

走遍山西

## 电视剧《县委大院》引出的山西地名

杨志忠

## 忻水 忻口 忻州市

忻州市东汉时置九原县，因县城西有九原冈而名。北魏时置秀容县，因汉国开国君主刘渊（字元海）“姿容秀美”而得名，秀容故治初在今岚县城南，隋开皇十年（590）移治今忻府区西北。隋开皇十八年（598）改为忻州。

忻州得名于忻水、忻口。忻水，又名忻川水、肆卢川、云中水，今称云中河，发源于忻州市西北云中山麓，东流沿途众多支流汇入后，分南、北云中河注入滹沱河。忻口又名忻川口，北魏郦道元《水经注》中即有忻川水、忻川口记载。《元和郡县志》忻州：“隋开皇十八年改置忻州，因州界忻川口为名也。”《明一统志》太原府：“云中水，在忻州北七十里，一名肆卢川，又名忻水，与州南牧马水，俱入滹沱河。”

忻口之名还有一说。相传匈奴冒顿单于率军进攻中原，汉高祖刘邦由晋阳出发北上抗击匈奴，追打到平城（今大同）附近白登山时，中埋伏被围七天七夜，史称“白登之围”。后采用谋士陈平之计，贿赂冒顿之妻阏氏取得收兵突围机会。当大军南撤至今忻口时，已摆脱追兵，且此处易守难攻，远离匈奴又临近晋阳。高祖如释重负，破愁而笑，全军欣然如归。因古代“欣”与“忻”同，故称忻口，忻州之名也由此而生。此说虽在时间上存有异议，但至今仍广为流传。

忻州自隋开皇年间设州1400余年以来，领属、辖境、州名多次变动。清雍正二年（1724），忻州升为直隶州，辖定襄、静乐二县。民国二年（1913），改州为县称忻县，定襄、静乐二县分治。1949年，置忻县专区，专署驻忻县。1970年改称忻县地区。1983年，忻县地区改为忻州地区，忻县改为忻州市（县级），地区行署驻忻州市。2000年，经国务院批准，撤销忻州地区和县级忻州市，设立地级忻州市和忻府区（原县级忻州市行政区域），市政府驻忻府区。

## 岢岚山与岚县、岢岚县

岚县与岢岚县山水相连，均因岢岚山而得名。岢岚山又名管涔山，是管涔山在岢岚县境内的一段脉。“岢”指山势险峻巍峨，“岚”是山间雾气。

《元和郡县志》载：“后魏置岚州，因州西岢岚山为名也。”

北魏永熙二年（533），置岚州和岢岚县，州、县治在今岚县岚城镇北。隋开皇三年（583），岢岚县及岚州治徙今静乐县境。隋大业八年

（612），于静乐西部置岚城县，治今岚县岚城镇北，唐改为宜芳县，归属岚州。明洪武二年（1369），降岚州为岚县。洪武七年（1374），析岚县北部置岢岚县。洪武九年（1376）升为岢岚州，岚县属之。1958年，岚县地域分别划入兴县、静乐县。1961年，岚县建制恢复，属忻县专区。1971年岚县划归新成立的吕梁地区。

隋大业三年（607）置岢岚镇，唐初改为岢岚栅，武周长安三年（703）置岚谷县，属岚州。唐、五代、宋、金多数时间称岚谷县。元废县入管州。民国元年（1912）改州为岢岚县。1958年岢岚并入五寨县，1961年恢复岢岚县。

## 原隰宽平之原平市

原平市早在西汉元鼎三年（前114）即建县，称原平县，距今已有2100多年的历史。县因“原隰宽平”而得名，县城一带地势平坦，河渠纵横，土质肥沃，历史上就有“米粮川”之称。

在原平市建置沿革史上，有1300多年称作崞县。北魏永兴二年（410），原平县改称石城县。隋开皇十年（590）移平寇县于石城，大业二年（606）改平寇县为崞县，因县西南有崞山而名。元代曾改县为州称崞州，明初再改州为县称崞县。1958年，撤销崞县，设立原平县。1993年，撤销原平县，设立县级原平市。

## 吉祥平安之吉县

临汾市吉县古称吉州，州因吉山而得名。据清雍正《山西通志》：“吉山，在州，旧城半枕山麓，古不被兵。”未遭兵祸之乱，含吉祥平安之意。

县境春秋时为晋国之屈邑，又称北屈。秦在此置北屈县。北魏置定阳县，为定阳郡治。隋开皇十八年（598），文帝杨坚恶“定阳”与“定杨”谐音，改定阳郡为文城郡，定阳县为吉昌县。后唐同光二年（924），为避追尊皇帝李国昌之讳，改吉昌县为吉乡县。金明昌元年（1190），改耿州为吉州，辖吉乡、乡宁二县。清雍正二年（1724）升吉州为直隶州，乾隆三十七年（1772）降为散州。民国元年（1912）废州称吉县。1958年，吉县并入乡宁县，1961年复置吉县，至今未变。

吉县壶口瀑布是九曲黄河第一胜景。“风在吼，马在叫，黄河在咆哮……”抗日战争时期，光未然、冼星海在壶口瀑布壮美景观激励下创作的《黄河大合唱》，曾唤起亿万民众为中华民族的命运而战。

（下）

并州话回

## 小雪腌菜，吃声动十里

彭庆东

又是一年“小雪腌菜，大雪腌肉”的时节。腌肉的人家在老太原难以看到，但四五十年前的太原家家户户几乎都腌菜却是事实。据清代曾辑刻傅山先生《霜红龛集》的阳曲文人张耀先在一篇描述其家族食俗的杂记里所述：“冬日乡人嚼咸菹，声动十里。”“咸菹”，即为咸菜，也就是腌菜。上述虽说夸张，却也反映了太原人吃咸菜的历史之悠久，吃的之壮观。

早先的冬天新鲜蔬菜很少，价格也高，因此秋后贮菜便成了人们舌尖上安稳过冬的大事之一。老太原人一般的贮菜方式有窖藏、晾晒及腌菜等。腌菜比较普遍，且腌好的菜基本上成了熟凉菜，吃起来也方便。由于小雪节气前后容易下霜，被霜打过的蔬菜容易软化，加之气温又偏低，因此老太原的人们通常都会选择在此时腌菜，以便冬春青黄不接时食用。此时，在各家各户的院子中，无不摆满大缸小坛及各样秋菜，每一个家庭几乎都是一个加工腌菜的小作坊，凡家中男女老幼，都刷缸择菜、洗菜熬汤，忙得不亦乐乎。腌菜让冬日萧瑟的老太原又呈现出一片生机。

老太原人腌菜很随意，见什么腌什么，根茎块的，叶菜状的，果实类的。具体地说，白菜、茴子白、红白萝卜、芥疙瘩、雪里蕻、豆角、辣椒乃至西红柿、韭菜等等。就拿老太原人常腌的一种叶肥茎壮的长白菜来说，腌时，要用颗粒大的粗盐，把菜放进平底的大盆里，三四颗依次排开，在菜心、菜梗上均匀地撒上粗盐，用手压住，反复揉搓。只听见“嚓嚓嚓”的声音，粗盐把菜的表皮扎破，渗透到菜里。然后，菜被放入大缸，一层层压实，再用洗净的大青石压住，最后加盖封口，勤快的人家还会加入些花椒、大料等

如今随着经济的发展，人们的饮食结构发生了很大变化，但太原人仍然忘不了咸菜，有些地方的酒席宴上还保留着所有饭菜上完后，再端上一小碟咸菜的习俗，称之为“压桌”，一个“压”字用得精彩。

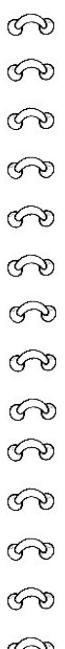
“我有旨蓄，亦以御冬。”这是古人为留住美好而使用的方法。

朴实的老太原百姓并不知道《诗经》里这些华丽的词语，只知道想办法把生活延续，让日子过得有滋味，就是一生。



图片来源：百度网

## 连载



金黄色的小鸡娃娃像一片跳动的绒球，让人眼前一亮，像一个个太阳的孩子，照亮了乡村的初春。阴影里，它们瑟缩在一起，但只要笸箩被推到阳窝地里，它们就活跃起来，不知天高地厚地追逐伙伴，啄食着并不存在的食物。事实上，这样的啄食不过是一种求生的意识和仪式。刚出壳的鸡娃娃喙尖儿上都包裹着一层角质，是啄不到东西的。只有被人买去，主人才会用指甲帮它抠掉角质，让上下两片喙能咬合起来。鸡的一生没事了总喜欢左右偏着脑袋在地上摩擦自己的喙，就是与生俱来的求生本能的延续。

村里人生来把命看得轻，把生死看得淡，人命不金贵，鸡犬一类就更不值钱。买几只鸡娃娃不是什么延续生命的仪式，就是给生活的链条接续些儿物事。下地回来的，串

门儿路过的，看见卖鸡娃娃，就蹲下来看个热闹，顺手摸摸裤兜里有没有个块儿八毛的，有的话把挂在锄把儿上的草帽儿反过来，帽壳儿里就放得下十来八只的。或者从裤兜里抽出一条皱巴巴的纸巾，像在野外拾到几颗山杏儿、野果子一样，先把手绢铺在地面上抹平，把鸡娃娃放上去，迅速把纸巾的四个角儿一提，就那么提着，鸡娃娃在纸巾里冲撞着，啁啾着，提回家去。更方便的，是像掬着泉水喝一样把双手并起来，就那么端着几只回去也能解决问题。

那卖鸡娃娃的汉子，仿佛数学很精通，也有些训练禽鸟的本领，不用一只一只地抓给你，也不用一双一双地去数，就把笊篱似的大手插进笸箩里去，扒拉着那些活蹦乱跳的小生灵，嘴里数着：“一五，一十，十五，二十。”数百只金黄



51

李骏虎著

■山西人民出版社  
《文明叶脉——中华文化版图中的山西》节选

的弹球似的小东西就像被施了定身咒，碰到那粗大的手指就不能动弹，被扒拉到一边，乖乖地待着，挤在一起喊叫，最后被一双手掌捧起来，像抱着一捧粮食一样放到新主人的草帽壳里、铺在地上的方

脏手绢里，带着惊恐和咏叹的声调开始新的生命历程。

卖小鸡成为一门营生其实勉强得很。那个年代村子里的鸡都是放养的，让母鸡孵鸡是每个农妇都精通的本领，只是母鸡只有抱窝才肯遵循天性干这样的活计，而母鸡什么时候抱窝纯粹靠天性支配。想让它好好下蛋，它偏偏抱窝，每天赖在下蛋的草窝里，占着茅坑不拉屎；想补充一群小鸡了，满院子的母鸡就是不抱窝，干着急没办法，这个时候只有盼着卖鸡娃娃的来。粮食金贵，鸡只有放养才勉强吃得饱，鸡蛋舍不得自家吃，要攒够一篮子提到集市上去卖掉，那是一家子的油盐和穿戴的来源。鸡蛋作为重要的经济来源，母鸡的屁股就很要紧。农妇们有一种本领，一边往地上撒玉米和高粱，一边打量母鸡们的脸色，看见芦花鸡

或者小黑鸡的脸红了，冠子也红了，就趁它们不注意一把抱起来，把中指伸进鸡屁眼里面去，探不到东西就骂一声扔地上，探到有蛋就小心翼翼地放脚下，然后嘱咐晒太阳的老人和乱跑的娃娃们盯紧了，别让鸡把蛋下到邻居院子里面去。

鸡蛋是如此的金贵，母鸡也跟着比公鸡值钱。刚买回来的鸡娃娃，看不出公母，要捉住两只红色的鸡腿倒提起来，娇弱地垂着头低声叫唤的就是母鸡，那些能把脑袋向后弯曲到尾巴那里的强壮的家伙，几天后就会长出长腿和大冠子来，将来必定是些趾高气扬的公鸡。这些趾高气扬的家伙嘴长嗓子大，半大小子不知道给母鸡献媚，一味地抢吃食，最多养到3个月，就得逮住了，用布条绑住翅膀和双腿，挂在自行车笼头上，带到集市上换钱。

随笔