛覆盖。此牛见到县令后,突然卧倒,头朝南,尾在北,两蹄前伸,做了个动作,而后向南走去,逐渐消失。见此情形,县令猛然悟得县城构建方法,很快以牛形画出图纸,召集工匠,不出三年,将忻州城建成,形状如卧卧的牛肚,南北稍长,东西稍短,南北两端呈圆弧形,而西面则高,是牛背,也就是现在的九龙冈;东面的东门外,是牛角伸的地方,被称为“牛站泊子”。

历史上忻州古城有三次大规模的重建,被称为“三展卧牛城”。

第一次是明朝嘉靖二十八年(1549)。在大金统治时期忻州古城毁于战火,忻州知州周梦采主持修建了忻州古城,用于防御蒙古骑兵的入侵。

第二次是为了强化忻州古城的战略功能,山西



巡抚魏允贞、太原府贾一敬在明万历二十四年(1596)扩建了忻州古城,奠定了现在忻州古城的基本样式。

第三次修建于清同治七年(1860)。此次修建将城市的御敌功能取消,更多地融进了生活气息,如增加了瓮城,并在城中开挖了六亩泊和牛站泊,解决了城内排水的问题。

近年再次修复忻州古城,可称为“四展卧牛城”。

忻州古城的卧牛指向为境内的汾河、漳沱河,历史上两条河流多次为患忻州;汾河还多次患及毗邻的太原。自明代以来的490年间,就曾发生较大洪水和大洪水42次。

有意思的是,历史上忻州古城的城市建设并不储水。老人们回忆,每当西门坡上的洪水从秀容巷、草市巷、石狼巷等巷自西向东挟裹着泥沙翻滚而下时,南北大街便一片汪洋。

如今的忻州古城,已成为百姓旅游休闲的选项。

山西卧牛城①

山西有许多带馅的面食,包有豆馅儿或各类肉类馅儿,既为主食,又兼副食,既有荤菜,又有素菜,不仅味美,益于人体消化吸收,而且营养丰富,符合人体平衡膳食的要求。

说到蒸食,人们第一反应肯定是包子、馒头之类大众食品。可你要知道,如果没有白面,这些蒸食是绝对造不出的,所谓巧妇难为无米之炊。但在平遥,没有白面不要紧,只要有点儿高粱面,就能给你做出一种好吃的蒸食——菜角角。

高粱面粗、涩、僵,不像白面那样精、细、软,想要包着吃,你得掌握一定的技巧,才能让高粱面乖乖听话。要想高粱面柔韧,好操作,对付的办法就是预热。把面放在盆中置笼屉中蒸五六分钟,取出后用沸水和面,反复揉搓待用。

菜角角的馅有两种,一种是胡萝卜馅,另一种就是平遥人的最爱——黄菜馅儿。

胡萝卜是一种让人既爱又恨的蔬菜。处理好了,美味异常,处理不好,狗不理。在长期的实践中,人们也摸索出了处理胡萝卜的办法。这里介绍两种:一是生拌。把胡萝卜剁碎或绞碎,撒入咸盐,腌一会儿,放进笼布中,收拢口子,双手拧包,挤掉多余水分,搁各

菜角角

姚勤智



种调料拌好即可。这一步,关键是用盐杀掉水分,胡萝卜的特殊味就“杀”掉了。二是熟拌。把胡萝卜剁碎,放锅中微炒,炒出水分后,同样挤去水分,加入葱、姜、盐、料面面、花椒水和黑酱(酱油的前身)调匀。如果有肉,可以加入肉末,羊肉最好。当然,现在的馅料,可加入更多的调料,味道会更好。

另一种馅是平遥的特色腌菜——黄菜。将黄菜用油、辣椒、蒜末爆炒后可以用作火烧(饅儿饼)、菜角角的馅料。黄菜馅比胡萝卜馅要好吃得多。

当然,随着时代的进步,生活逐步富裕,菜角角的馅儿也与时俱进,现今凡是用于包子的馅儿都可以做成菜角角。

菜角角的形状比较独特,也成了平遥特色,有别于其他地区。把和好的高粱面揪成鸡蛋大小的剂子,用双手捏成直径三四寸的圆壳,取调好的胡萝卜馅包入面壳中,适量即可。把包入馅的面壳对折,顺着一边把口捏合至中间部分。另一边,将边角往回推,与刚才剩余的中间部分捏合,刚好形成一个三角形的底边,将这个底边放到笼中,一个菜角角就算捏制成功。远远看去,像是一个棕色的圆锥包,全部捏制完成,上锅蒸15到20分钟,出笼开吃。

食用菜角角时,人们习惯蘸点醋。很多人这样吃,咬开一角,向内灌入醋蒜汁,菜角角就会呈现出一种特殊的香味。

说实话,如果处理不好,菜角角并不好吃。但在困难年代,它是人们赖以糊口的好吃食,能吃一顿菜角角,就算不错的伙食了。

无论多么不堪的食物,只要是陪伴过你,随着年龄的增长,都会成为你的乡愁,让你梦牵魂绕。

晋之味

尧王择婿

薛 亚

相传尧王生有九男二女,九个儿子都是平庸之辈,难以担当治国重任,尧王思贤若渴,一心要把王位禅让给德才兼备的人。

后来,尧王打听到中条山南妫水旁的北历山村有位大贤,名字叫舜。于是,他便带上自己的两个女儿娥皇、女英,出平阳,越桑田,顺着妫水南巡。路上,尧王把自己准备替二女择舜为婿的心事说了。谁知两个女儿却为争王后位而吵闹不休。尧王见她们各不相让,便想了个主意说:“你俩同时走马纳鞋底,谁先见到舜,并且鞋底先纳成,谁就为正。”二姑娘生得聪明伶俐,翻身骑了匹大白马,并将线绳揪成短节,在马背上飞针走线;大姑娘性情忠厚老实,跨了匹灰骡子随父后行。她纳鞋底的绳子很长,纳一针就得抽半天。娥皇赶路心切,被路边的枣刺勾住了罗裙,越急越扯不开。尧王见状,脱口而出:“此处枣刺不应带钩!”相传从此历山南崖上的枣刺都长直了。走了不远,灰骡子又要下驹,尧王急了,又顺口道:“骡子不该下驹!”从此骡子再也不会生育。尧王同娥皇好不容易赶到北历山村时,女英早纳完鞋底,坐在一棵大树下乘凉呢。娥皇瞅瞅自己才纳了半截的鞋底,闷闷不乐。

这时,只见一个青年农夫正在耕田。他套了一黄一黑两头牛,犁把上挂着一个簸箕。牛走慢了,他只用鞭子敲打簸箕,而不抽打牛。尧王问他,是黄牛的力气大,还是黑牛的力气大?他很有礼貌地笑着说:“老人家,你的问话叫我很难回答。我说黄牛力气大,黑牛不满意;说黑牛力气大,黄牛不高兴。地是两头牛一块犁的,只要都尽心出力,何必分大小呢!”尧王越听越高兴,问他叫啥名字,农夫说:“我姓姚,叫重华,又叫舜。”尧王把来意说明了,舜纳头便拜。北历山村由此改为尧帝村,沿用至今。舜就王位后,果然政通人和,百姓乐业。人们为了纪念舜王,在历山村建了尧帝庙。尧的两个女儿娥皇、女英不分大小,都是王后,贤惠美名传天下。