



《春天的味道》 罗雪村 作

窟垒为何叫“窟垒”，我实在解释不了。同样的吃食，有的地方叫扑碎碎，有的地方叫块垒，晋中一带叫拨烂子，名号不一，但做法无二。

顾名思义，“扑碎”是把土豆之类的大号食材改成小号的意思。“块垒”大约是说做成之后累积在一起的块状物。《世说新语》中“胸中垒块，故须酒浇之”的“垒块”，八成由此引申而来。“拨烂子”，我的方言学老师讲过，是个切口，“拨”取声母，“烂”取韵母，合起来读“拌”，说的显然是制作方法。类似“拨烂”这样的切口，晋方言中还有不少，比如太原人常说的“圪栏”，其实就是“杆”。谭坪塬上的“窟垒”，近似于“块垒”，只是发音略有差别而已。

窟垒的取材极广，地里的豆角、土豆、白菜、萝卜，野长的苜蓿、苦菜、槐花、扫帚苗、蒿苗苗，几乎无所不可。做法也极简单，清水淘净后，大的“扑碎”，比如土豆，长的改短，比如豆角，不大不小的直接扔到盆里，白面适量，咸盐少许，“拌”成一堆“块垒”，上锅蒸熟即可。直接吃当然无妨，但塬上的正宗，是辣椒面和蒜末用热油炒，那个得劲，三言两语难形其容。铺底的菜蔬，本色是淡淡的甜香，裹上麦面，便加了一层清香。令人沉醉的蒜香，是窟垒的神韵，一种漾心入魄的感觉，忍不住想闭上眼忘记一切。氤氲于舌颊之间的油香，则是它最迷人的气质，仿佛山间的晨雾，分明有，却总也捉不住，捉不住，却又不甘心。一口咬下，各种难

## “窟 垒”

乔傲龙

乡恋

言之妙便层层展开、次第袭来。一口未及细品，贪婪的第二口早被攫入，所谓狼吞虎咽，其实就是一口等不及一口。一碗窟垒在手，朵颐之乐如风卷残云，什么面皮灌肠肉夹馍，统统都到墙根底下面壁思过吧。

我从小便是窟垒爱好者。最喜欢的豆角窟垒，十岁时一顿能狂咥两大碗，其他也来者不拒，前提是老妈来做。这些年没少吃过的饭店里做的拨烂子，但谭坪塬上的感觉却再不曾有。

每年清明前后，方圆数十里的谭坪塬，像一幅彩粉画铺陈在黄河岸边，花香鸟语，春意盎然。星星点点的小村庄，藏在桃杏照眼的繁花里，遮不住的只有饭时的炊烟和鸡鸣犬吠的喧闹。桃红杏白的“花线”之外，放眼是返青的麦苗，无边的绿茵上撒满有名和无名的野花，四下里是一山一山的洋槐花，将村庄团团围在中间。晌午过后，放牛的上山，割草的下地，夕阳西下时，母亲们笑盈盈地接过孩子手里的藤筐，开始在灶台上忙乎。洋槐是总花序，顺着花轴一捋，一咕嘟槐花就进了筐，忙乎一时半刻，足够全家人吃一顿窟垒。扫帚苗长到秋天能有半人多高，拦腰一扎就是扫帚，拌窟垒用的是开春后长出的

嫩苗，蒿苗苗也是一样。夏收过后，滚滚麦浪退去，灰条和苦苣就到了能吃的时候，野地里的生物，喂牲口便是草，人要吃便是野菜。塬上暑热，所以大自然赐予的槐花、扫帚苗、苦苣、灰条、蒿苗苗，无一例外都有清热功效，比如扫帚苗，中医叫地肤子，清热解毒的好物。

夏秋两季，轮到我的最爱豆角上台了。塬上的豆角大多是跟玉米套种，好处是菜不与粮争地，而且豆角是藤本缠绕植物，玉米脚下点颗豆角籽，架秧子的麻烦也省去了。奶奶家的自留地，每年种玉米总要套几行豆角，隔几天就能摘回一大筐来。豆角本是菜中肉，怎么做怎么好吃，拌窟垒更是无敌。一是块头粗壮，做出的窟垒一块顶一块，入口痛快。二是比其他菜蔬更容易挂面糊，蒸出的窟垒，筋道与香嫩的结合最美。还有一个是秘诀，豆角跟麻油、蒜末、辣椒面这三样是天生绝配，炒窟垒的话，其他食材根本无法媲美。

奶奶九十五岁上走了，光阴荏苒，为我做窟垒的老妈今年也已七十有四。至于土地，那自然是地老天荒的存在，却不知道我家当年的自留地，现在是不是还种着豆角？

连载

但好事者不知“偃”“圜”音近，以讹传讹，遂蔓及之耳。唐李泰《括地志》所言“汤冢在北毫”，三国魏桓范、王象等编纂的《皇览》所说的“在济阴毫县”；西汉文学家刘向直谓的“汤无葬处”，张象蒲感到皆不可信，因为偃师之墓是伪作。而对孔安国以桐为汤葬地，郑康成谓桐地有王离宫，他也认为“皆不得其实”。因为《闻喜县志》早有定论：闻喜，《禹贡》冀州之域，历唐虞夏，皆属畿内地。周成王封其弟叔虞于唐，传子燮，改国曰晋。晋昭侯封其叔父成师于曲沃，即其地也。由沃桓叔之孙武公伐晋灭之。周釐王遂以武公为晋君，而尽有其地。战国时属魏。秦为桐乡，属河东郡；又于东立左邑，以安邑在右故名，而桐乡附焉。汉元鼎六年（前111年），武帝将幸

缑氏，经左邑之桐乡，闻破南粤而喜，因改桐乡为闻喜，属冀州郡。唯一让张象蒲相信的是《晋书·地理志》所记：“尸乡有毫坂，东有城，为太甲所放处。”为何可信？在于《晋书·地理志》没有附会桐地说。写到此时，张象蒲不禁一声长叹：“自秦以来，所谓桐乡者，乃在偃近垣曲之闻喜耶？垣曲地僻而道险，名公巨儒罕有至者，故其遗迹不见于论述，而守斯土、生斯地者，承讹袭舛，不复考覈，如斯类者，盖比比也，可胜道哉！”

张象蒲的这篇考证文章，最早刊刻在清平阳府知府刘棨主修、以《桃花扇》著名的戏曲家孔尚任所纂的《平阳府志》，时间为康熙四十七年（1708）。没人想到，五十多年之后，即乾隆三十年（1765），垣曲知县汤登泗在纂修《垣曲



65

苏  
华  
著

作家出版社

### 《大夏禹都》节选

县志》时，居然对张象蒲发起了一场类似于顾颉刚发起的“古史辨”运动后“疑古派”和“信古派”的论战。他从《平阳府志》选刊《禹都辨》时，另作有一个“附记”，对“垣曲之为禹都”之说，一面表示未敢附会；一面面对张象蒲明确提出

“北毫即景毫”说，予以封杀，而且是“不得引以为垣曲证”！

按皇甫士安云：梁国穀熟为南毫所都。《括地志》宋州穀熟县，南毫故城，即南毫汤都。孟子：汤居毫，与葛为邻。《汉书·地理志》：葛今梁国宁陵之葛乡。《晋书·地理志》：宁陵，故葛伯国。且《书序》：“汤伐桀，升自陑。”“汤归自夏，至于大坰。”大坰地在山东定陶，距南毫为近，合数说观之，则南毫之为汤都无疑矣。后自南毫迁西毫，亦在河南偃师，志与垣无涉。前于“沿革门”辨之已详，篇中云：“垣曲而景山，濒大河。”亦未足为据。盖景，大也，凡山之大者，皆可名景山，如《诗·卫风》“景山与京”，不闻卫实有景山也。季彭山论《殷武》诗云：“此必高宗伐楚，有克缵成汤之绪，于汤受命之毫，立庙以

祀，故推原汤之所以受命，而称商邑、称景山，皆北毫也。”夫北毫即景毫；景毫、景山，名适相符，不得引以为垣曲证。

再考五代时梁太祖遣葛从周救张全义于河阳，与晋兵转战至垣，筑垒，故有葛伯寨，以为即汤邻葛伯，不亦误乎？至牵引汉之桐乡当桐官，谓在闻喜，则《通志》载：李汝宽辨已甚明，其非是矣。垣曲之为毫都，未敢附会，聊赘所闻于篇后。

不仅对张象蒲的《禹都辨》如此，汤登泗对垣曲境内所有“不信正史而旁引他书”的山川、古迹均做如是处理。这与他泥古不化的“食古”思想大有关联。其在县志的“凡例”中阐述了总的纂修原则：“记载古迹无夸！”过去的县志于境内的诸冯、历山、毫城等山川，“地名每铺张舜、汤圣迹”。

## 美丽的小金鱼

殷剑贞

心语

童年认知的世界就是小村那么大。在北方，每天除了土豆、玉米、高粱外，平时是很少能吃到肉的，更不用说吃鱼了。对鱼的概念仅停留在小学课本中简单的插图上，村边那条清澈的小河里，看到的只是一寸多长的深灰色小鱼。

有一次，同村一个小伙伴附在我耳边兴奋地说，她妈从镇上买回5条五颜六色的鱼。整个上午，我的脑海中一直想象着那些多彩的鱼儿。中午放学后，迫不及待地跟着小伙伴直奔她家，当我气喘吁吁地进了屋内，好一阵失望！原来摆在她家那只掉漆的五斗橱柜上的，是一个水果罐头瓶里盛着的5条胖墩墩的用蜡做成的五色假鱼，连水里漂浮着的水草也是塑料做的。“看，晃一下瓶子，鱼就会游起来。”小伙伴一边夸耀一边演示。那几条肥胖的假鱼确实为她家陈旧灰暗的老屋增色不少。

几个月之后，我还真见到一条活生生的金鱼。养金鱼的人家和另一个好朋友住一个四合院。金鱼是主人从城里带回来的。它只有一寸有余，鼓着圆溜溜的眼睛，红红的尾巴上点缀着几个小黑点，优哉游哉地在圆缸子里游来游去，因为是第一次看那么可爱的小精灵，我的眼睛怎么也看不过来。之后，几乎每天都找借口去看那条金鱼。那条小金鱼成了我们童年单调生活中的谈资和乐趣，直到本家小妹有一天从省城回来，我才知道，除了观赏鱼，世上还有许多鱼是可以吃的，且营养丰富。由于她的描述太笼统，越发激起我的想象，最起码不应该像玉米糊糊那样没味道吧？我想。临近春节的一天，好朋友忽然悄悄告诉我，小金鱼不见了！是死了？还是送人了？她也不清楚，只是神秘地说：她见邻居家把门帘捂得严严实实的，说不定一家人正在烹饪那条小金鱼。朋友的依据是，那天，她从严严实实的门缝中闻到一丝烤糊腥味。这是平时从来没有闻过的味道。

成家以后，在南方婆婆手把手教我做鱼。红烧、清蒸、糖醋，还真能翻出几个花样了。有时，跟婆婆聊天，她回忆小时候淘气，村子四周全是清清的小河，她常下河摸鱼、捞虾，所以吃鱼是家常便饭。远嫁山西后，困难时期很少尝到鲜鱼的味道。有一次，跟着老公去亲戚家做客，主人说中午给你尝尝我们这儿的“鱼鱼”，没想到满怀希望等到开饭，端上桌的竟然是一盆“莜面鱼鱼”。

隔着40多年的时光，童年那条美丽的小金鱼，依旧鲜活地游弋在我汩汩流淌的记忆中。



《村头人家》 龙艺 作

历史