

十八般武艺 “玩转”面食

郝妙海

由于地理、气候及耕作习惯的关系，太原人对面食有一种与生俱来的青睐和依恋。经成百上千年的积淀，太原人凭一双巧手，可以将一抔面粉、一块面团玩出十八般武艺。

剔

剔拨股是太原的特色面食之一。做剔拨股，需两件专用工具。一件是剔拨股板子，也叫铁匙儿，前方后圆，约四寸宽，后面有个尖尖的尾巴弯起，安一截短木柄供把持。另一件叫铁筷子，比普通筷子长一些，前端细而尖，后端稍粗。操作时，将搅好的面铲一团置于铁匙儿上，用铁筷子擀压成薄饼。然后，将铁匙儿架到锅沿上，用铁筷子将面从前端剔成三寸来长、筷子粗细，拨入滚水锅中。

压

有一种叫恰恰的面食，是压出来的。压恰恰需要专用的“恰恰床子”。恰恰床子有四条腿，可架空在锅的上方。横梁是一根方木头，中间开一个上下通透的圆筒形孔，孔的底部固定一块钻有众多小眼的铁皮。圆筒上方，是一个与之配套木活塞。木活塞随上面压杆的起落，可进入圆筒内上下运动。将面团填入筒内，利用杠杆原理压下活塞，面经挤压，通过铁皮上的眼，成细长条落入锅内。

杵

有一种叫“杵(cuo)糊糊”的面食，由于简单省事，经常被拿来作太原人晚饭的主食。锅(常用底较平的铁锅)中水烧开后，一手抓面粉往水中均匀地撒，一手拿双筷子在锅中顺一个方向不停搅。边撒边搅，边搅边撒，面入水即熟，杵到稠稀正合自家人口感时，即可食用。蘸着炒好的西红柿酱，再配点青辣椒，看着养眼，吃着可口。

削

吃刀削面的要和得稍硬点，盖湿布约半小时，然后揉成长方形形的面团。削时，左掌托面团，右手持削面刀，将面从前端一刀刀削于沸水锅中。“削”的技术，在诸多面食加工方法中，算是难度较大的一种。技术到位的厨师，削成的面呈柳叶状，两侧薄，中间稍厚。煮熟后爽滑筋道，十分可口。

搓

太原有一种面食是“搓”成的，就叫“吃搓搓”。加工吃搓搓，一般用夜面，面要和得稍硬些。揪一团面，用双手相搓，即可搓成细长的面条。也可揪一小块面团，用双手搓一下后压扁，成一个中间宽、两头尖、约两寸多长的面鱼，可在算子上滚压出波纹。

摊

“摊”出来的面食叫“糊儿(也叫黄儿)”，可分为两种。一种“干面糊儿”，将麦子面搅成糊状，用勺子舀了摊于抹了少许油的鏊子上烤制而成。另一种叫“起(发)面糊儿”，是面糊发酵后摊制而成。摊干面糊儿所用的鏊子大，中凸无沿，摊出的糊儿大小不一，厚薄较匀。摊起面糊儿的鏊子稍小，中凸有沿，摊成的糊儿大小一致，周围有厚厚的边。

揪

揪片是太原一种很有特色的面食。揪片须用白面。将面和好揉匀揉筋道后，擀成约一分厚，划成约一寸半宽、适当长度的面片。然后，左手执面片，右手拇指、食、中三个手指，从面片头上揪出一寸左右的片头，丢进开水锅中即可。

擀

手擀面在太原也叫“切条子”，不仅家常食用，还曾是事筵的早餐必备。将和好的面团置案上，用面杖碾轧开来。然后将面饼裹到面杖上，反复推拉滚压。期间需展开撒些面粉防止粘连，擀好的面要求薄厚均匀并成大致的圆形。擀成约铜钱厚时，用刀顺面杖划开，再切成细面条。

抿

“抿曲儿”是太原的一种传统面食。做抿曲儿，需两种专用工具。一种叫“抿曲儿板子”，是一个长方形木框，框内固定一块钻有香柱粗细、紧密排列小眼、下凸上凹的铁片。另一种叫“木匙儿”，是一个端部稍呈弧形、约两寸来宽、带把的厚木铲。当锅滚开后，将抿曲儿板子架到锅沿上。然后，挖一坨攥好的面团放于凹槽内，再用木匙儿推抿面团。面即因挤压而透过小眼成细细的短条落入锅内。这种面条细而碎，不经咀嚼也可下咽，别有一番风味。

拉

拉面是山西四大面食之一，在太原同样受人青睐。百姓家日常食用的，是一种相对于专业厨师操作更为简单的“小拉面”，也称为“拉条子”。小拉面和面时需加少许盐，当面汤好时，用面杖擀成适量厚薄的面饼，再用刀切成四棱的粗面条。拉面时，一根一根用双手拉拽成细面条，丢入锅中煮熟即可食用了。

捏

饺子也叫“扁食”，是捏出来的。白面和好馅到，在面板上揉搓成直径约一寸的细圆条，然后或切、或揪成均匀的小面团。再将面团揉成小圆饼。撒上面粉后，用小面杖擀成一张张薄薄的面片。然后，在面片中间挖上适量馅子，双边对折捏到一块。最后，双手将角状的半成品一挤，一个上部有折，下部滚圆的饺子便捏成了。

推

“吃朵儿”也叫“猫耳朵”，是“推”成的。将和好的面搓成拇指粗的圆面条，夹于左手食指、中指间，右手从其上揪一小坨，顺势用拇指在左手掌一推，即成一猫耳状的小卷。随揪随推，熟练者一会儿即可推下一小堆。曾见有巧妇双手操作，将面切成指头肚大小的方块，用拇指在案板上摁住一推，也可推成一个吃朵儿，速度更快。

拌

“拌汤”是一种太原特色汤食。锅中水开以后，将碗中已准备好的白面粉，边加水边用筷子搅拌，拌成细碎的小面疙瘩后，拨入锅内，边拌边拨。羊肉、鸡蛋、粉条、豆腐及多种蔬菜都可加入汤中，既省事又可口，早晚均可作正餐。还有种“拌”出来的面食叫“拨烂子”。以前家里人口多，太原人做拨烂子多用“糍”的办法。将胡萝卜、土豆、茵子白等擦丝或切块放入锅内，稍加点盐，适量加水。待水烧开后，将拌成碎块状的面粉放入，焖熟后即可食用。

蘸

“蘸”在太原也是一种面食加工方法，这种面食叫做“蘸片子”。将白面(或掺入少量豆面)掺水搅成较稠的糊状。将豆角、生菜、茄子、土豆等蔬菜切成适宜的条或块，用面糊将菜蘸裹后，丢入开水锅中煮熟。捞出后，佐以各种浇料，即可食用。

掐

太原“掐疙瘩”，是“掐”出来的。吃掐疙瘩，得用白面。面和好稍筋后，擀成约半分厚的面片，再划成约两寸宽的条。左手持面条，右手三指从面条头上，将面掐成小块。随掐随丢入开水锅内，煮熟捞出即可食用。掐疙瘩同揪片，做法、吃法相似，但一个是“揪”，一个是“掐”，面的口味道便不尽相同。中国文字的博大精深，于此也可见一斑。

滚

太原的元宵，是“滚”出来的。滚元宵的工具，主要是篦箩，外加一个大柳条筛和粗面箩。将适量粉湿的糯米面放入筛箩内，将已加工并切成小块的馅料在筛箩内淋水后倒入面粉中。在一块面案上推拉筛箩，使馅料来回上下翻滚以粘上面粉。滚到一定程度后，用面筛捞出半成品并筛去多余面粉，再将半成品放入筛箩淋水。淋水后的半成品，倒入筛箩再滚。其间视情况添加面粉，重复多次，直到元宵滚到设定大小为止。

拔

刀拨面与刀削面，有些相似之处。将白面和好，汤半小时左右，揉筋道后擀成约一分厚的面片，用刀划去多余部分，使其呈一尺左右的方形。在面案及面片上撒上面粉，再将面片折叠四五层后，双手持刀(带双把的专用拨面刀)，从前端连续将面切透并向前拨出。这样拨成的面呈三棱状，吃起来又是一种口感和风味。

剪

剪刀面因制面工具有剪刀而得名，又因剪出的面条呈鱼形，亦叫剪鱼子。在面粉中加入清水和少许盐，和成面团，锅里水煮沸后，转小火开始剪面。取一小块面团拿在手中压扁，然后用厨房专用剪刀沿着边缘剪下小面鱼至锅中，然后开大火煮至熟透。口感类似刀削面，很筋道。



食品街夜景 米国伟 摄



雁丘双飞亭 邓寅明 摄

游雁丘园 赏古诗词 (7)

一声惊晚笛
数点入秋云
此楹联题于雁丘园双飞亭，取自元好问诗《八月并州雁·三乡时作》(卷七)，现录全诗于下：
八月并州雁，清汾照旅群。
一声惊晚笛，数点入秋云。
灭没楼中见，哀劳枕畔闻。
南来还北去，无计得随君。
并州，为古九州之一，属地包括今山西大部及内蒙古、河北之一部。三国之后则以今太原附近地区为并州。三乡，镇名，在今河南宜阳县西，今属福昌县。金宣宗贞祐四年(1216)夏，元好问避乱南渡侨居三乡，在高秋思乡之季，情怀更切，遥望南来大雁，兴发人不如雁之感慨，十分沉痛。

“八月并州雁，清汾照旅群”，这是诗人在仲秋季节仰望北来鸿雁的悬想。《摸鱼儿·雁丘词》曾写太原汾水边大雁殉情事，此情此景刻骨铭心。颌联暗用“惊弓之鸟”典，传神之笔更惊心动魄。本《元遗山集》卷十四《避兵阳曲北山之羊谷题石龛》：“冥鸿正恐挂疑网，脱兔不投没茂林”，言侥幸逃脱忻州屠城之祸的惊恐心态，二者是何等相似。哀劳，大雁的哀鸣声。颈联化用生父元德明《同侯子晋赋雁》：“楼中见新过，夕照送明灭。欹枕数声来，疏窗耿残月。”杜甫《孤雁》：“孤雁不饮啄，飞鸣声念群。”“望尽似犹见，哀多如更闻。”尾联由雁及人，进行类比，托出主旨，是全诗的重心所在。

在历代诗人中，思乡诗写得较多且好的，应推元好问。诗人五月至三乡，八月望到从家乡方向飞来的大雁，遥想这些大雁由北往南路经蒙古军占领区，傍晚才在汾河岸边安息。不料一声笛响，疑是劲羽，迅速腾飞，径入高空，直至河南，余悸仍在，高空奋飞，力竭声哀。尾联言自己比雁更可怜，思致与唐韦承庆《南中咏雁》“万里人南去，三春雁北飞。未知何岁月，得与尔同归”近似，但说得更为简明精要，收到画龙点睛之效。从章法看，前三联直承不转，皆属铺垫，至尾联结穴处推出全篇感伤所在，且只点明结果。至于其成因是蒙古势力太强，还是金廷苟且偷安不思进取，则引而不发，篇终接微茫，言有尽而意无穷。

狄宝心

双飞亭楹联赏析

这首诗前三联以我观物寓我于物，使所写之雁具有自我际遇和时代悲剧的色彩。尾联直抒由雁兴发的感慨，但又不脱离雁，切合前人所谓咏物诗贵在物中有我、我中有物、不接不离、言近旨远的审美范式。陆次云《五朝诗善鸣集》中称赞：“遗山五律俱清老，佳处直逼苏陵。”此诗足可当之。

“采樵遇仙”的太原版本

“采樵遇仙”的故事，在我国流传甚广。东晋虞喜《志林》记载：“信安山有石室，王质入其室，见二童子对弈，看之。局未终，视其所执伐薪柯已烂朽，遂归，乡里已非矣。”在太原西山，也有类似的传说。

在西山新道村和小卧龙村一带，流传着五哥放羊、坐化成仙的传说。五哥原名柳宗英，出生在晋源金胜村。因为上有四个未成年夭折的姐姐，下有四个年纪相连的妹妹，所以被称为五哥。五哥13岁那年，天下大旱，汾河边上山地几近绝收。柳母体弱多病，家中里里外外靠柳父一个人支撑。于是，一位住在西山上的亲戚，介绍小宗英到西山小卧龙为一户姓吴的地主放羊。

五哥勤劳机灵，把羊儿养得膘肥体壮。回村后，又帮东家担水、劈柴、扫院子，吴家对五哥特别满意。吴财主有一独生女儿叫玲玲，生得俊俏喜人。五哥收工回来，玲玲经常把母亲蒸的枣儿窝窝带出来给五哥。时间长了，两个年轻人熟络起来。五哥在山坡放羊，碰上了好看的野果或者红艳艳的醋柳柳(沙棘)，总要连枝带叶地扛回来；碰上野花，就摘回来戴在玲玲头上。玲玲不在身边时，五哥一边放羊，一边对着一座座山峰唱：“六月里呀，二十三，五哥放羊在草滩，身披那个毛毡手打伞，想起了玲玲就唱一段……”

又过了一年，五哥料理的羊群，从原来的30来只增加到100多只，五哥便想去靠近石千峰水草更肥美的黑寺岩放牧。离家远了，五哥和玲玲难得见面，于是，家里的大花狗成了两人的信使。大花狗穿着玲玲做的带绣花的小褂，给五哥捎去可口的枣儿窝窝头，又为玲玲捎回新鲜野果和美丽的山丹丹花。这天，五哥来到黑寺岩一个叫神龙洞的地方，把羊群赶到小溪边后，隐隐地听到前面有争执的声音。他寻着声响站到高处，只见两位白胡子老头正盘腿坐在大石头上对弈。因为一步棋，两人争得面红耳赤。五哥看得入了迷，不知道过了多久，五哥瞥见石头上放着一颗红枣，便弯腰捡起来放进嘴里。这时，一旁的老者说：“你怎么还在这里？还不赶快去造福乡邻！”五哥一惊，整颗枣儿竟然囫圇咽进肚子里，只觉得眼前一黑，天旋地转。五哥清醒过来后，早不见了老者，也不见了羊群。放羊铲子原地不动地立在旁边，一抓，山桃木做的铲把子早已腐成了渣渣。

原来，下棋的神仙是一心度化五哥的汉钟离和吕洞宾。五哥吞吃的那颗红枣更是万年仙丹。传说天上过一日，人间已百年。五哥观棋吃枣的时候，人间已不知过了多少年月。这期间，柳家父母相继过世，六妹柳春英嫁到了晋祠，坐化成了水母娘娘；七妹柳福英治病救人，坐享在董茹村奶奶庙；八妹柳雨英远上宁治，救护汾河河源；九妹柳雪英则嫁到了榆次鸣谦，造福于河东百姓。而五哥，则是坐化于黑寺岩神龙洞的放羊仙，后演变为龙王爷、虾爷爷，在山上行云布雨，福泽乡民，在山下兼治蝗虫，有求必应。

五哥遇仙的这段岁月，玲玲一直没有忘记他。一天，五哥托梦给玲玲，叫玲玲八月初三去龙岭岗。玲玲把自己打扮得漂漂亮亮，到了曾经和五哥对弈的地方。那里草木茂盛，几年间已长出了大片密密缠绕的藤萝。睹物思人，玲玲百感交集，恍惚间像见到了五哥，不日竟坐化成了仙子。乡亲们在龙岭岗盖起了玲玲殿，每年农历八月初三一早，将远行的龙王请来，为这对西山儿女过节。

赵忙秋 赵玉明 张文平 整理

一源活水四分流

李海清

晚清举人、著作等身的文史专家、晋阳名士刘大鹏先生，曾有诗咏晋水：“一源活水四分流，灌遍南畴暨北畴。万顷畴畦泽泽，千村黎庶愿愿稠。”以难老泉为主要源头的晋水，从悬瓮山下源源不断涌出。自古以来，晋水流域的数十个村庄就利用晋水灌溉农田，种植水稻莲藕。但如何给各村分水呢？有一个妇孺皆知的民间故事：很久以前，晋水流域南北两方的村民，为争用水权常常引起纠纷，甚至发生械斗闹出人命。后来，官方出面调停，于难老泉边置一口烧沸的大油锅，锅内放铜钱10枚，约定哪一方有人能从锅里捞出几枚铜钱，哪一方就可分得几分的水量。这时北河上花塔村的一位张姓青年，以舍己为人的精神，勇敢地跳进油锅，捞起7枚铜钱后起身。此后，晋祠水就北七南三分开了。北河的渠长也一直由花塔村的张姓村民担任。

以上只是个民间传说，其实，晋水延续多年的分水格局，是逐步形成的。据史籍记载，远在东汉安帝元初三年(116)，就曾修理春秋末期智伯决水灌晋阳城时开挖的旧沟渠，用以灌溉北面农田，这就是海清北河的前身。隋文帝开皇四年(584)开凿了南面的鸿雁南河和鸳鸯中河。虽然那时晋水流量很大，但用水没有章法，更没有约定俗成的“水程”，水到处漫流，灌溉不了多少田地，利用率不

高。同时，老百姓怕官府以用水为借口增加税赋，都不敢挖渠引水浇地，清清的泉水就泄入汾河，白白地流走了。北宋仁宗嘉祐五年(1060)，陈知白出任平晋县令(当时这一带属平晋县所辖)。他是四川阆中人，史志记载他“强干有为，识大体”。陈知白到任后，走访体察民情，深为晋水不能被充分利用而惋惜。在获悉了其中的原委与弊病后，决心引导人们把晋水充分利用起来。他“剖切晓谕”，三番五次发布公告，不厌其烦，言辞恳切地给人们解释，百姓才知道官府要“以水加赋”的说法，是无中生有的胡乱猜测，开始大胆用水了。

接着，陈知白和县里的另一位主要官员郭京决定兴修水利，他们深入调查，勘探了地形，并对土地面积进行了摸底，设计了科学的分水方案后开始施工。从难老泉源头出水口处，砌石为塘，中横石堰，石堰上凿有10个孔，每孔方圆1尺，把水分为10分。北面地势高，水流向上缓慢，所以北面的海清北河分水7分，穿过庙墙流出祠外。从纸房村折而向北，在赤桥村又分为上、下两条河，上河往北直达晋源、金胜、董茹一带，下河往东下流，灌溉小站、小站营、五府营等村的田地。南面地势低、水流急，分水3分，这3分水又分为三股：鸿雁南河分水1分半，从奉

圣寺山门前往南流，灌溉索村、王郭、三家村一带田地；鸳鸯中河分水1分，流到奉圣寺前就折而向东，灌溉长巷、东庄、万花堡等村的田地；又新开一渠名陆堡河，从鸿雁南河分水半分，穿过卧云桥向东偏北而流，灌溉塔院、大寺等村田地。此后，晋水全部被利用了起来，水田扩展为6万余亩，“民利于是大溥”。

随后，陈知白又动员人们在各条渠上兴建水磨，方便百姓加工粮食。经过一番治理，晋水流域清流潺潺，稻浪翻涌，莲荷飘香，水磨鳞次转动，一派江南风光。老百姓享有了晋祠水利，得到了实惠，都称颂陈知白的功德，说他堪比战国时期治理漳河的西门豹。陈知白任满调离时，百姓“遮道相送”，舍不得让他走。新中国成立前，晋水流域每年祭祀水神，也都要设他的禄位同时享受祭祀。

逛古城 尝美食 品诗韵

