

故乡风物

西邵白麻纸

韩银柱

《太原市南郊区志》记载：“清道光6年（1826）西邵村就有了造纸作坊，年产白麻纸3600刀（每刀100张，200张为一区，20区为一捆）”。在村北的庙内塑有造纸祖师爷蔡伦像和造纸的全程壁画（现已不存）。

白麻纸在生产经营、生活中都离不开它。在生活中老百姓糊窗户用它，既明亮又隔风，小雨漏不烂，刮风不易破；打仰层（顶棚）用它，筋骨坚韧，拉扯不断，平平展展的；小孩练书法写仿用它，不走墨，耐揉搓；账房记账用它，好保管，不虫蛀，保存年代久远；另外办丧事用它，过年的花红用它，裱糊箱柜也要用到它。它的品种根据用途的不同可分为建设纸，打顶棚用正好一张纸糊四格；呈文纸做账本、契约等；九眼纸糊窗户用，正好糊九个眼；小孩写仿练书法；还有京文纸，据说是专供北京城用的。由于用法不同，纸的质量也有差异。建设纸要求有湿强度，呈文纸要求长期保存，九眼纸要求耐风吹雨淋等。

做白麻纸的原料多为麻皮、麻头、旧麻绳，纸巾、纸条、旧书本。从原料到成品，工序大致为：拣，即把造纸原料中的废物如铁丝、钉子、木条和砂土尽量拣出抖净，用“破麻斧”把麻绳疙瘩砍开；泡，把旧麻绳、旧纸巾分别浸泡在直径一丈多、深四尺多的圆形“筛儿”中；蒸，把浸泡好的麻绳放到火炕上高温蒸，使其变软变绵；剁，把蒸过的麻绳理顺整成把，左手用“麻押儿”把麻绳扣牢，右手挥动大刀“砍麻刀”，把整把的麻绳剁成一厘米左右的短圪节；碾，把碎麻、浸泡好的纸巾上“碾子”碾，直到碾成细、稀纤维状；洗，把碾好的纸浆放到“筛儿”中的“卧单”内，将“筛儿”加满水，两人各站在“筛儿”的一侧，用“耙只”反复推、拉，进行洗涤，直到洗得雪白为止。

操纸，用“粪窝”（抬筐）把纸浆抬放进“汗池”中，往“汗池”内加水，加到适当位置。然后，两人坐在“汗池”边上，用“搅汗棍”进行“搅汗”，直到搅匀。最后用“笼”把纸浆从“汗池圪斗”边往外拢，直到把“笼”固定在“汗池”的中间。操纸时，先用“套麻圪都”把麻纸浆搅起来，把“竹帘”放到“架子”上，用“押尺”把竹帘压好，把纸浆捞上两次后，粘到台台上，一张张地往上叠加，一个人一天要操五刀、六刀，最多操八刀。

第二天，就要晒纸了。妇女们把操好的“坯子”放到“浅（音）底儿”上，扛到大街上，放置于“三角（juē）”上，用“刷儿”一张张地贴到墙上晒干，再一张张揭下来，白白展展的麻纸就成了。

那时的西邵村，到处是用白灰和草纸混和好的草纸泥抹的白墙，专用来晒麻纸，街市上一派繁忙景象，晒纸的妇女们有的在晒，有的在揭纸。

到了冬季，作坊里有“火墙”，火墙高六尺有余，长有一丈五尺。砖砌的火炉、火墙、烟囱连通，火墙上有烟囱直通房顶外，晒纸的妇女把纸一张张贴在火墙上，用火墙烘干。

改革开放带动了建筑业和新型造纸业的兴起，白麻纸逐渐从人们的生活中淡出。

上世纪70年代初，我在小店红寺村插队。春天是农家盖房子的好季节，天气暖和，雨水也少，盖好房子风干得快。当时，盖房子最流行的房顶就是砂渣房顶，它代替了传统的白灰抹房顶，结实而防水。砂渣房顶也是用劳力最多的一个工序，每当村民砂渣房顶时，我们就被请去帮忙。

砂渣房顶是房屋土建的最后一道工序，那时村里条件有了改善，盖房不用土坯了，打好地基后就是砖砌墙，墙砌好后要上大梁，梁上有檩子，檩子上是椽子，椽子上再铺上薄木板或厚厚的席子、苇子。以前房顶是抹上泥和白灰，由于村子离城近，容易找到锅炉炉渣，村民盖房就用上了更为先进的砂渣灰铺房顶，就是锅炉细炉渣和石灰和成的灰泥。

那天，天刚亮，我们就上了工地。壮小伙子要负责和灰泥以及往房上运灰泥。和泥时灰渣与石灰要按比例配好，软硬适度，用耙子倒腾好几回，把泥和匀。往房上运泥的人们，光着膀子，戴顶草帽，用方锹把泥先甩到架板上，再由另外两个人倒着把泥甩到房顶。

站在房顶上的人，穿着高腰雨靴，用铁锹把灰泥运到房顶上铺开，近一尺厚，抹平。待泥稍干一些，就拿着像短齿耙子一样的工具“咚房”。我们并排十来个人，一个挨一个，背靠背成两排。大家齐声喊着号子：“嗨哈、嗨哈……”一排正着走，一排倒着走，这样不易失脚掉到房下。号子声铿锵有力，节奏感强，铁齿随着号子声一起一落，整齐划一，从房顶的一头，人们挪着整齐的碎步，铁齿一齿挨一

并州话回

砂渣房

梁建军



齿地往房的另一头移动，到了房檐，再“后队变前队”“嗨哈、嗨哈……”返回来。“咚”好后，要蹲下排成一排，用木棒槌从头到尾挨着拍平、拍瓷，翻出泥浆，用腻抹子抹平抹光。房顶干透后，形成一体，比从前的土加石灰房顶结实多了，不容易漏水。

砂渣房顶看起来是简单劳动，其实熬人费力，来不得半点偷懒，一天除吃饭就都在房顶上，不能下来，也不能坐下休息，比下田干活累乏得多。为犒劳干活的人，主家的伙食不能马虎：早饭是打卤面馏米，打卤面里有鸡蛋、木耳、海带丝、金针、肉片，粗瓷大碗随便吃。馏米即江米夹枣的凉糕，都是平时吃不上的美味。中午是肉烩菜馒头，后生们一顿能吃四五个馒头。

随着社会的发展，砂渣房顶成了老人们茶余饭后闲聊的话题。

印记山西戏曲



洪洞道情

洪洞道情 洪洞道情流行于晋南地区。洪洞道情吸取了当地民歌小调的唱腔而逐步发展至今，洪洞当地人也称其为“道腔”。

洪洞道情的主要乐器有渔鼓、筒板、碰钟、四胡和高音七眼串竹笛。后逐步加入小喷呐、二胡、中胡、三弦、扬琴、高音板胡、钢管乐等。洪洞道情唱腔曲调分为高调、官调、平调，称之为“三大调”，此外，从秧歌吸收来的曲调，称之为“小调”。洪洞道情的表演以小生、小旦、小丑戏为主，有些表演技巧富有特色，例如裙子功、扇子功、手帕功。代表剧目有《龙虎山》《郭巨埋儿》。

文/篆刻 李泽峰

从谷雨以后，天气一天比一天热，进入小满节气后，荒滩野地长满了甜苣菜（苦菜）。甜苣菜有清热、凉血和解毒功效，它的口味是苦中带涩，涩中带甜，新鲜爽口，清凉嫩香。旧时代农民的生活过得艰苦，到此时粮食吃的所剩无几，也就是到了青黄不接的节点，甜苣菜就成了阳曲县人的粮食替代品。人们不仅吃新鲜的，还要用黑釉瓷罐大量发成黄菜，以备暑天法暑热。

发黄菜一定要在小满时节发，因为这时的甜苣菜最嫩，而且叶片最饱满。发黄菜的步骤是：先把瓷罐清洗干净，晾干。把甜苣菜的烂叶、老根摘掉后，放在大水缸里淘洗两遍，捞在柳条筐箩里控干水分。另外坐一口大锅，等水开后把晾干水分的甜苣菜，放到锅里焯水至熟捞出装罐，然后把焯菜的水晾凉，浇在罐里。最后把罐口盖好封严，15天后即可食用。黄菜水是炎夏夏季里农民消热法暑的最佳饮品。

发黄菜

郭明亮

图片来源：百度网

人物

她给华坪添麻烦了。

张桂梅常常心怀不安。当她又一次从医生的手里接过诊断书，回到学校，深思熟虑之后，她毅然决然地把诊断书锁进抽屉里，心里对自己说：“对不起你了，张桂梅，我也没有办法救你！”

但是，张桂梅的这种愧疚和不安，很快被化解了，紧跟而来的是感动和感恩。就像当初迎接她的到来一样，当张桂梅面临病痛打击，深陷困境的时候，同样是这片土地上的人们，给了她鼓励，给了她关心，给了她亲人般的温暖和爱。

张桂梅得病的事情，首先是被她的同事发觉的。因为朝夕相处，彼此之间的细微变化，同事们

都看得出来，更何况是张桂梅被疾病缠身后身体越来越虚弱。于是，她的同事们，便细心地开导她，给她提出各种医疗保健方面的建议。看到她的病情越来越重，就强烈要求她，督促她去医院治疗。

很快，学校领导也知道了张桂梅的病情，再后来，县里也知道了张桂梅的病情。

为什么？其实也没有那么多的为什么。仅仅因为张桂梅作为一个外地人，操着一口流利的东北普通话，在华坪县小小的县城里，不顾一切地投入到教学当中，用了短短的不到两年的时间，就取得了令人刮目相看的成绩，仅仅是1998年，她就取得了众多的荣誉——

希望出版社

35

陈洪金 著



《张桂梅和她的孩子们》节选

1月，全县统一测试，她教的班语文学科从接手时的第13名跃为第5名，政治从接手时的第30名跃为第1名。

3月，她被县妇联授予巾帼建功标兵；她辅导的2名学生参加云南省初三语文竞赛，分别获一、二等奖。

5月，她被县教育局授予师德师风标兵。

连载

山西教育出版社

35

赵树义 著



《折叠的时空》节选

中间三间，东西各两间。走进东房，见墙上挂着一张“国务院奖状”，上写“奖给农业社会主义建设先进单位山西省沁源县王陶人民公社花坡生产队”。签名为周恩来总理，落款时间为1958年11月。此处竟藏着一份古董级别的荣誉，吃了一惊，怪不得老院子完整地保留着20世纪的风貌

呢。有门通向隔壁，问可不可以过去看看，张占庆憨厚一笑，随便看。掀帘而入，居然是供销社，柜台、算盘、货架甚至货架上的商品都弥漫着那个年代的气息，让人一下子回到小时候。我很是兴奋，隔墙高喊，邓焕彦，快去你家鸡窝里偷两颗鸡蛋，换糖蛋蛋来。老邓在隔壁嘿嘿笑道，快出来喝水吧，丢了东西张书记找你爹赔呀。恋恋不舍退出，见炉台上摆着四只搪瓷茶缸，上写“为人民服务”，红旗飘飘，斗志昂扬，让人心里一热。端起茶缸，就像端着温暖的童年，一边喝水，一边朝墙壁瞅，仿佛把值钱东西落在那边似的。

出村西行，径往沟里钻去。路上，张占庆说，圪旋头海拔高，阳光充足，适

合种小杂粮，适合养牛养羊。经年累月，沟底泉水在西崖上冲刷出一大片图案，很像人头顶的旋。在晋东南，“圪”是个使用频率极高又无特别意义的字，譬如脑袋叫圪脑，门廊叫圪廊，山梁叫圪梁，土坑叫圪道，圪旋则指头旋。我逗张占庆，圪旋头是不是长在花坡头顶上的旋？张占庆笑一笑说，鼎盛时期，圪旋头有80多户、200多人，村庄像梯田，上下12个阶梯，房子盖在阶梯上。抗战时候，徐向前元帅路过花坡，在圪旋头住过。1988年，村里最后一户迁出，村子废弃。想象着村庄雪中错落有致的样子，想去看看，张占庆说村里旧房都塌了，没什么看头。我说看看旧址也好啊，张占庆说。

纪实