

游太原 赏人文 悅自然



故乡风物

太原凉飴子与猪血灌肠

李拉弟

太原有一个名不副实的地方风味食品——灌肠，明明是一种用小杂粮荞面糊糊蒸的饼，怎么就叫灌肠？

饼，在古代是用谷物、面粉等做成的食品的总称。许慎在《说文》中解释：“饼，面餐也。”汉代扬雄《方言》里解释：“饼谓之飴，或谓之餕，或谓之餔。”太原的荞面凉灌肠叫飴子或出于此。可为什么这种荞面蒸制食品叫飴子或灌肠呢？

或许就是因为人们弄不清这种荞面饼为啥叫灌肠，所以就有了许多种叫法，如碗团、碗托、碗秃、碗飴、碗坨、碗脱。

古籍记载，周代“醢人”将宰杀后的碎肉腌制贮于动物肠内，称之为灌肠，是西周宫廷名菜。清《调鼎集》记其制法：“取大肠，打磨洁净，小肠亦可。分三截，先扎一头，以竹管吹气。鼓，急扎，风干一日。先取精嫩肥肉，剁小块，风干四五日或七八日，以椒末、微盐揉过，色红为度。将干肉筑实肠内，扎紧，盘旋入锅，以老汁煮之，不加盐酱，待熟取起，晾冷，随时切片，切片后市肆多煎而食。”

太原猪血灌肠虽说不灌肠衣，但传统制法，荞面里除加五香调料，还需要加猪骨汤、猪血以及骨头上的碎肉；还有一种里面加炸猪板油后的脂油酥子，油荞面的说法或源于此。但为何又把它叫灌肠呢？

后来翻阅《礼记》时豁然大悟，《礼记》说：“天

子无故不杀牛，大夫无故不杀羊，士无故不杀犬豕。”《孟子》中也说：“七十者可以食肉矣。”这样就可以得出一个结论，在那个时候，肉、肠、血不是随便能得到的。太原地区盛产杂粮，荞面不缺，王侯将相餐桌上的灌肠不能常做，但可以将荞面加花椒水或五香粉调成糊蒸制而食。蒸熟晾凉后切成细条，拌“蒜醋调和”或打卤辣油，口感滑溜溜，包裹着蒜香醋味的汤汁，爽而不腻，让人一吃便忘不掉。虽然没有加猪血、碎肉灌在肠子里，习惯上还是叫作灌肠。

灌肠在太原地区凉吃、热炒是很有讲究的。凉灌肠吃法很多，譬如水灌肠、打卤灌肠，还有榆次蛤蟆含蛋（一种老吃法，凉飴子上抹上蒜泥、辣椒油，撒上黄瓜丝，放上半个鸡蛋，卷起来吃）。猪血灌肠的吃法就更多了，民间宴席上都有“十碗九灌肠，剩下一碗炒灌肠”的说法。最具代表性的有驴油炒灌肠、驴肉焖灌肠、烧肉焖灌肠等。

灌肠除了用荞面制作，还可以用高粱面。只是做法有所区别，高粱面需要用开水泼面，捏成型再蒸，炒出来的味道与荞面猪血灌肠口味几无差别。

《徐沟县志》“民俗志”中记载：荞面汁在碗蒸熟成固体者，曰贯肠（以猪血和之者），一曰碗脱（以盐汁和之者）。这是猪血灌肠与凉飴子明确划分的记载。



斌礼 绘

方言俚语

圪蹴着的老太原

彭庆东

老太原人把下蹲叫“圪蹴”，也叫“圪蹲”。圪蹴在老太原人的肢体语言中，代表着一种舒适、放松和惬意。

圪蹴在老太原人的发音里，短促有力，一发即收，语音和动作一气呵成。走进老太原的乡村，随处可见这样一种习惯动作——板凳不坐圪蹴着。大槐树下、大门洞里、向阳或背阴墙根下，无论是古稀老人还是稚童娃子，大都是板凳不坐圪蹴着，或聊天，或抽旱烟，或弹玻璃球。

圪蹴，其中“圪”是一个口语里的助词，没有什么实际意义，而“蹴”则有古汉语中“蹲”的意思。老太原人的圪蹴由来已久，据说这种“臀部不着地的虚坐”姿势，是从古时的“坐”演变而来的。古人的“坐”是席地而坐，坐时两膝并直着地，臀部贴于脚跟。这样一来，身体的重量几乎都压在了脚后跟上，想来这一动作绝对算不上舒服，应当是为了礼仪之需。由于坐具的发明，臀部离开了脚跟，而圪蹴又比坐着方便，所以老太原人一般不坐板凳，或者干脆圪蹴在板凳上。这一习惯跟太原地域有关，太原位于晋中盆地北部，在古代农耕文明时期，盆地就意味着农业发达。农忙时节人们荷锄扛锹拉犁下地劳作，谁会带板凳地头歇息？歇息都是抽空，就地一蹲，方便及时，渐渐地就形成了一种习惯。

圪蹴成了老太原地区特别是乡村的一道风景，更是一幅幅乡村画。人们在田间地头圪蹴着，估摸着庄稼的收成；在坡上圪蹴着放牛，看着牛津津有味地吃草；在屋里的地上圪蹴着，谋划着儿女的婚姻大事；在邻居家圪蹴着，交流着致富门路；甚至村里开会圪蹴着，看电影看戏圪蹴着，就连走亲戚也是炕沿不坐圪蹴着。而圪蹴不误事的最好时候就是吃饭时，大人小孩端着大海碗，家门口、村委会及供销社门前一圪蹴，这就是老太原人昔日的村头“饭场”——众人圪蹴着，大口吃着，大声说着，开怀笑着。圪蹴着吃饭，据说从养生角度来看，有一定的科学道理，老太原人的一句俗语“圪蹴下吃饱，站起来正好”便印证了这一点。

离卷忆回

“嘣嘣儿”

苏承慧



斌礼 绘

“嘣嘣儿”在洪洞土话里有两种义项。其基本义指的是一种玻璃玩具，下部扁圆形，底薄，中空，把儿细长，吹时底部振动发出“圪嘣儿圪嘣儿”的响声，又叫琉璃咯嘣。“嘣嘣儿”皮儿薄易碎，洪洞土话又赋予它一项引申义：动不动就超级夸大伤害的人，近于“讹人佬”。

“嘣嘣儿”有单腔体和葫芦体两种形态，有锤、葫芦、盘龙、檀香壶、龙等形状。洪洞流行的“嘣嘣儿”，似乎只有一种样子：喇叭口被缠住的玻璃喇

叭。“嘣嘣儿”大小不等，小的长约15厘米，这是极常见的；最大的有1米，想来大部分洪洞人都不得亲见。

据说，中国各地的“嘣嘣儿”都源自交城县夏家营镇覃村。该村在“嘣嘣儿”界处于只此一家、别无分号的尊位。在当地，“嘣嘣儿”已有400年的生产史，2007年1月还被列入山西省首批非物质文化遗产名录。

“嘣嘣儿”只能纯手工打造。制作“嘣嘣儿”，首先要要有坩埚炉，一般都是匠人盘一个火炉，火中间放置坩埚，坩埚里盛着原材料，包括废玻璃、纯碱、银石、硝酸钾、铜、硝、硼砂等。在制作过程中，先用大火熔化开玻璃，蘸取溶液转接到玻璃吹管上，然后边吹边利用自然下垂力形成蛋形空管，将蛋形空管的末梢部位吹成球形，并运用半熔半凝技术把圆球推成瓶底状，将底部在平板上墩压，使其内凹，最后从吹管上割下就完成了。

吹奏“嘣嘣儿”，要轻吸轻吹，力度得当。强度太弱，发不出声音，用力稍大又会吹爆。“省钱买个哈哈笑，叮当一吹底子掉。”“琉璃咯嘣儿，碎了没事儿，回家要钱，再买一对儿。”“哔嘣哔嘣，上桥买来下桥扔。”这些儿歌或谚语是对“嘣嘣儿”难“伺候”的最好写照。

“嘣嘣儿”属于音乐性节日玩具，大家都知道。很多人不知道的是，一些临河的百姓还用它作河灯祭祀河神，成了供器。我们的祖先从“圪嘣圪嘣”中听出了“步步登高”的寓意，自然，大人喜欢听，小孩乐于玩，碎了还能“嘣”。