

永不褪色的军功章	在娄烦县天池店乡大娄则村，有一位革命军人名叫张四祥，他从小参加红军，经历过抗日战争、解放战争、抗美援朝战争，参军3年后就加入了中国共产党，共获得13枚军功章。	
	张四祥出身贫寒，父母早亡，有两个姐姐、三个哥哥。在旧社会，人们常吃不饱、穿不暖，哥哥姐姐们都自顾不暇，很难照顾好这个小弟弟。张四祥只能在亲戚家做农活度日。	
	1936年春，年仅15岁的张四祥听到红军队伍路过兑集沟（今属娄烦县天池店乡），怀着对革命的向往，正在地里挖粪的他，丢下粪筐，就直奔红军队伍参了军。	
	参军后，张四祥就一直苦练杀敌本领，跟随部队转战南北，舍生忘死，在战斗中拼搏，在战火中锤炼，成长为一名革命军人。他作战勇猛，行动敏捷，胆量惊人，射击、投弹、拼刺刀等军事技术样样过硬。	
	由于张四祥机智勇敢，首长常派他出去侦察敌情。每次执行任务，张四祥都要乔装打扮，曾多次将“舌头”活捉回部队，获取了可靠的情报。	
	有一次，张四祥孤身一人潜入日军据点附近侦察敌情，连续几天几夜未合眼，掌握了敌人的活动规律。一天傍晚，他进入一座娘娘庙，准备在正殿前的石栏上打个盹，再继续侦察下一个据点的敌情。正在这时，恰好有几个鬼子在附近巡逻过来，鬼子见殿前隐隐约约有人影，就喊了一声。话音刚落，只见张四祥以迅雷不及掩耳之势，飞身一跃将走近的两个鬼子撂倒，赶紧闪进殿内。他事先在侦察附近地形地貌的时候，已知道殿内后墙上有一个直径两尺多的圆洞。他闪进来直奔后墙上的圆洞，“蹭”地一下就蹿出去了，落地后紧跑几步，跃过庙外2米多宽的壕沟，趁着夜色，跑到了安全地带。而此时，庙里的枪声、喊声正响起一片。	
	解放战争时期，国民党军队时常向我解放区展开大规模攻势。有一次，敌机扫射、轰炸我军炮兵阵地。为掩护我炮兵连，上级派张四祥带一小队战士引开敌机。张四祥和战友们用轻机枪对空射击，敌机旋即对他们展开疯狂的轰炸，炸弹落在他们附近，敌机引开了，而3位战友却倒地牺牲了，弹片也飞进了张四祥的头部，血流如注。等他醒来时，已在后方医院，养伤3个月后才回到了部队。	
	抗美援朝战争期间的一次战斗中，张四祥所在的连队奉命进攻敌人的一个小高地，美军的两挺重机枪喷着火舌扫射，阻碍我军进攻。这时连长根据地形指挥部队对小高地迂回包抄，张四祥摸、爬、滚、冲，靠近敌人，用一捆手榴弹炸翻了敌人的一挺机枪。在硝烟掩护下，战友们趁机瞄准敌人的另一挺机枪，集中火力射击敌人，并夺回了机枪，掉转枪口，消灭了高地上的敌人。这次战斗之后，张四祥所在的连队受到了嘉奖，张四祥荣任连长。	
	从朝鲜回国后，首长想把张四祥留在部队继续培养。张四祥说：“首长，我没文化，怕耽误了部队上的事情，还是提拔其他有文化的同志吧。”	
	1953年12月25日，张四祥光荣复员。回乡后，他从不居功自傲，继续保持着军人的作风，严于律己，成为生产队里的一名劳动骨干。	
	由于在战争年代风餐露宿，身体多次受伤，晚年的张四祥饱受病痛折磨。当时村里缺医少药，乡亲们知道他在部队立过战功，劝他找一找上级有关部门。他郑重地对乡亲们说：“我的许许多多战友为革命献出了宝贵的生命，而我还能看到新中国的成立，看到人民当家作主。能活到今天，我很知足。我还有什么理由给党和政府添麻烦，如果那样做，我还算一个共产党员吗？”	
	张二巴 杨石柱 讲述 郝爱存 整理	
红色记忆		

## 晋祠的两位娘娘

孟志宏

但凡来太原旅游的人都要去晋祠看看，而对于晋祠内供奉的两位“晋祠娘娘”的身份和她们的故事，别说外地游客难明究里，就是一些本地人恐怕也知道得不是很清楚。

晋祠的两位娘娘分别是圣母和水母，一位属官方身份，另一位则民间色彩更浓。圣母是周武王之妻、成王之母、姜太公之女吕姜，故供奉在面阔七间、重檐深远的圣母殿中；水母则是民间传说的水母娘娘，供奉在圣母殿右侧的重檐两层楼阁建筑，俗称“梳妆楼”，又称“水晶宫”，底下一层供奉的是水母柳氏坐瓮梳妆打扮的俗像，上面一层供奉的是柳氏坐瓮成仙之后的又一化身塑像。

早在300多年以前，著名考据大师阎若璩先生未考证圣母真实身份之时，因殿中供奉的基本都是女性，曾一度称为“女郎祠”，故在阎若璩《四书释地》中记载：“晋水源有



▲圣母娘娘

▲水母娘娘

## 为两位晋先贤正名

马斗全

金代河中府临晋（今属运城市临猗县）人陈庚、陈庾，为同胞兄弟，陈庚字子颺，陈庾字子京。两人俱为知名诗人，诗作收入《河汾诸老诗集》。但后来在一些书中，这兄弟俩却成了父子，而且弟弟还被改名为“陈颺”。

出错的原因，应该是清代四库馆臣粗心，编《四库全书总目提要》时，不但未读《河汾诸老诗集》，甚至连编者房祺所撰之序也未读，至少是未细读（序中分明有“子颺子京二陈昆仲”语），竟然将“陈庚子颺”错理解作陈庚之子名颺，而把兄弟俩当成了父子俩，因此也就给陈庚改名并降了辈分。后来的一些书也都不加细审，更不去查阅相关文献，只是照录《四库提要》，致使以讹传讹。如大型辞书《辞源》即错为“陈颺”，修订本也未予改正，至今仍有错。

## 孙嘉淦的箱子

辛 晟

孙嘉淦，山西兴县人，历经清康熙、雍正、乾隆三朝，为官清廉。

清乾隆八年（1743）五月，孙嘉淦受命维修顺义城墙。完工后他让工匠们拣了一堆废弃的半砖头，雇了十辆马车，载回京城家中。夫人张氏见孙嘉淦将这些没用砖块堆在院内，十分不解。孙嘉淦却言之：“此物好似鸡肋，虽食之无味，但弃之可惜。”

清乾隆十二年（1747）四月，年已65岁的孙嘉淦再三乞求退休，终得乾隆恩准，许其休致归里，并命户部赏银1000两，资助其回乡安家落户。

孙嘉淦得旨后，令人上街雇了十辆马车，将堆置的半砖头全部装入箱内。

返乡路上，人们争相观看，都嘟舌道：“还是朝廷重臣，看这声势有多威风啊！”随即，就有奸佞之人禀报乾隆，说孙嘉淦修顺义城贪赃，私蓄几十箱金银财宝，正往老家偷运。乾隆帝一听便信以为真，当即命人截堵孙嘉淦的马车队，并带回京城。

将孙嘉淦追回后，乾隆命人将十几个箱子抬进大殿，并当着众臣的面当场查验。

## 新绛百业

南福明

人们挣钱的门道。

换油郎背后是常年榨油的作坊。卖豆腐的背后是豆腐坊。

书信子背后是印刷业，新绛就有石印，早在宋元时期就有雕版印刷。至于制墨、制笔、制砚及墨盒的制作则各有其历史。新绛原有不少笔墨庄，澄泥砚的制作更是驰名全国。

过小年吃糖瓜、芝麻糖，这背后是麦芽糖作坊。

有句歇后语形容别人能说会道：“翼城的砂锅，一套一套的。”古绛州是水旱码头，绛州所辖翼城县盛产砂锅，用来炖鱼、炖肉、炖酸菜，味道那叫一个好。绛州的火锅出名，砂火锅炖出来的这一绛州名吃，才是最有独特味道的佳肴。每年年前后，卖火锅和砂锅的担子、卖各种碗筷的担子也会到处叫卖。

走村串巷的摊贩不仅卖豆腐脑、凉粉，还卖豌豆粉。豆腐脑是配早餐的，凉粉在夏天最受欢迎，而豌豆粉可当凉菜，这背后是粉坊与豆腐坊。粉坊一边制作粉条，一边也卖一种叫“游粉”的液体，加进米汤，再下点面条，再放入猪卷子碎块、花生米，可做成游粉饭，也是新绛一道名吃，有句俗语：“家有游粉饭，给肉都不换。”

用糖块换绳头、破铜烂铁，常常是货郎担子很赚钱的生意。绳头、破布换几个糖块，孩子们喜欢得不得

了。货郎担子也有一种用泥做的经烧制后可以吹响的口哨，孩子们叫它“狗哨”。小孩子会从家里偷偷拿出些破布、烂鞋、烂铁来跟货郎换，吃亏与否是全然不问的。

游商小贩中，有一种白铁匠，专做锡活。他将雇主家送来的旧锡壶、旧锡尿盆、旧锡做的灯台加热融化，再将锡溶液倒入模具中，冷却后打制成新锡壶、新尿盆、新灯台。一经抛光，跟新的一模一样。

还有一种专门钉碗的。碗有粗瓷与细瓷之分。粗瓷碗便宜，打破了一扔，不心疼。细瓷碗破了，一般都要让钉碗的师父把破了碗片对在一起，用铜巴子合好缝，钉在一起。按用的铜巴子数算钱，比买新碗便宜。在冬天，农村人不下地，围着小炉匠、白铁匠、錫碗匠、戥刀磨剪子师傅，一边看人家干活，一边也聊天的人很多。

还有一种游商，主营陶制的瓦盆、瓦罐、瓦盆。瓦翁俗名“碯簋”，是盛米、面的器物。背后是从新石器时代就流传下来的制陶业。瓦盆可以洗脸，也可以用来盛饭。瓦罐可以盛水，是日常用具。新绛不乏此类陶器。

有首民歌叫《走绛州》，唱的是邻近地区的商贩到新绛做生意，其实新绛人也到外地做生意。陕西古同州（今大荔、合阳一带）皮影、木偶戏里有一出《卖杂货》的小戏，第一句唱词就是：“货郎子我本是个绛州人，担上个担担出了门。”这是新绛人把生意做到了陕西。

成仙，永远端坐水瓮之上。瓮底流出一股长年不竭的泉水，称“晋水”或“晋泉”，又称“难老泉”。传说农历六月十五是晋祠水母娘娘的生日，乡间百姓都要在这一天酬神唱戏祭祀。

其实两人身份大有悬殊。一个是一国之母，即成王之弟唐叔虞的母亲，叔虞受封唐地，叔虞子燹临晋水改国号唐为晋，后人为纪念叔虞称“唐叔虞祠”，又称“晋王祠”，简称“晋祠”，晋祠之名也由此而来。一个是乡间民女，因坐瓮止水坐化，乡民建庙祀之。圣母吕姜根据史书记载可追溯到3000年前的商周时代，而水母却只有传说而无确切年代记载，这两位特殊的女性都供奉在晋水之源，父老乡亲们亲切地称其为“晋祠娘娘”！不管国母也好，民女也罢，这两尊女神在晋祠有着深远的影响力，见证着晋祠的沧桑变化、兴衰荣辱，同时也福佑着一方百姓风调雨顺，五谷丰登！

有趣的是，宁武县管涔山汾河源头也有一座水母楼，又称“汾源阁”或“水母洞”，水母也姓柳，端坐水瓮之上，泉水从瓮底流出汇入池中，称作“汾源灵沼”，据说与晋祠水母娘娘是孪生姐妹，汾源水母的故事与晋祠水母传说同出一辙，情节基本相似。在大同浑源县永安镇神溪村，也是一个依山傍水的古村，村中有个律吕神祠，祠中供奉的律吕娘娘也是端坐水瓮之上，瓮下的泉水称为“神溪”，村名也由此而来，更有趣的是律吕娘娘的故事除与晋祠水母娘娘的名字不一样之外，故事情节内容相差无几。难不成律吕娘娘与晋祠水母娘娘也有姐妹之缘？

不同的地方，一样的故事，不是谁谁的，哪儿效仿哪儿的，而是人们对真善美的推崇，对美好生活的向往追求和精神寄托。

阳泉有一道特色面食，叫漂抿曲。

漂抿曲，亦称小河捞，大约从明朝开始风行于阳泉地区。它是以绿豆掺少量精白面粉和面，经特制抿曲床压制而成。煮熟后捞入各种调料配制成的汤汁中即可漂起。它细长如挂面，清香利口，鲜美扑鼻，富有营养，风味别致，还有祛火消暑之功效。既见于宴席，也是家常食。

漂抿曲，可能是面食里最富有诗情画意的名字了。

明末清初的学界泰斗傅山先生也曾用一首《小河捞记》对漂抿曲大加赞赏。作为一名“吃货”诗人，傅山先生发明了养生水和面代替普通的水和面，如：春用枸杞、桑葚之水，夏用黄芪、薏仁之水，秋用山药、百合之水，冬用地黄、当归之水，养生则用连翘、双花、蒲公英、炭白芨等等之水。由此形成了漂抿曲之博奥：“贵在丝，精在漂，味在汤，养在面，左右相承，合四时生生不息。”

漂抿曲以绿豆粉作为主

料，李时珍在《本草纲目》中称绿豆为“食中要物，菜中佳品”，具有清热解毒、明目降压之功效，加之傅山养生之水，豆面漂抿曲便成为了一种养生面食。

制作瓢抿曲要用到一种特制的工具——抿曲床，这也是漂抿曲区别于山西其他地方做的恰恪面的最大区别。将绿豆面拌入少量的白面粉和咸面团后用抿曲床压制，煮熟后放入各种调料配制好的汤汁中，其特制汤汁中用豆叶菜制成的面卤是瓢抿曲绝佳的搭配。

所谓的豆叶菜，是当地一种特殊的乡间土菜，是用小豆叶或是黄豆叶加工制作的。阳泉人自古以来一直有一个奇特的习俗，就是一年四季都食用豆叶菜。采摘豆叶的时节，应在白露前后。据当地的百姓说，吃豆叶菜，能“清内热、助消化、健脾胃”。抿曲制作的主料为优质的绿豆粉和纯正的白面，双合面配好、拌匀后，以温水搅拌后，再按特制的抿曲床进行。抿曲压到沸水中立即漂起来，一根根一条条清清爽爽，互不粘连却绕成一团。稍煮，先把煮过的滚沸的汤舀入已装好佐料的碗中，再把煮好的抿曲捞入碗内，抿曲浮在碗中的面汤上。所以才有了“漂抿曲”这一名称。

在阳泉的早餐中，地道的漂抿曲占据了不可动摇的地位，漂抿曲星罗棋布在大街小巷中，如天桥口的山西面食馆，漂抿曲加白菜猪肉饼已然成了“黄金搭配”；水泵厂公交站旁的老掌柜面馆，细如丝的漂抿曲也不相上下。

也正是这样一碗简单的漂抿曲，与人们的味蕾相撞，慰藉了归乡人的心灵。来山城阳泉，一定不要忘了吃上一碗热气腾腾的漂抿曲！



漂 抿 曲

晋之味

图片来源：百度