

故乡风物

太原的麻叶儿老豆腐

卓成



太原有许多有名气又历史悠久的早餐，如小店的“牺汤”（羊肉汤）、老汉元宵，北城的“头脑”、打卤面、饺子汤，太原城区里除了上述地方名吃外，当数经济实惠，令广大市民青睐的麻叶儿、老豆腐了。

麻叶儿是太原人对“油条”的称呼，这种面粉制成的油炸食品之所以受到欢迎，成为早餐中的翘楚，除了它的营养价值和经济实惠外，还因为它经过油锅滚炸之后，外焦里嫩，趁热吃，那是酥、脆、香、软合而为一，可口无比，老少皆宜。

吃麻叶儿，必须配上“老豆腐”才为绝佳美食。关于老豆腐的由来说法很多，其中有一种说法，一家豆腐坊的东家家里来了很多人吃饭，迟迟等不来豆腐，心急的人跑到厨房舀起锅中未做成的嫩豆腐随便配了一点自己喜欢的调料，大家觉得这种嫩豆腐比平时吃的硬豆腐好吃，逐渐普及开来。至于为什么前面要加一个“老”字，尚无从知晓。老豆腐其实不是太原独有，只是叫法、吃法不同。有的地方叫豆腐脑儿，有的地方叫豆花儿。吃老豆腐一般都有“浇头”，即调料。在太原吃地道的老豆腐，一定要配一道“浇头”——粉条海带卤。

太原人食味比较重，吃老豆腐不可缺少的“浇头”，一般有黄豆瓣儿、海带、红薯粉圆粉条、海带丝等材料，经熬制、打卤而成，有的干脆把它叫“粉汤”，再调一点韭花酱、油泼辣子面儿，那叫一个香。有讲究一点的食者，会给粉汤中加少许木耳、黄花菜、腐竹，

粉汤更有嚼头。

我从小就喜欢这口儿“老豆腐”。记忆中第一次吃老豆腐是1971年，我小学三年级暑假的时候。一天早晨，我睡眼惺忪，就听到父亲喊我：“儿子，赶紧起床，洗漱好了，跟我去买老豆腐。”我听了高兴得蹦下床，三下五除二收拾停当，就跟父亲出了门。父亲拿着一个铝制的锅和一个很浅的敞口盆子。进了店，前面已经有十几个人在排队，大家手里都拿着锅和盆子，我环顾四周，店面不大，光线很暗，摆着一张面案，靠门边是一口铁制的大油锅，油锅对面是一个盛老豆腐的大保温桶，外围还裹了一层棉被。紧挨房门的地面上，摆放着一张低矮的桌子和一些马扎，有几个顾客半蹲在那里呼呼地喝着热乎乎的老豆腐。只见炸麻叶儿的师傅不停地炸着、翻着、捞着，满脸通红，大汗淋漓，边干活儿还边不停地喊着：“好嘞，加两个甜的。”另一个师傅，估计是炸麻叶儿师傅的爱人，她拿着一个像拨面板儿似的圆形的、扁扁的铁皮铲子迅速地给人们舀着老豆腐，大概舀两下半为一碗，然后再用一把汤勺舀上半勺粉汤，往上面一浇后递给顾客。

太原人吃老豆腐是很讲究吃法的，首先，得趁热喝（太原人管吃老豆腐叫喝，大概是由于老豆腐嫩嫩的、滑滑的缘故），而且得把韭花酱和辣椒都放一些才好吃，如果你把麻叶儿掰成小段儿，一两块儿一两块儿地放在碗里，在老豆腐里滚一下再吃，会更美味。

“引约”一词在晋源一带是个常用语，意为带头、带领。这里“引”有“领”的义项，“约”有提出、相约、约定等含义。“引约”一词的使用范围多指青少年和儿童，且多用于少年，成年人特别是中老年人之间一般不用这个词，因他们自有主见。比如三五少年在某人的带领下背着大人悄悄去野外玩耍长时间不归，大人急得四处寻找，直至傍晚时才见儿子灰头土脸地趁机溜回家门。此时，家长就会说：“保准是某某家的个鬼‘引约’的，看见他就不是个正经东西，成天野人似的，出去不知道着个家，正是‘跟好人家好，跟着猫虎去咬人。’以后再和他乱跑小心打折你的腿！”

通常情况下，“引约”者在少年中应有一定的威望和号召力，小朋友情愿听从其指挥。如他们结伴而行后，“引约”者提议小朋友或“游泳”“摔跤”或“爬树攀岩”，有时甚至提议分成两组用石块、土坷垃“开火”。总之“引约”小伙伴去冒险，特别是双方“开火”后石子在耳边嘎

嘎乱飞，打得昏天黑地，被击中者轻者疼痛难忍，重者头破血流。故此，遇到麻烦事，“引约”者往往难脱干系，但鉴于是未成年人，往往不了了之，加之皆是左邻右舍，世代相居，低头不见抬头见，只能默默忍受。至于小朋友结伴后去捡柴、拾粪、拾炭、割羊草、挑猪菜甚至玩一些益智游戏，均不在“引约”之列。

与“引约”相近的方言还有“引头”一词，其义与“引约”大同小异，只是强调“领头”“带头”的成分稍重一点。

方言俚语

“引约”

殷安



并州话回

阳春三月甜苣香

郝妙海

上世纪50年代，家中养过羊，也养过猪，还养过兔。阳春三月，大地一片葱绿，割羊草、掐猪菜、挽兔草，成为我放学后的头等大事。羊的食性很杂，猪要挑食一些，兔子好像只喜欢吃甜苣这一种。每当春风徐来，大地解冻，最先钻出地面的野草中，便有甜苣。没几天，便有了两三片叶脉泛点红色并稍显紫色的绿绿的叶片，随后便越长越旺。于是，从春到夏，从夏到秋，提个小篓头，拿把小铁铲，爬坡堰，钻麦田，挖甜苣便成了儿时一道抹不去的记忆。

十几年前，忽闻城里人对一种叫“苦菜”的野菜十分青睐。市场上有售，价格不菲，饭店里有卖，很受欢迎。一打听，才知这个“苦菜”就是甜苣。

记得母亲曾给我们说过，荒年时，苜蓿、人汉（音）、扫帚苗，还有甜苣等其他一些野菜，常被穷苦人拿来充饥、救命。

一次，我挑了一篓甜苣回来，喂了兔子后，央求母亲给我们做点菜吃。母亲细细地择了一些嫩叶嫩茎，开水焯过后，凉水浸泡了一天后调了盐醋，弄了一小碗甜苣菜。中午吃红面剔拔股时，兄妹几个都夹了些。然而，那股子苦涩味久久在喉咙里转悠，使本就难吃的剔拔股更咽不下去，远不如家中的黄菜（一种用芥菜腌制的酸菜，为家乡早年间春天青黄不接时的主菜）酸酸的好吃。自此以后，我便对它敬而远之，再未思谋着吃过。

当我把一些高档饭店将甜苣做成菜出售的事儿倒映给母亲听时，母亲先是表示惊讶，后来却似乎有所触动，“噢”了一声，并未多说。不料几日后的一个早晨，出门锻炼的母亲，竟提了一小塑料袋甜苣回来，调制后，早晚喝稀粥时当小菜就着吃。而且，此后隔三岔五便挖些回来，好像对

这种野菜突然青睐起来。后来，我受母亲影响，也不由得夹了些尝尝，似乎是由于滴了香油，竟没有了儿时吃的那股苦涩，慢慢咀嚼，细细回味，仿佛还有一丝甜甜的感觉，口中也觉清爽了许多。

从此，我对这种似乎熟悉却又陌生的野菜，多了一份关注，慢慢发现，甜苣也确是一种很可爱的作物。清明时节，当它露出两三个叶片时，藏在地下的嫩茎，白白净净，一拃多长。这时的甜苣，是最鲜美的，连茎带叶，都可挖来吃。尤其是在翻耕过的、不干不湿的地里，它长得尤为肥壮。而在田埂等板结的地方，叶子会显干，根也细而短。在较潮湿的渠塘边，叶子宽大但根却不长。甜苣的叶，形状像柳叶，绿中泛红。还有一种苦苣与甜苣相差不多，但叶缘有齿且颜色发灰、味苦，连兔子都不吃。到麦子扬花时，未经挖食过的甜苣会抽苔，开出米黄色的花。这时叶子也开始发黄，便不能食用了。不过，甜苣的根系十分发达，挖食后，会有二茬、三茬新的甜苣钻出来，食之同样鲜嫩。因而，只要你喜欢，甜苣可食用的日子很长。

春天到了，如果你吃腻了大鱼大肉，想换换口味，那么，甜苣不失为一种不错的选择。

图片来源：百度网

连载



63

苏华著

《大夏禹都》节选

化，初步断定：此遗址当为“汤始居毫”的最早“毫”都。

针对陈昌远的这一观点，邹衡亲自到了一趟垣曲，考察了商城遗址，作了一篇《汤都垣毫说考辨》的文章，认为：“此城的南墙下压有属于二里头文化三期（公元前1635—公

元前1565年）、四期（公元前1565—公元前1530年）的灰坑，可见此城的始建期有可能早到二里岗期下层（商代早期）。再从几年来出土的陶器来看，虽然属二里岗期上层（商代中期）者居多，但属二里岗期下层者亦不少，由此也可以旁证二里岗下层的绝对年代一般属早商早期，也可到夏代末年，应该包括成汤在内。”

但在承认垣曲商城属早商文化，也可到夏代末年之后，笔锋一转，又定论为：“因不具备都城条件而只能是当时的别邑了。”

陈昌远对邹衡否认汤都在垣曲的考辨说不服，于2000年在《河南大学学报（社会科学版）》刊发长篇反驳文章《论山西垣曲商城遗址与“汤始居毫”之历史地理考察》，对邹文中的主要观点进行针锋相对的缕析。首先，对于邹衡的垣曲商城不具备都城条件，只是早商夏末的一座“别邑”说，陈昌远回应道：“城的规模较小，不具备都城的条件，当是别邑，这也难成立。因为作为一个都城，不能只看城的规模大小，而应看它的地理条件与城的职能。周武王经营雒邑，就曾经指出：‘我南望三涂，北望岳鄙，顾詹有河，粤詹雒、伊，毋远天室。’三涂山在伊水上游，岳鄙指近太行山的邑，这是说雒邑南北有山，中间有河、伊，还有广阔的原野，可见其地理条件优越适宜建都。所以，城的规模大小不能是成为都城建筑存在的本质条件。”其次，他认为“毫”与“薄”古通用，这早已是人们的共识。毫之地名，来源于薄或称薄草。

历史