

赤脚抬水送前线

杨迅

1948年10月6日，解放军西北野战军第7纵队12旅59团、60团数千名战士来到在阳曲县西黄水村，准备强攻风格梁（风格梁战斗遗址位于今尖草坪区阳曲镇风格梁村，是阎锡山为固守太原城设置的一个坚固的防御阵地）。

那年秋天大旱，村里的15眼老井上的辘轳昼夜不停地转也供应不上战士们饮水，村干部心急如焚。本村的井水不够，就去临村找水。可是，邻村尧子尚、会沟村的水也是供不应求。怎么办？不能让战士们干渴着上战场！于是，村干部紧急动员全村群众把秋收后家里存放着的瓜果、蔬菜都拿出来，全部送往前沿阵地。

井水供不上，水果蔬菜也有限，村干部心急如焚。中午时分，天空中突然乌云密布，两声炸雷之后，顷刻间大雨倾盆，战士们不顾大雨的浇灌，有的用军帽接水喝，有的两手合掌接水喝。村民们知道，这么大的雨，村南头虎儿梁沟底的两个蓄水一定蓄满了水。在村干部带领下，男人们担上水桶，妇女们带上瓢盆，纷纷赶往虎儿梁沟底蓄水池打水，送往前线。

当时，阳曲县家家都有支前任务，男女都有日常派工。韩忠发是县政府的厨师，平时忙得顾不上回家。村干部考虑到他家的实际情况，要免去他家的男工义务。韩忠发的妻子韩二妮自告奋勇地说：“我身体好，力气大，派给我老汉的工我来做！”韩二妮大大咧咧，在村里妇女中很有号召力，她发动了10名妇女，带上瓢盆，两人抬一只桶给解放军送水。

有一次，韩二妮在水池旁往水桶中舀水时，左脚一下陷入泥沼中，她用力往起拔，却越陷越深。眼看就要落到水池中，一位同伴连忙拉住了她，大家一起帮忙才把她拉了上来。可她韩二妮的鞋子和袜子全部埋入了泥浆中。为了抓紧时间给解放军战士送水，韩二妮光着脚，拄了一根柳树干和同伴们抬着水桶赶往前沿阵地。山路崎岖不平，还有许多石子，隔得脚生疼，韩二妮却顾不了那么多，反而加快了脚步。当她用水瓢端着水送到一名小战士面前时，小战士一边喝水一边看着她那被山石磨破的脚，不由得眼含泪花，感动地说：“大娘辛苦了，快回吧，小心敌人的飞机。”

在革命战争年代，这种血肉相连、生死与共的军民鱼水情令人感动。

红色记忆

“盆”

张安平

进了腊月就是年，年前要紧的一件事便是扫房子。扫房子容易起灰尘，母亲便让我来做。母亲说我干活仔细，扫得干净，又戴个眼镜，不怕盆了眼。

母亲口中的“盆了眼”，就是指灰尘落入眼中，这是包括太原、平定在内的山西部分地区极其常用的方言口语词。

盆读音为“bèn”，是一个非常古老的词汇，我国第一部汉译佛经《四十二章经》中就有这个字：“逆风扬尘，尘不及彼，还盆己身。”是说逆风扬起尘土，灰尘落不到别人身上，却“盆”了自己一身。经文中的“盆”，就是指尘土飞扬、附着于他物。

北魏贾思勰《齐民要术·作酱·藏生菜法》中，也多次提到“盆”字：“粉黍米，作粥清；捣麦作末，绢筛。布菜一行，以末薄盆之，即下热粥清。重重如此，以满盆为限。”文章说的“以末薄盆之”，是向盆里撒一层麦粉，使麦粉附着在菜上。

“盆”，在古代是一个使用频率非常高的词语，它由“尘土”这一基本含义，进而引申出很多相关的意思。

比如，由“尘土飞扬，起起落落”，引申出“盆集”（今令、聚合）。如《新唐书·儒学传序》：“四方秀艾，挟策负笈，盆集京师，文治焜耀大兴。”又如，《宋史·种世衡传》：“敌四万众盆集，傅城而阵。”

不但尘土可以飞扬聚集，人员、水流、情感、文化等都可以起起落落、喷涌进发。比如宋代苏洵《老翁井铭》：“涓涓斯泉，盆溢以歌。”又如，唐代陆龟蒙《怪松图赞》：“拥勇郁遯，盆愤激汗。”

不仅如此，盆，还可以组成很多词语，如盆并、盆起，意思是尘埃飞扬洒落；盆地、盆土，意为泥土像尘埃一样飞起落下，即翻起或松动泥土。

盆，在古代典籍中，有时候也作“笨人”“粗笨”讲。如元代关汉卿《陈母教子·第一折》：“我似那灵禽在后，你这等盆鸟先飞。”元代秦简夫《剪发待宾·第一折》：“常着我左肩，那在这右肩。”与人家做生活，打些盆活。”

盆，就是尘埃，便又有了“微盆、尘盆”这样的引申意，即尘世或世俗之人，甚至是处境卑下的风尘中人。

宋代苏舜钦《和邻几登钵盂塔》诗：“迥然尘盆隔，顿觉襟抱舒。”

明代宋濂《兰隐亭记》：“华卿性清修，不与尘盆交。”明代徐霖《绣襦记·厌习风尘》：“老身李大妈是也，本系剑南人氏，不幸夫主早亡，失身尘盆，流寓长安。”

“盆”这个字，在现代汉语中基本不怎么使用了，倒是在方言口语中还一直保留着。

晋方言

图片除署名外源自百度

春节面塑

张贵桃

一过腊月二十三，娄烦迎新活动进入高潮，家家户户都要做过年吃和正月待客的熟食。这些食物中，蒸点心（即白馍馍）是必不可缺的。蒸点心同时要蒸枣牌、大供和花花三种形制不同、功能各异的面塑。其共同点是都用红枣，取红红火火、早富早福之寓意。

枣牌是用白面细条盘成小圆盘，中间安一颗枣，几个小盘呈宝塔形连在一起，层数和宝塔一样是单层，最小三层，最多七层。枣牌上的枣盘也都是单数。因为传统中，单数是吉数。枣牌是供灶君爷的。接神时供奉在锅炕儿（娄烦方言，锅台）灶君爷牌位前。一般要摆到过了正月十五才吃。

灶君牌位前供奉枣牌，表面看只是一个简单的民俗活动，却具有传统内涵。灶君是道教的神仙，宝塔是佛教的建筑。用枣牌供奉灶君，反映的是中国民间宗教多元文化信仰体系佛道儒三教合一的思想，即用儒教的中庸之道把佛教的慈悲为怀与道教的大道无为融为一体了。

大供是在三个比一般点心稍大一点的点心上用细面条盘一朵小花，上面安一颗枣，是为大年初一凌晨接神时供奉天地爷的。天地爷牌位上写着“供奉天地三界十方万灵真宰之位”。说明天地爷不是一个神，它是民间所信仰的包括玉皇大帝在内的所有神的综合体，供奉了天地爷，就等于供奉了所有的神。

天地爷牌位两旁的对联常是三副通用联：“敬天三杯酒，谢地一炉香”“一夜连双岁，五更分二年”“一三五七九，二四六八十”。其中第三副对联看似简单，实则来头不小，含义亦深。它出自《易经·系辞上》“天一地二天三地四天五地六天七地八天九地十”，奇数为阳为天，偶数为阴为地，寓意为“天地阴阳”，即天清地宁，阴阳调和。

大年初一第一件事就是接神，接神时间一般在第二天凌晨天亮以前。庄户人家一年四季勤为本，接神迟了，接回来的神就是懒神，所以家家都想把神早点接回来。接神的具体时间并无一定，主要是看除夕晚上玩累了的孩子们什么时候能叫醒。等到一家人齐了，把旺火烧得很旺，然后由家长端着一盘供品，即上年腊月蒸下的三个大供放在天地爷杯前，烧香奠酒磕头。接神的习俗包含着人们对自然的敬畏，对美好生活的祈愿。

花花是把白面揉成条，盘成若干弓形弯，中间用筷子一夹，就夹成莲花样，上面安一颗枣。蒸好后白中带



上图为枣牌，下图为大供。 高志仙 摄

红，十分好看。是为大年初一邻居孩子们来拜年时准备的。

大年初一早饭后，左邻右舍的小孩子们相跟着，这家门出来那家门进去，给邻居老人磕头拜年。过去娄烦地区白面奇缺，家长为了迎接拜年磕头的孩子到来，即使自己少吃些，也要多蒸几个花花。用赠花花的方式表达老一辈人对孩子们的良好祝愿，表现了整个社会关爱下一代的优良传统。



灶神“欢送词”

彭庆东

腊月二十三是送灶神（即灶王爷）上天述职的日子。与很多民间信仰中的神灵一样，灶王爷的派头并不简单，且似乎有点“请神容易送神难”的架势，就连祈愿祷告也别有着一番奉承巴结的诵念。

为了讨好灶王爷，让他能够“上天言好事”，除了给灶王爷嘴上抹蜜、补贴“车马费”等之外，老太原人还要念叨一套极尽奉承之词的“欢送词”。这“欢送词”约有两类，一类属恭维顺耳的好听话，并附上礼物，哄灶王爷开心，以求得灶王爷在天庭之上为自家多多美言，保佑一家老小平安。腊月二十三清晨，当摆好供奉，从锅台上方揭下被一年烟火熏得脏兮兮的灶神像，并置于纸马、纸草料上焚烧时，主人家便开始高声祷告：“又到腊月二十三，灶王爷请上天；备好草，拌好料，灶马喂得呱呱叫；走大道，过小桥，一路顺风平安到；供的糖瓜甜又甜，吃不了的你拿上；见了玉皇多说好，只说好坏不说坏；三十晚上迎你回，老少早晚把你拜。”全段祷告词表达了对灶王爷的敬畏。

还有一类“欢送词”，则是主人家向灶王爷自述一年来的“厨灶”工作，自找不足，以求博得灶王爷的同情，好让他在天庭上多多陈善。这一类“欢送词”语言朴素，叙事实在，多数时候由家庭主妇代为全家人祈祷念诵：“磕头祷告灶王爷，我家常把你供奉（奉）；孝敬婆婆不打骂，妯娌相处没闲言；你天天猫在厨房里，俺顿顿省吃又俭用；难免抛米或撒面，你老人家多担待；糖吃不上了全拿上，上天多把好话添；大年一早回家来，供奉你老人家扁食（饺子），还有枣山山。”这首“欢送词”再现了老太原人祭灶王爷的情景，用语生动通俗，体现了一种市井之气，让人仿佛看到了昔日老太原人的原生态生活，也可谓是一首祭神“叙事诗”吧。

在物质匮乏的年代，节约米面不失为过日子的根本，而敬灶王神就是为后人树立勤俭节约意识的一种朴素直观的教育或监督，腊月二十三的送灶神则是老太原人为避免节日里无节制浪费吃喝的一次铺垫。

闹碾磨。就是磨米面的代名词。过去农村大年三十碾磨上就贴了封条：一是“青龙大吉”，一是“白虎大吉”，不过正月初十，任何人不准动碾磨。因此人们腊月里必须磨好正月里吃的米面。碾磨不是每家都有，如果自己家没有，就得利用磨主家的空余时间。碾磨作业的时间高度集中，在闹碾磨期间是没有时间回家做饭、吃饭的。要是磨面，夫妻二人推一盘磨还可以，要是推碾，夫妻二人就不行了，往往是全家老少齐上阵。用碾子推谷、推黍子、推稻子，当然，用碾子也可以把玉米、高粱等碾成面。用磨子磨的有玉米、高粱、黄米、麦子等，分别磨成玉米面、麦子面、黄米面、白面。

“下锅”。就是把家中过节准备的生肉，通过煮熟、烹调、煎炸等工序加工成熟肉制品。在自然经济条件下，农家过年下锅的肉食是根据自家饲养家畜、家禽宰杀自用的数量和品种而定的，通常是猪肉、羊肉、鸡肉等。冬季一到，家家都会在自家院内的南墙角搭建临时“冷库”。肉下锅前，从“冷库”中取出“醒”上半天，然后先把做炒肉、丸子和肉馅用的部位肉切出，再放入不住人的冷房间，其他需要下锅煮熟的肉根据肉体的部位和容器的情况将整体的猪羊肉切成不同的块状，在凉水中浸泡。浸泡半天或者一天后，倒出血水，将肉清洗干净后，切块放入锅中小火煮，待水开后，不断地将锅中的浮沫撇出。将全部肉块从锅中取出放盆内。将此时煮得半生不熟的肉再分别加工成肘花、冷肉、烧肉、肘块等。

做豆腐。过去，农家做豆腐根据家庭成员和家庭条件以及待客情况，分别要做一锅、两锅、三锅不等。做豆腐的豆类是大豆或者黑豆。做豆腐通常经过粒豆、磨浆、烧水、揉浆、点浆、成型等工序。做豆腐时，先在石磨上把豆子粒成豆瓣，把豆皮保存起来第二年春天作为干菜食用。将豆瓣浸泡在一小缸中，大约10多个小时后，开始用小石磨将浸泡好的豆瓣磨成豆浆状。磨豆腐的磨盘孔眼特别小，加之磨盘也小，磨完一锅豆腐的豆瓣需要两个多小时。把豆瓣磨成浆后就开始在大锅中烧水，把烧开的水倒入盛放豆浆的缸中，使其冲成豆浆泡沫。将豆浆泡沫用瓢盛入专门制作的纱眼比较大的白布袋中，放在大锅旁的案板上揉，使豆浆流入锅内。在大锅内用火熬豆浆，边熬边搅，防止上锅糊稠。把熬熟的豆浆再盛入一口大缸之中，加一定比例的芒硝或者卤水点入豆浆缸中，使豆浆凝结成豆腐块状。清理大锅，清洗干净后，把荆柄放入锅中，铺上纱布，将豆腐块盛入纱布之上，再用纱布把豆腐块包起来，上面压上高粱扁子，上面再用重物压住。约半小时便成了豆腐。豆腐做成以后要放在冷房间的小水缸里，让水淹没以贮存。 ②

做年糕

王春生

在晋源区店头村，腊月二十三过后，家家户户都要忙着做年糕。

过年做糕的食材，采用当地产的软谷米（粟米）和软黄米（黍，即软糜子）。不管是软谷米（当地称小软米），还是大软米（软黄米），不是拿来就可做糕的，而是要经过温水浸泡一周后，泡出来中软性，用筛子捞出来，盛在筐箩中，经自然脱水、晾米一日后，方去村中碾房排队碾面。虽在腊月寒天，但排队碾糕格外红火热闹，排队采用扫面笤帚依次排，已然成为自觉习惯。而排队碾面的男女在歇歇间人不等坐，而是帮着先来者推碾子、筛面，以此循环帮着忙。到夜晚点着灯，仍在推碾子碾面，若遇风天冷，便捡柴火，放入碾盘底下挖道中，生火给碾盘加热，就像村人家里烧炕一样。糕面的加工历来如此辛苦，但辛苦和汗水换来的是农家美食。

做糕前，各家也得忙半天，需先将糕馅做好。有用豇豆或红小豆，加上些许白砂糖后，做成浅红色豆馅；把黄胡萝卜切碎和煮熟的黄豆拌在一起，按比例加上盐等调味料，用熟油一泼，搅拌均匀即成菜馅；还有白砂糖、红糖馅。接下来就进入蒸糕面工序，将糕面倒入盆中或筐箩里，适量加些温水搅拌，待用手抓起面来在手中能捏成松散的团状时，粉上一小时左右面后，再把粉好的糕面盛于底铺笼布的覆盆（甑盆）中，上盖，放在蒸锅里，用大火蒸一个小时后，糕面熟透，起锅，把熟糕面倒入面盆中，不能怕烫，迅速用双手蘸一下凉水，便用双拳使劲碾面。如此经过十余个回合的翻面、蘸水、碾面后，糕面就变得软糯光滑，随即在糕面表面抹一层麻油，以防面干裂变硬。不能等待，就着糕面热乎软糯劲，家中会包糕的人围在一起，你伸手揪一小块面剂，他揪一小块面剂，在手中把剂子捏成形似饺子皮的圆片状后，随手放入糕馅，用手包捏。豆馅糕、糖馅糕要拍成直径2寸左右的扁圆剂，多数人家以吃豆馅糕为主，包的也多。素馅糕要捏成角儿状。包糕到最后还要把剩余的糕面揉成圆坨状，然后用菜刀切成片状，成为没有馅子的椭圆形糕片。

年糕包好后一个挨一个放在箕篋上，等自然放凉后，装入盆中，用布闷盖严实，以防风吹糕裂。

过年吃糕的日子，传统为大年正月初二、初十日。因大年初二早上要用象征年年生活节节高寓意糕祀神祭祖，以感念先祖给后代带来赖以生存的食粮恩德，到晚间要“送祖宗”。正月初十乃是祭祀诸神之日，乡村谚语：“添仓馍馍十祗糕”，故到这天，要以五谷之长黍或粟（远古稷的分支）米包的糕来贡神，祈求五谷丰稔。