



怀仁陶瓷

李雅丽

里主要烧制碗。碗，是再常见不过的日用品，从新石器时代人类就开始使用它。唐代时，便已经有了划花工艺的碗。划花，一直都是怀仁窑最常用的工艺。

历史上，怀仁一直都在生产像碗这样的日常生活陶瓷器皿，即使是今天，怀仁也是我国的日用瓷生产基地。有人推算，每三个陶瓷碗中就有一个产自怀仁。

平凡的东西或许是最重要的东西。即使人们司空见惯，但这一平凡的东西因为属于平凡生活中不可或缺之物，而有了长久的生命力。



往回拉扯。无论单手双手，叶梗被扯断的一方，即为输家，可另捡一根继续玩。这个游戏，玩时除尽量挑一些粗点的叶梗外，还须注意的是须挑那些落地已有几天，经晾晒已有点发焉的叶梗。这样的叶梗，柔韧性要好一些。而刚落地的叶梗，水分多发脆。过干的叶梗，没了水分，也发脆。为了回家后也能玩，每当放学后，我们便下到渠中，挑拣一把自认为足够强的叶梗，装在兜里，然后才回家。

当年，庙院内有两株大楸树，庙外不远处的大街上，还有几株老榆树。而渠沿上，是一溜高大的柳树，但它们的叶子，都是单片，没有槐树叶这样的梗。只有庙（校）门口的这株槐树，能让我们在天冷时，度过一段有趣的课余时间。

然而，当我因一根槐树叶梗忆起这个简单的游戏时，却想不起它的名字来。或许，由于它太过简单，一年中可玩的也就那么有数的几天，当年我们就没有给它起名字吧。“勾叶梗”，是我为了写这篇文章，临时给起的，不知朋友们认可与否。

在史料记载中，大同九龙壁的琉璃主体是怀仁县吴家窑匠人烧制的。怀仁与大同相邻，在辽宋时期，怀仁陶瓷就已经技冠北方。明万历年间的《怀仁旧志》上特别说明“如琉璃瓦兽之物更四方名扬”，当地还曾有一座琉璃山。由此可见怀仁陶瓷、琉璃烧制的历史之悠久、技艺之精湛。

怀仁陶瓷业的形成与当地的地理环境有直接的关系，这里储量丰富的煤炭和高岭土都为陶瓷的烧制提供了必要的物质保证，吸引了一代又一代陶瓷工匠。

在怀仁有很多带有“窑”字的地名，这是历史留给我们解读它的钥匙。在诸多的地名中，有一地名唤“碗窑”，不难推测，当年这

民间综艺

勾叶梗

郝妙海

因事步行路过滨湖街。该街两旁的行道树是国槐。由于今年的天气相对暖和些，槐树枝头的槐角尽管已瘪了，但尚未脱落。而满树的叶子，也尚以绿色为主。只有少数的叶子零落在地。槐树叶，成双成对十来片附着在同一个叶梗上。天冷时，叶片或单独先行飞落，叶梗再自行脱落；或叶梗带着叶子共同飘落。我随手捡起一片落地树叶，稍一抖动，叶子便掉落，手中只剩一只细细的、约10厘米长的叶梗。

望着手中这根叶梗，我忽然想起了小时候曾玩过的一个游戏。

当年，我读书的武家庄小学，在村东的观音庙里。庙门前，是一条叫汾泉渠的浇地泥渠。渠上有个供人进庙的小桥，桥旁的渠沿上，长着一棵粗大的槐树。当时，树身已有约两抱粗，树冠则几乎覆盖了庙门前的一大段渠和一大片空地。天冷时，渠中已不再流水，槐树的叶和梗掉落下来，渠中地上，便铺了一层。这时，我们便捡叶梗来玩。

这个游戏的玩法，相当简单。两个孩子各捡一根叶梗，从中对折。然后双方的叶梗勾在一起，每人用右手的拇指和食指捏紧各自叶梗的两端，再同时用力拉扯，也可用双手捏住叶梗的两端，与同样操作的另一个孩子的叶梗，打十字反向勾住，然后双手用力

太原事筵早餐：油糕打卤面

刘锁玲

太原城北农村人家办事筵，一般都很隆重。正日子不光有午餐，还有早餐。如今生活水平提高了，午餐大多由酒店承办，菜品也与时俱进，不断翻新。早餐却一直是传统的“流水席”，即客人不分长幼，随到随吃，早餐主食则经年累月，几乎从未改变，那便是油糕和打卤面。

油糕是山西特色小吃之一。太原城北一带的油糕一般选用优质的黄米面，包入豆沙或枣泥馅，压成圆饼状，晾凉后，再入油锅炸成金黄色，外酥里糯，香甜可口。

打卤面是太原的招牌主食。所谓“打卤”，就是用烧肉、腐竹、木耳、香菇、黄花菜、韭菜、鸡蛋等10多种食材和花椒、大料、姜等多种调味品，经过熬制、勾芡、打蛋花等多道程序，做出口感鲜香厚重的浓汤。面条则选用优质小麦粉，一般由师傅在现场制作：一大块醒发好的面团，经过师傅反复揉抻、上下晃动、左右拉扯等一整套行云流水般的操作，不断地变换着形状，从块状变成粗条，最后成为一大把细长而均匀的面条，下至大锅中煮熟，面条出锅后，浇上卤汁，这道令人垂涎欲滴的地方名吃就被端上餐桌了。

油糕与打卤面甜咸搭配、相得益彰。咬一口油糕，酥脆香甜；吃一口打卤面，咸鲜筋道。众宾客大快朵颐，既能彰显主人的热情慷慨，又能烘托事筵的温馨热闹。

时光流转，许多事物早已成为过眼烟云，但油糕和打卤面，历经绵长悠远的岁月，却依然是记忆中那美好而熟悉的味道。

听老辈人说，事筵早餐吃油糕和打卤面的习俗，已传承了几百年。它深深地根植于民间，承载着厚重的历史文化，表达着人民对美好生活的向往与追求。糕与“高”谐音，寓意着步步高升、团团圆圆、甜甜蜜蜜。打卤面的历史也很久远，在古代，太原一直是中原王朝与北方少数民族部落争夺的战略要地，是戍边前沿。那时中原百姓称北方部族为“胡虏”，一说打卤面的名称可能是由“打虏面”演变而来，极可能含有借食物表达抵抗的意愿。

可见，一种食物的名称演变，不只关乎语言，也关乎文化；一种地方名吃，也不只是食物，更是情怀与传承。因此，我们在品尝油糕和打卤面等蕴含着深厚文化底蕴和独特风土人情的美食时，不仅味蕾会得到满足，心灵也会变得温暖。

蠢谷劣：定襄方言中的“牛人”

彭庆东

蠢谷劣走到独轮车旁，双手举起独轮车，连车带盆稳稳当当地放在了山路旁的崖凹里，然后一甩马鞭，赶着大车自顾自地走了。卖瓦盆的汉子惊呆了，待回过神来后，连忙追上蠢谷劣，求他把独轮车再搬回原路。蠢谷劣笑笑，回身走入崖凹里，一弯腰，又把独轮车举了起来，放回原路，车上的瓦盆丝毫未损，连一点碰撞的声音都没有。

“蠢谷劣挠羊”也是当地人津津乐道的一个传说。定襄人喜欢“挠羊赛”，即以一只肥壮健硕的活羊作为摔跤（忻州地区方言摔跤）比赛的最高奖品，这项有组织的活动大多在庙会举

行。“挠”在当地方言里喻义为“扛”，“挠羊”即是赢者把羊扛走，“挠羊赛”通俗地说就是摔跤擂台赛，其规则相对简单，只要连续摔倒六位跤手即可挠走肥羊。

有一年，蠢谷劣路经忻州北殿村，恰逢村里办庙会。晚上散戏后，开始挠羊赛。来自四面八方的各路顶级跤手们轮番上阵，身手不凡的精湛跤艺赢得了台下众人的喝彩，惹得蠢谷劣心痒，于是他也跳上擂台拔了跤旗（类似于揭榜，表示应战）。主持人上前问其代表哪一方？他大大咧咧回答：就代表俺定襄。“那你带来几个人？”主持

人又问。蠢谷劣回答：“挠羊只需一人，何必来许多。”跤赛开始，他把上衣一脱，随即蹲下身子“咳”的一声，抬起了戏台上的一根露明柱，把上衣压在了露明柱与底座之间，直弄得戏台前面的屋檐嘎吱吱乱响，房梁上陈年积土纷纷下落，尘灰飞扬，满场的人被惊得目瞪口呆。

众胶手面面相觑，无人敢再上场。此时蠢谷劣又喊道：“英雄跌对，跌倒六个才算挠羊。咱们来得痛快点，你们挑动儿最大的六个人一起来吧。”连喊几声，没人敢应答，他便牵了羊扬长而去。此后，蠢谷劣的故事迅速传遍了忻州地面。

“蠢”在定襄方言中，多指憨厚粗莽的大汉，而“谷劣”是敦厚壮实的意思，后来，蠢谷劣一词就作为定襄民间形容某人力大过人且粗猛憨直的代名词。

本版图片来源：百度网