

山西民间语言文学

家有二两醋  
不用请大夫

# 饮食习惯中的民间语言(下)

王海静



运城、临汾位于山西省南部,百姓的日常食品多以白面为主,擀面条、蒸馒头是家庭主妇的拿手好戏。比如面条,就有“和得硬,揉得圆;擀成纸,切成线;下到锅里莲花转,舀到碗里香气窜”的民谣。当地有个风俗,新媳妇下厨的第一顿饭,就是通过擀面条来亮手艺。民谚说:“好女儿不怕人瞧,好面条不怕挖搅。”运城古称河东,人们把面条做得细长滑溜,柔韧不断,再浇上羊肉臊子,香气诱人,远近闻名,因此当地流传有“吃了河东羊肉面,给个县长也不干”的民谣。

馒头,俗称“馍”,晋南人几乎是每天必食,甚至是三餐必食。老百姓说:“没有馍馍不算饭,没有辣子不算菜”“米汤蒸馍,吃得眼睛挤合(形容胖)”“馍蘸辣子美得太”“光吃辣椒不吃菜,凳子不坐蹲起来”。晋南人爱吃辣椒,是久已闻名的,以辣椒代替菜,或者说是把辣椒当菜吃,已经习以为常了。各家平时就蒸好许多馍馍,急时切成馍片,用盐开水一泡,既快捷又便当,所以当地有句口头禅:“油泼辣子一个菜,开水泡馍来得快。”到了岁时节令,或遇上红白喜事,巧妇们更是八仙过海,各显神通,将面团捏出花鸟鱼虫,雕出龙凤吉祥,然后作为走亲访友的馈赠礼

品。老话儿说“河东人情薄,总是馍换馍”,说的就是这种情形。在晋南真可谓“一样馍百样吃”“一个馍百个名”。

饼子,在山西多种多样,不仅样式不一,而且做法不同,有烙饼、炒饼、甩饼、火烧、油旋、锅盔等等。太原“开化市”,曾有一家饭店的葱花烙饼金黄酥软,层薄如纸,独具特色。老太原人常说:“开化稀饭豆豆浆,葱花烙饼真不赖。”而河津市的油酥饼,每层薄如蝉翼,外酥内绵,饼屑容易散落,所以人们说:“河津的千层饼,吃时两手捧。”在垣曲县有一种厚而圆的大饼,内和油盐,外沾芝麻;内里喧腾腾,外皮焦脆脆,人称“锅盔”。谚语说:“文魁武魁,不如锅盔。”晋东南潞城县早在清朝时,就有姓呼、暴的两位师傅,做出甩饼后卷进腊肉,非常好吃,人们称其为“呼暴饼”。当地传言:“要想真解馋,请吃呼暴饼。”这种甩饼,至今在晋东南盛传不衰,俗传:“潞安府,有三宝:腊肉凉粉酥火烧”“长子炒饼沁县糕,长治腊肉酥火烧”“要想真解馋,咱到甩饼摊,饱饱吃一顿,如同小过年”。此外,还有“平遥牛肉太谷的饼”“柳林芝麻饼,香闻太原城”“五里铺的饼子田家会的包,三天不吃想折腰”。在长期的面食制作过程中,劳动人民积累了丰富的宝贵经验,有些常识性的技巧,还以谚语形式保留了下来。如“冬溜溜,夏稠稠”“冬起糊糊夏起铁”,是说发面、和面时,冬天要稀些,宜软;夏天要稠些,宜硬。“磨快的剪子揉到的面”,是说做面条和馒头,全凭揉面的功夫,要像磨剪子一样有耐心。“蒸馍馍,不用问婆婆,一把手一个”,是指

## 一面百样吃

揉馍的技巧熟练后,一只手就能团出一个馍。“断火不蒸馍,蒸馍不断火”,是说馒头上笼以后,要一鼓作气烧旺火,中间不能停火。

再如,在北京、天津、上海、西安等大城市的繁华闹市中,也常常能够见到“山西刀削面”的招牌。传统的操作方法是一手托面,一手拿刀,直接削到开水锅里,要诀是:“刀不离面,面不离刀,胳膊挺直手端平,手眼一条线,一棱赶一棱,平刀是扁条,弯刀是三棱。”太原的刀削面能手,揉面有方,刀功独到,并且姿势优美,真是“一叶落锅一叶飘,一叶离面又出刀,银鱼落水翻白浪,柳叶乘风下树梢”。

作为山西面食一绝,烧麦在三晋南北都有食俗。烧麦又名“稍梅”,由于方言口音的差异,也叫“烧麦”或“稍麦”。烧麦最好是,干馍圪夹糕”,沁县的干馍,吃起来香脆可口,或夹熟肉,或夹枣糕,令人垂涎欲滴;“麦仓梨儿李庄香,赵家山豆腐好滚汤”,黎城县麦仓村的梨香甜可口,赵家山村的豆腐则是上党区的名吃,“黎城豆腐甲三晋”也指的是赵家山村的豆腐,用来做汤鲜嫩柔韧,用来炒菜久炒不烂,具有强身健体的功效;再有,“天上龙肉,地上驴肉”,长治地区的上党腊驴肉始于唐宋时期,明清时成为宫廷贡品,享誉古今。

山西人的饮食风俗,蕴含着丰富浓厚的历史文化,散发着浓郁的黄土高原气息。除了上述介绍外,还存在很多诱人的美食文化,可谓数不胜数。如,“沁州甚最好,干馍圪夹糕”,沁县的干馍,吃起来香脆可口,或夹熟肉,或夹枣糕,令人垂涎欲滴;“麦仓梨儿李庄香,赵家山豆腐好滚汤”,黎城县麦仓村的梨香甜可口,赵家山村的豆腐则是上党区的名吃,“黎城豆腐甲三晋”也指的是赵家山村的豆腐,用来做汤鲜嫩柔韧,用来炒菜久炒不烂,具有强身健体的功效;再有,“天上龙肉,地上驴肉”,长治地区的上党腊驴肉始于唐宋时期,明清时成为宫廷贡品,享誉古今。

俗话说:“山西人爱吃醋,家家有个醋葫芦。”山西人善酿醋、爱吃醋,素有“老醋儿”之称。

“爱吃醋”不仅是山西人的一个特殊标志,也俨然成为当地人的一种历史沿袭和约定俗成的饮食习惯。相传过去山西人参军,腰里都别着一个醋葫芦,有“山西老醋儿爱喝醋,打仗带着醋葫芦,喝粥也要倒点醋,交枪不交醋葫芦”之说,充分表现出山西人对于醋的极端喜爱之情。“醋是随饭吃的药,更是顿顿吃的饭”,只要有瓶醋,无论是怎样的粗茶淡饭,也能吃出有声有色的味道来。

有民谣说得真好:“男的不吃醋,感情不丰富;女的不吃醋,家庭不和睦;小孩不吃醋,学习不进步;老人不吃醋,越活越糊涂。山西老乡爱吃醋,吃遍天下无敌手。”山西人把醋开吃得淋漓尽致,单从醋的功能分类就可以看出:饺子醋、海鲜醋、凉拌醋以及吃面醋等等。此外,醋还有抗衰老、降血压、抗菌消炎和促进肠道蠕动等作用,民间有俗语说:“常年吃醋,不去药铺”“家有二两醋,不用请大夫”“便秘用陈醋,胜过药无数”。

“醋出山西不酸”,这句话表达了山西人对醋的一种特殊感情:哪里的醋都不及家乡的好。中国四大名醋之一的山西老陈醋产于清徐县,享有“天下第一醋”的美名。酿醋行业中有句话:“能做醋的工人就能做酒,但做酒的不一定能做醋”,充分说明山西老醋制醋技艺的精湛。

“久在山西住,哪能不吃醋。”所谓入乡随俗,在山西常驻的很多外地人,久而久之也养成了爱吃醋的习惯,同时,跟随山西人的足迹,制醋技术和食醋习俗也被带到了全国各地,令古老的陈醋及醋文化不断丰富着人们的物质生活和精神世界。

如今山西全省人民普遍以白面为主,老百姓有了新食谱。民谣说:“清早馍馍上上午面,晚上来它个大油旋;想吃油糕枣泥馅,要吃饺子捣上蒜。”同时还注重了饮料、水果等副食的增加,所以就有新民谣说:“四盘八碗北方烧,外加几罐健力宝;主食少,副食多,下了桌子吃香蕉。”当然,许多人仍然喜欢吃粗粮,但意义和过去截然不同了。如果说,过去的粗粮细作是为了填饱肚子的话,那么,今天则是为了调剂口味、保持营养均衡。“稀粥烂饭不伤人,吃全杂粮不生病”“五谷杂粮多进口,大夫改行拿锄头”“神丹妙药灵芝草,不如五谷杂粮互补好”。

民间语言朗朗上口,从各种角度反映了山西各地丰富的特产资源,地方特产借助民谣俗语得以名扬天下,令人回味无穷,也使得山西美食在民谣俗语中得以彰显。

## 人物

就这样,几年来,张桂梅的社会募捐,只捐到了一万多块钱。铁一样的事实冰冷地告诉她,手里的一万多块钱,距离创办一所免费的女子高中差了十万八千里。

但是,在张桂梅内心深处,创办一所免费的女子高中,一直是她梦寐以求的愿望。每当夜深人静的时候,她总是对这个梦想念念不忘。

谁也没有想到,事情奇妙地出现转机,这转机甚至让她猝不及防。但是,转机的到来,梦想的实现,似乎又在情理之中。

2007年10月15日至21日,党的十七大在北京召开。张桂梅作为云南省代表团的代表,与丽江市委书记一起前往北京

参加会议。临行前,县里知道张桂梅把自己的钱都花在学生和儿童之家的孩子们身上了,对自己特别节俭,就专门拨了7000元钱让她买一身西装,穿着去北京开会。但是,张桂梅拿了这笔钱,却没有买衣服,转手就给了儿童之家。她说:“我本来就是一个基层教师,西装穿一次就只能压箱底,那不是浪费吗?但是儿童之家用得着这笔钱。”

于是,她就穿着平时的旧衣服去北京了。会议召开的前一天上午,张桂梅正紧张地往大会堂赶,不料身后有人拉了拉她,悄悄地告诉她:“你看你的裤子。”张桂梅低头一看,才发现自己的牛仔

## 希望出版社

69

陈洪金 著



《张桂梅和她的孩子们》节选

很喜欢穿耐磨经脏的牛仔

## 连载

## 山西教育出版社

69

赵树义 著



《折叠的时空》节选

田斌也笑了,一样好,一样好,可我们景凤森林覆盖率86%,这个绝对对山西第一。

概念,政府靠挖煤,百姓靠采蘑菇、挖药材,都在靠山吃山,却没人知道守着的山有多值钱。也好,沁源人困在山里,不开发,山就没破坏。现在搞绿色经济,起步虽晚,可起点高,坏事变好事。我问你,你算沁源最早吃螃蟹的人吧?田斌说,那倒算不上,不过,算起得早的人。我调侃道,到现在也没开园,你这是起了个大早,赶了个晚集。田斌点点头,又摇摇头,也不能这么说,慢工出细活嘛。又说,国庆节正式开园,到时候你们都来捧场啊。我说热闹就不凑了,反正在沁源待一个月呢,你什么时候闷了,可以喊我来喝酒。田斌说没问题,随时欢迎,你带家人来,带朋友来,带同事来,想带谁带谁,让城里人体验体验什么叫田园。我

嘿一声,我是村里长大的,对田园不感兴趣,对田斌感兴趣。田斌哈哈大笑,就喜欢你这种文化人打交道,没架子,说话有意思。我说没架子的人没意思,田斌说你就有意思,田斌说没意思,田斌说你真的有意思。我说我有什么意思,田斌愣住,旋即朗声大笑,大家也跟着笑起来。

我问,村里有狗吗?田斌反问,怎么了?我一本正经道,你这么大

夜风起,天渐渐凉下去。从太原到沁源,气温要低四五摄氏度。老邓见我缩了一下肩,劝道,今天跑累了,明天还要爬羊头山,早点休息吧。

纪实