

阎巷忆回

## 老太原人“数九”《消寒图》

彭庆东

“数九”是古人发明的一种计算寒冷天数的时间表。数九寒天，是一年之中最寒冷的日子，此时冰封雪锁，万木凋零。在没有互联网的时代，如何捱过这漫长枯燥的九九八十一天呢？老太原人自有悠闲消遣的办法——画《消寒图》。

“数九”从“冬至”那天开始计算。冬至，是一个可与春节相提并论的节日，故老太原民间有“冬至大如年”的说法。冬至这天，老太原人除了要吃饺子、走亲戚、谢师、祭祖外，上世纪20年代出版的《太原指南》记载：“十一月通称冬月……是月冬至日，有作《消寒图》者，以一纸绘九格，格画九圈，凡八十一圈，自冬至日起，日涂一圈，其法系‘上点天阴下点晴，左风右雨雪当中’，圈涂尽，则九九毕，而春暖花开矣。”由此可见，从这一天开始有雅兴的老太原人画起了《消寒图》，这幅图悠悠闲闲地要画九九八十一天，每天的阴晴雨雪风尽在其中，成了老太原人

醇厚温情的过冬仪式。

“消寒”，顾名思义是消解寒冷。《消寒图》又叫《冬至消寒图》，也叫《九九消寒图》，一般有文字、圆圈和梅花三种图样。老太原人多用较为简略的圆圈图样，便于记载某些特殊天气或节点，具体画法是，将一张宣纸均分为九个方格，然后用笔蘸墨三横三竖地在每个格子里印九个小圆圈，再在每个圆圈里画一方孔，有点像铜钱，这就相当于把一个圈分成了五份。接下来，就是“数九”的日子了。从冬至那天开始，每天根据天气情况用墨涂一个“铜钱”里的五分之一，涂墨位置的选择如《太原指南》里所说，阴天涂上面，晴天涂下面，刮风涂左边，下雨涂右边，中间留给下雪天。每涂满一个大格里的小圆圈，就过了一个“九”，涂完八十一个小圆圈就出“九”了，此时春回大地，一幅《消寒图》就算大功告成。于是就有俗话喻这幅图：“图中点得墨黑黑，窗外

已是草茵茵。”

为了让自己作的《消寒图》丰富多彩，有人还在图幅边附上民谣《数九歌》。老太原的《数九歌》朗朗上口，很接地气：“一九二九关门歇手，三九四九门缝叫狗，五九六九沿河看柳，七九河开河不开，八九雁来雁不来，九九加一九，耕牛遍地走。”歌谣里有些话语蕴藉含蓄，不解码还真不知其中的趣味。如，“门缝叫狗”，也可说成“隔门唤狗”，意即“三九四九”天是一年中最冷的时候，冷到大人小孩都不愿出门一步，就连小孩子解大手都是在炕头边，冻得不愿出门的大人则干脆拉开一条门缝唤狗进来“收拾”。民谣虽说夸张幽默，但也让人从中看到那时人们的生活条件简陋，缺衣少食不耐寒，御寒重于卫生。

更有雅兴的还在《消寒图》的某个节点记上老太原本地的气象谚语，如

“小寒不寒，清明泥潭”“大寒猪圈湿，三月谷芽烂”“春打六九头，吃穿不用愁”“立春一日，百草回芽”等，整幅《九九消寒图》有点像“盼春归”的倒计时表，让人画着画着，一个明媚的春天就眼前了。

《消寒图》也是老太原人教育孩子、寓教于乐的媒介。猫冬的小娃儿们百无聊赖，大人和孩子一起画图消寒，可以顺便对幼童进行识文断字、历史知识及自然知识的启蒙教育。

作《消寒图》，在消磨时光、娱乐身心的同时，也巧妙地记录了气象的变化。有经验的老太原农人，能根据历年完成的《消寒图》，大致推测出当年的雨水多寡和丰歉情况，对来春农作物的生长具有一定的指导作用。正因有了这悠闲点染的祈盼，哪怕走在最深的寒冬里，心中也会住满“春风花草香”。

习俗剪风

## 清徐办事宴

阎旺芝

清徐办事宴，是一件非常热闹喜庆的事情。婚礼当天，客人要吃早午两顿饭，午饭照例是七盘八碟的丰盛酒席，事宴上的早饭，也很有特色。

事宴的前一天，街坊邻居、本家族人、亲朋好友就都来帮忙了。男人们垒灶、生火、搭棚子，女人们剥葱剥蒜、择菜洗菜、切肉和面，孩子们跟着贴对联的人跑来跑去，一派红火热闹、喜庆欢乐的景象。帆布棚搭好后，大师傅在厨灶间支起油锅，开始炸鱼烧肉，顿时满院飘香。

中午吃过大烩菜刀削面，就开始包饺子，准备正日子的早饭了。女人们坐在一起，热火朝天地聊着天，手里也不闲着，用大铁盆和面、拌馅儿，包好的饺子先摆在一个个用高粱秆做成的笊子上，蒸熟后倒进大筐箩里晾凉。这些饺子要留到次日早饭的豆腐脑里泡着吃。

直径一米多的好几层蒸笼里，除了饺子，还蒸着洗净的大红枣。枣蒸熟后，要趁热捏扁，待蒸糯米时用。

糯米是事宴上早饭的主角，甜香软糯，老少皆宜。糯米的主要材料是糯米和红枣，比例是一斤红枣两斤米。冬天，人们把泡着糯米的大缸放在火炉旁，一般需要5到7天时间发酵。简易的办法是观察水的情况，头一两天，缸里的水会“咕嘟咕嘟”地往上冒小泡，过几天就变成大泡，等水面浮起一层薄薄的白沫、水中散发出淡淡的酸味时，米就泡好了。

事宴前一天的晚饭后，先把糯米过几遍清水，淘洗净酸味，然后在灶上架起直径一米多的不锈钢“计盩”（就是圆形的大蒸笼），一层红枣一层米铺好。大火蒸到上了气，再往上铺一层枣一层米，如是几次，直到放完。看着蒸气都上来了，盖上锅盖用旺火蒸熟。等到米粒用手捻时，里面没有硬芯，便开始画龙点睛的一步——“下量”了——在蒸熟的糯米表面浇开水。这可是个技术活儿，最考验师傅的手艺，水要恰到好处，下多了糯米会黏糊稀软不筋道，下少了米粒发硬

不好吃。经过两次“下量”，米粒遇水迅速膨胀，也激发出米的黏性，再改用小火焖半小时就大功告成了。

糯米蒸好，也就到半夜了。选几个身强力壮的小伙子，把大绳系在计盩的一对提手上，用一根结实的木棍抬起计盩，众人前呼后拥，将其抬入家中早已准备好的地方，用棉被包裹保温，再盖上一大块贴了“喜”字的红布。这时，早有性急的后生跑到院里，点燃红红的“二踢脚”。炮响三声，就是昭告四邻，糯米成功了，喜事一切就绪。

事宴的早饭是豆腐脑配糯米。院中现砌的土灶上，大师傅先烧一大锅开水，兑上花椒大料水调味，把泡发的黄豆瓣、切成细丝的海带、豆腐干和粉条等悉数加入，煮开后加盐、酱油等调味，然后用红薯淀粉勾芡，最后撒上虾皮，泼花椒油炝香，就可以待客了。在物质匮乏的年代，掌勺人只给每碗豆腐脑里泡两个饺子，现在则是想吃多少随意。此外，早饭还增加了羊汤面、羊肉汤泡饺子、肉丝面等品种，但人们还是对豆腐脑情有独钟。

婚礼当天的早饭是流水席，第一批客人大多是上学的孩子，孩子们吃了糯米和豆腐脑，心满意足地去学校了。主人站在院门口忙着迎接来客，院里用帆布搭起的大篷下，摆起了一张张大圆桌，厨灶间奏响了锅碗瓢盆交响曲，准备中午的酒席。院子里人来人往，欢声笑语，喜气洋洋，好一派喜庆欢乐的景象。



故乡风物

## 晋源蔓菜汤

杨润德 崔莉霞 文/图

民间谚语有“冬日白菜美如笋”的赞誉，冬储白菜、萝卜的模式再次开启，一颗颗翠绿鲜嫩的二青白菜难掩丰收的喜悦，晋源一带煲汤过冬的序曲正悄然奏响。白菜经过初冬之际的霜冻，味道变得清甜爽口，迎来最美味的时节。

晋源区小站村一个不起眼的巷子里，已经开店17年的一家饭店，以专做流传千年的地道晋源特色菜远近闻名，每逢周末、节假日，顾客盈门，蔓菜汤更是老板娘的拿手菜，许多食客慕名而来只为品尝这一口鲜汤。

蔓菜汤乍看就是一碗清汤里面飘着几片略带嫩黄、软烂的白菜帮子，这么一道文火煨炖的菜汤，看似简单，但烹煨要求极高。

选用立冬后新鲜的二青叶白菜去根去尾不留青，切两指段过开水杀去土腥味备用。蔓菜美味的秘诀在于用皮锅来“熬汤”，皮锅即晋源一带煨菜、煨肉专用的桶式大砂锅。砂锅内加入提前熬好的骨头汤，放入白菜、成色极佳的猪板油，烧开后打去浮沫，改用文火，介于沸与不沸之间，再放入上等的虾仁，慢慢熬至汤出鲜味，出锅时撒一把胡椒一把盐，再依次放紫菜、姜末、葱段、韭黄，做法至简，味道至醇。慢炖细熬至少需要2个小时以上。

在长时间的熬制中，猪油的香、海米的鲜、白菜的清甜和合交融，最后以清汤的姿态呈现，清鲜淡雅，简约奢华。蔓菜汤上桌看似不冒热气，实则热油封汤，虽波澜不惊，但热辣滚烫。勺子下去，热气瞬间蒸腾，舀上一碗慢品细吮，一片菜叶一口汤，鲜美甘醇，清润可口，让人回味无穷。

白菜经得起文人精雕细琢的烹煨，也受得住人们的大锅熬煮。白菜的味道，淡雅、质朴、清甜，与其他食材搭配绝不喧宾夺主。清代《随食居饮食谱》中点评：白菜“荤素咸宜，蔬中美品”。虾皮熬白菜，更是双方相互成就，虾皮、猪油经白菜纤维的影响变得更鲜美，虾皮、猪油的渗入也让白菜更有滋有味。

时代更迭，岁月流转，蔓菜汤一直是晋源当地冬季红白事宴上不可或缺的重要汤品。蔓菜汤早已超越了食物本身，化为冬日寒风中那份日思夜想的温暖热词，悄无声息地渗透进晋源人的记忆深处。

本版图片来源：百度网