

红色记忆

9月3日是中国人民抗日战争胜利纪念日。1937年,卢沟桥事变爆发,中国开启艰苦卓绝的全民族抗战,山西凭借险要地势与战略地位,成为华北抗日主战场。一场场浴血奋战的战役、一幕幕热血昂扬的抗日文艺实践,在彼时的中小学国文教科书中留下笔墨印记,让少年学子铭记国难、赓续家国情怀。

描述著名战斗详细经过的通讯报道。如《平型关之血战》《追忆旧关之战》,收录于抗战时期中学国文选下册(孙俚工编 成都诚达印书馆1938年)的第51课和第52课,分别注明“十月四日太原通讯”“十月十四日寄自西安(大公报著名记者陆治)”。

《阳会崖战斗》收录于高小二年级国文课本(辽吉区行政公署教育处1946年),内容为1943年10月16日,八路军晋绥军区特务团在吕梁兴县阳会崖村摆“地雷阵”,成功伏击进犯的日军。《七亘村的战斗经验》收录于《战时初中国文》(全一册 广州救亡出版部1938年),是时任八路军129师宣传部长的刘志坚写的报道,详细记叙了阳泉市平定县东回镇七亘村伏击战的全过程:1937年10月26日至28日,129师师长刘伯承指挥部队,三天之内两次在阳泉市平定县东回镇七亘村设伏,歼敌400余人,创造了“重叠设伏”典范战例。字里行间充满了战斗的激情、胜利的喜悦。

对战事经验的客观分析。如收录于《战时初中国文》(全一册 广州救亡出版部1938年)的《平型关战斗的经验》,就是1937年10月17日,平型关战斗结束不久,八路军115师师长林彪亲自撰写的。此文实事求是地分析了敌军、我军、友军三方面的情况,批评了国民党的配合不力,特别指出“八路军所到之处,受群众的热烈欢迎与夸扬,不是无因的”。

“抗战丛刊”第四辑小学国语(程时煌编 江西省政府教育厅1937年)所选的课文《平型关的游击战》,节选自国民党中央社记者王少桐对八路军领导人朱德和彭德怀的采访录《朱彭会见记》,文中说,平型关大捷的主要经验是八路军采用了游击战术,行军秘密且神速,也批评了国民党军的配合不力。

形式多样的抗战文艺宣传。伟大的抗日战争,使中华民族的凝聚力空前提升。文艺宣传是抗日救亡的重要武器。这一点在国文教科书里也有所表现。平型关大捷是全国抗战以来中国军队的第一个大胜利,打破了日军不可战胜的神话,极大地振奋了全国的民心、士气,使全国人民看到了中华民族的希望所在。当时著名学者赵景深先生以大鼓词《平型关》歌颂八路军的胜利,通俗生动,朗朗上口,这首大鼓词1937年10月14日刊于《救亡日报》,第二年即选入《战时初中国文》(全一册 广州救亡出版部1938年)。

李健吾,运城安邑人,近代作家、戏剧家、翻译家。全面抗战爆发后,他创作了剧本《从军》,剧情反映了几位青年投笔从戎,临行前向老父亲辞行的情景。台词激奋人心,富有感召力,一开始就是众人呼唱“救我祖国!救我祖国!赴汤蹈火救祖国!”这篇文章后入选《中华国文》第三册第25课(叶楚傖主编 南京正中书局1935年-1936年)。

这一时期,反映抗日根据地民主生活的作品也见诸课本。如著名作家赵树理1943年创作的《小二黑结婚》,发表于1945年10月28日《新文化》创刊号,后收入《高中国文》(临时课本编辑委员会编 上海联合出版社1949年)。

此外,反映山西抗战的课文还有《山西的新动向》(柳湜))《日寇在晋北的泥脚》(黄竹君))《收录于《高级中学国文战时补充教材》第二、三册 汪馥泉编 长沙商务印书馆1939年)等。

王逸群

教科书里的山西抗战

全民族抗战期间的部分国文教科书封面(资料图片)

《战时初中国文》(全一册 广州救亡出版部1938年)

《平型关战斗的经验》(孙俚工编 成都诚达印书馆1938年)

《小二黑结婚》(赵树理 1943年)

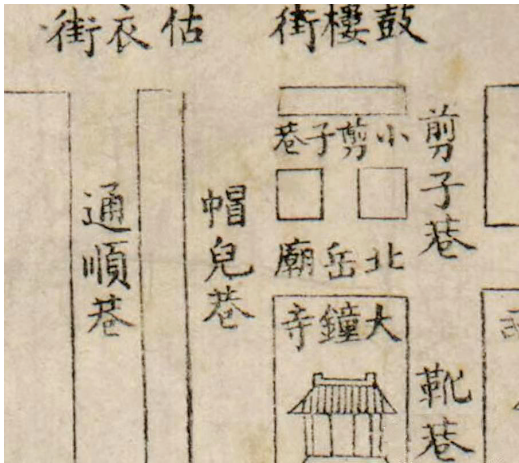


## 并州快剪 扬名天下

杨 扬

唐肃宗上元元年(760),杜甫为避安史之乱携家眷前往蜀中,在成都题咏王宰山水画时,感叹“焉得并州快剪刀,剪取吴淞半江水”。后世文人赞叹“秋色冷并刀,一派酸风卷怒涛”“天生健笔一枝,爽如哀梨,快如并剪”,使并州剪刀(以下简称“并剪”)扬名天下,突破了日用裁剪、手工业实用器物的范畴,成为可裁剪秋水、描摹秋色、评论文风的文化符号。

剪刀是日用常备器物,也紧扣着手工业的精细命脉。并剪久负盛名的核心秘诀何在?并剪的崛起根植于



清晚期《山西省城街道暨附近坛庙村庄图》局部图(资料图)

资源优势,晋地冶铁根基得天独厚,太原古称并州,铁矿资源丰富,煤炭优质,自古为冶铁重镇,为锻制铁器提供了天然条件。并剪的成名得益于制作精良,一把剪刀成品,要经历选料、锻坯、折弯、合轴、淬火、精磨、刻纹等二十余道工序,依靠匠人锻制技艺,才能保障清水淬火、冷锻精磨时火候分毫必较,淬水冷热有度,以千磨万砺保障“剪布不毛边、剪毛不粘锋”,且可180度平展,开合顺滑、坚固耐用。并剪的传承有赖于多方助力,隋唐时期太原地区交通便利,在政策鼓励、失蜡法等铸造工艺支持下,太原吸引了全国工匠和商人,推动了冶铸业走向繁荣,并剪也成为官廷严选贡品,被无数文人赞叹。明清时期,晋府店刀剪声名大振,国内各大商埠、码头都有专营商号,并剪成为晋地商品行销南北的标志性特产,其制作技艺与传承工艺渐成体系。

并剪不仅是一门制作技艺,也承载着时代记忆。曾经的并剪,以“并州刀,砍骨不卷;并州剪,剪毛不沾”实用效果为人赞叹,以“一尺寒光堪决云,吹毛可试不可触”的品牌效应而誉满中国,成为镌刻三晋记忆的地方名品和文化符号。清末至民国,在战乱频仍、洋货冲击背景下,并剪技艺濒临失传。新中国成立后,老艺人重聚复产,建立了太原刀剪厂,一度恢复生机。然而时代风云聚散,并剪逐渐停产。进入新世纪,并剪重新进入人们的视野,从2012至2022年,“并州剪刀制作技艺”相继入选太原市级、山西省级非物质文化遗产名录,成为备受瞩目、重点保护的传统文化项目。还与山西面食结合,演绎出特色面食——剪刀面(也叫“剪鱼子”),当地人以剪刀裁剪面

食,剪出来的面条两头尖中间粗、形状像鱼。

并剪演绎千年一瞬,也传递着晋派审美时尚。并剪,带着杜甫诗中的寒光,从唐宋的市井日常,化作窗前的精巧纹样,成为贴心的面食名品……太原城内至今仍有的大铁匠巷、小铁匠巷、大剪刀巷、小剪刀巷等街巷名称,诉说着铸造记忆、往昔故事。随着时代发展,太原钢铁生产制作产品迭代,出现了“手撕钢”这样工艺精湛、薄如纸的科技创新成果,真正做到“百炼钢化绕指柔”,也成就了太原冶炼技艺的时代新篇。如今,并剪已经跳出了日用范畴,成为融合时代元素、融入实用与审美特质的非遗藏品、民俗技艺,焕发出新的火花。将来,并剪当以核心锻制技艺为基础,通过工艺剪与实用剪等产品,融入诗词刻纹、晋韵纹样等文化元素,让晋派工艺嵌入三晋文脉、注入时代新声。

一柄并州剪,剪得断丝线绸缎,剪不断千年文脉;裁得出人间烟火,裁不尽匠心传承。器物之外,我们见证了三晋冶铸文明、传统技艺,也感受到三晋匠心与冶炼温度,必将淬炼出新的耀眼光芒。



清朝文学家张潮编撰的《菜羹子》(清嘉庆二十五年刻本)之第三十目中的“并州剪”(资料图片)

晋阳手工业(10)

## 此“夜来”不应作“昨天”

郝妙海

8月20日,本版《古雅的土话》一文介绍了众多的山西方言词汇。其中提及,山西人管昨天叫“夜来”,并举例孟浩然《春晓》里“夜来风雨声”中的“夜来”。然本人觉着,此处“夜来”,不应释作“昨天”。

在山西方言中,“夜来”指“昨天”,但在古汉语中,“夜来”有两个义项。“昨夜”“昨天”。

孟浩然《春晓》:“春眠不觉晓,处处闻啼鸟。夜来风雨声,花落知多少。”作者春夜酣睡,不觉天已破晓。醒来后只听得处处鸟鸣。回想起昨夜听到的风雨声,不由得担心起风雨中花儿落了多少。诗中的“风雨声”可能是作者入睡前听到,使其迟迟不能入睡。也可能是入睡后听到,被惊醒后再难入睡。这样,不仅“春眠不觉晓”有了一点别样的原因,“花落知多少”的担心,也才

顺理成章。若“风雨”发生在昨天白天,全诗还能说得通吗?

像《春晓》中“夜来”指代“昨夜(昨晚)”的,唐宋诗词中还有很多。如杜甫《遣怀》“夜来归鸟尽,啼杀后栖鸦”、白居易《卖炭翁》“夜来城外一尺雪,晓驾炭车辗冰辙”、《梦微之》“夜来携手梦同游,晨起盈巾泪莫收”、苏轼《菩萨蛮》“夜来残酒醒,惟觉霜袍冷”、《江城子》“夜来幽梦忽还乡,小轩窗,正梳妆”等。而以“夜来”代指“昨天”,更多的是出自宋元以后的戏曲和白话小说中。如《水浒传》中,第二十六回“夜来已对叔叔说了,害心疼病死了”、第三十四回“总管夜来劳神费力了一日……”等。用“夜来”代指昨天,究竟是戏曲小说影响了方言,还是方言写进了戏曲小说,倒是值得方家探讨。



张稳柱

## 太原的肖墙

行走在太原的闹市,东肖墙、西肖墙、南肖墙、北肖墙、上肖墙这些老地名,静静散落于府东街、柳巷、五一路的繁华街巷之间。寻常路牌背后,掩埋着一座早已消逝的巍峨王城,藏着六百余年古城盛衰的沧桑往事。

肖墙本作“萧墙”,最早出自《论语》,原指官室大门之内的照壁。东汉郑玄注解,“萧”为肃敬之意,臣子行至这道屏障之前,便要整衣敛容,以示对君王的尊崇,后来萧墙慢慢引伸为宫城外围的护卫墙垣。

太原的肖墙缘起明代晋王府的营建。明洪武三年(1370),朱元璋的第三子朱橚受封晋王,驻节太原,随即开始在太原城东北部选址营建晋王府。王府仿京师皇城规制修建宏大官城,官城外围一圈护卫墙垣,便是萧墙。到民国编纂《太原指南》时,将“萧”简写为“肖”,“肖墙”这一地名就此沿用至今。明洪武九年(1376),晋王府基本建成;明洪武十一年(1378),朱橚正式就藩太原。

肖墙是皇家禁地与民间市井的清晰边界,墙内严禁百姓随意穿行,天地坛、典膳所、杏花岭、松花坡等王府坛庙、膳食机构与园林景观尽数坐落其中。肖墙分东、西、南、北四段,四面设门,西肖墙北段地势陡然抬升,遂得名上肖墙,五处肖墙共同构筑起晋王府的外围屏障,成为明代太原城极具代表性的礼制地标。清顺治三年(1646)的一夜大火,晋王府沦为一片废墟,肖墙墙体日渐倾颓,昔日森严的皇家屏障,逐渐化为市井街巷。

数条肖墙,因所处位置不同,各自走出截然不同的命运轨迹。

东肖墙紧挨着晋王府东华门,曾是王府官员侍从出入的主要通道。王府焚毁之后,这里慢慢攀拢起民居院落,清末民初已是商铺云集。如今的东肖墙连通府东街与新民街,老院落与现代楼宇错落交织,留存下来的古槐静静伫立,见证着皇家禁地向百姓生活区的千年转变。

西肖墙为晋王府西侧屏障,南段对应西华门,这片区域留存着不少晋王府遗存,多株明代古槐枝繁叶

茂,被视作“王府活化石”。民国年间,学堂商号在此汇集,文教气息与市井商贸在此交融。几经城市更新,原西肖墙大部分路段在1982年柳巷改造中并入柳北,如今只剩下府东街至西华门西口不足百米的残段,柳巷北口两株古槐,便是当年西肖墙的绿化古树。上肖墙本是西肖墙的北段,只因地势一路抬升,早早便拥有了独立街名,1935年的太原城地图上已有记载。1998年旧城改造,北肖墙与上肖墙拓宽打通,合为1.8公里;如今上肖墙连同北肖墙、南肖墙组成总长约1.8公里的三墙路,成为太原府城历史风貌保护的核心地带,道路中央妥善保留的古槐,也成老城一道别致风景。

五条肖墙之中,南肖墙最富市井烟火。它地处晋王府正南,对应南华门,旧时是王府礼仪往来的要道。清代这里渐成集市,各色小吃摊贩汇聚,一代代烟火绵延不绝,也孕育出家喻户晓的南肖墙丸子汤,让厚重的历史街巷多了一份舌尖上的温度。南肖墙关帝庙与浙江会馆合并为太原市级文保单位,殿内高大的关公木雕,依旧诉说着老城悠悠过往。

北肖墙毗邻晋王府后宰门,属于王府后勤区域的外围屏障。旧时街道不过六七米宽,古槐与民居紧密相依,部分树干甚至嵌进房屋墙体,是当年粮草物资转运通行之地。王府遭焚之后,此地长期属于城郊,直到民国才逐步城市化。北肖墙街巷肌理完整,保留着太原老城质朴的民居风貌,它走向特殊,呈L形,东西段后来更名为新民北街,仅留南北走向的主街,故而无法与南肖墙两两平行。改造之后,它与上肖墙相连,三墙路隔离带里的百年古槐,也成为老城变迁鲜活的见证。

斗转星移,肖墙早已不复是护卫藩王的官墙,却积淀为太原城市文化的精神载体。从明代森严的皇家礼制,到清代烟火升腾的市井街巷,再到今天车水马龙的都市干道,肖墙完整见证了太原由藩王之城走向现代都市的蜕变。它串联起天地坛、典膳所、杏花岭等一众晋王府衍生地名,编织出完整的明代太原府城文化谱系,是研究太原城市发展史不可多得的线索。

太原地处农耕文明与游牧文明的交融地带,自古便是粮食与肉类的汇聚之所。提起蒸肉,南方的米粉蒸肉广为世人熟知,大米研磨成细腻米粉,裹附肥瘦猪肉,经笼屉久蒸,米粉吸饱肉汁,绵软融合,是江南风味里极具代表性的家常美味。而在太原乡村,另有一种不同的糯米蒸肉吃法,当地人唤作“糯米蒸肉”“猪肉大米饭”,这道糯米蒸肉,以质朴的姿态,扎根于黄土高原。

不同于南方米粉蒸肉常用的大米磨粉,太原人做糯米蒸肉,直接取用颗粒饱满的糯米,经井水浸泡至半透,让其在蒸煮时既能吸收油脂的醇厚,又保留自身的嚼劲。在石磨尚未被人类认知的古老时代,对谷物的处理多停留在整粒烹煮阶段。太原糯米蒸肉的做法,恰恰凝固了那个“以粒为食”古老时代的智慧——无需复杂工具,仅靠井水浸泡、陶罐焖煮,便能最大化保留食材本味。相较之下,将大米磨粉再与肉同蒸的技法,需要成熟的谷物加工技术与烹饪经验积累,无疑是整米蒸肉的进阶形态。

考古发现为这一推测提供了佐证。距今约3000年前的山西青銅文明遗址中,出土过类似蒸笼的陶制炊具,而同时期中原地区的谷物加工工具仍以舂臼为主,难以实现大规模磨粉。这意味着,太原先民尝试用整粒糯米与肉类共蒸时,磨粉蒸肉的雏形或许尚未诞生。直到汉代,随着石磨的普及与南北饮食交流频繁,米粉蒸肉才逐渐在更广阔的地域流传开来。太原糯米蒸肉恰似一位沉默的长者,用延续千年的烹饪方式,守护着蒸菜最本真的模样。

五花肉的选更是讲究,必须是肥瘦相间的“五层楼”,肉切得厚实、有标准,恰似太原人豪爽大气的性情。腌制时,老黑酱、五香粉、姜片、醃糟、荷叶等调味品的用量,全凭掌勺人几十年的手感——调出的味道辛辣中带着温润,与糯米、五花肉碰撞出独一无二的北方风味。

掀开蒸笼的瞬间,白雾升腾,糯米蒸肉宛如一件精美的艺术品呈现在眼前。晶莹剔透的糯米,紧紧包裹着肥瘦相宜的五花肉,表面泛着一层诱人的油光。从味觉体验上,整米与米粉蒸肉也呈现出截然不同的美学。太原糯米蒸肉保留了米粒的完整形态,在长时间蒸制中,外层软糯、内里弹牙,与入口即化的五花肉形成层次分明的口感交响;而米粉蒸肉的肉香与米味交融得更彻底,呈现出绵密醇厚的质感。这两种技法并无高下之分,却如同两条并行的味觉支流,前者流淌着古朴的岁月痕迹,后者展现着工艺精进后的味觉革新。

行走在充满烟火气的街道,空气中若隐若现的糯米蒸肉香,仿佛让时光都慢了下来。这道散发着浓郁太原味的糯米蒸肉,让每一个来到这里的人,记住了太原那独特而温暖的味道。



寻味太原(4)