

晋阳拾零

晋源传统火锅

杨润德 韩暖晴 文/图



逢年过节,晋源人喜欢围坐一起,享用一顿用料丰富、营养均衡、汤味浓厚、暖意洋洋的传统火锅,晋源传统火锅,文火慢炖,让食材的味道一点点渗透、一点点混合,直至融合无间,才算达到极致美味,既是家家招待亲朋的必备佳肴,也是大小餐馆的主打菜。

晋源小站村的一家饭店,因传统火锅而声名远播。据店主介绍,晋源本地的火锅食材种类大同小异,但是有10样东西必不可少,那就是白菜、清蒸丸子、红薯粉条、炸土豆、晋源猪血灌肠、小酥肉(或小炒肉)、冻豆腐、烧肉条、海带丝和虾皮。先将焯水的白菜铺底,撒上一把胡椒粉,冻豆腐、猪血灌肠、粉条、炸土豆、丸子、小炒肉、烧肉、海带丝依次层层码放,最上面均匀撒上细细的姜丝、葱丝和虾皮,接下来将炖肉的原汤注入锅内。盖盖后,加入木炭,在红红炭火的加持下,火锅内的汤汁开始沸腾,瞬间让锅中的食材都鲜活起来,传来“咕噜咕噜”的诱人邀请。围桌而坐,揭开锅盖,一股浓郁的香气瞬间弥漫开来,晕染出温馨的氛围。

晋源火锅的精髓在于其食材的多样性和口感的丰富性。清蒸丸子弹嫩鲜美、滑溜的粉条口感细腻、吸满汤汁的冻豆腐鲜香四溢、小炒肉咸香入味、白菜清淡利口、烧肉肥而不腻,每一种食材都有其独特的风味,共同营造出丰富而和谐的口感体验。火锅中的汤底,是经过长时间熬煮的高汤精华,鲜香味美。随着果木炭火不断加热,要多次添加高汤,锅内的菜、肉越煮越香,汤也越熬越好喝,回味悠长。

食材在相聚,人也在相聚。晋源人把对团聚的执念寄托在层层堆叠的火锅里。火锅如今也成了往来食客在必点菜。在寒冷的冬季,围坐一起,火锅配一碗晋祠大米饭或一碟精致小花卷,汤火慢炖,微烟轻起,一切美好都在此刻鲜活起来。

晋源传统火锅的历史,最早要追溯到周代,源于祭祀。晋国开国君主唐叔虞,以鼎盛食,祭祀先祖。青铜鼎作为专用礼器,尽显庄严气势。晋源传统火锅随青铜礼器发展而来,以火与锅的构造制成火鼎样式,鼎与炉合而为一,鼎中铸有一个隔层,将鼎腹分为上下两部分,下层一个开口,可以送入炭火,四周镂空作通风的烟孔,有的鼎腹较浅,鼎中间夹一炭盘,这就是早期的晋源传统火锅。晋源传统火锅历经演变,渐成清明祭祖的保留习俗,也是逢年过节各类宴请中必不可少的一道隆重主菜,一直传承至今。

晋源火锅所用器具,当地民间偏爱寺底砂火锅。蒙山景区所在的寺底村一直传承着陶土烧制器具的工艺,所烧制的砂火锅散热慢、保温好、无杂味,能很好地保持菜肴的原汁原味。

晋源传统火锅早已成为当地人舌尖上的乡愁、记忆中的美味。



民间综艺

平定迓鼓

李雅丽

迓鼓,北宋年间的乐曲名称,1073年左右由北宋一名叫王韶的将军创作,是为了给边防士兵的生活增加一些娱乐元素。

1073年,经过两年的战争,王韶率军在今甘肃庆阳一带大败西夏军,为北宋朝廷夺得了西夏1000多公里土地,史称“熙河之役”。经过这场战斗,北宋和西夏边境获得了短暂的安宁。

远离故土,戍边将士的生活自然是单调的。王韶便在讲武之余,教军士们进行一种娱乐表演,后称为迓鼓戏。王韶是一位颇有军事天赋的文人,北宋初年高中进士,作词作曲,不在话下。为了丰富士兵们的业余生活,他便根据一些战争实例编写了曲子,且歌且舞,又在舞蹈中融入了作战技能训练等内容,增加了训练的趣味性,士兵的戍边生活也变得丰富起来。

相传,一次两军对垒,王韶把这种舞蹈融入作战阵法,让军中百余名战士伪装成表演队伍突然出现在两军阵前载歌载舞,西夏军队很是吃惊,还没弄明白怎么回事,迓鼓队就变成了作战阵型。王韶带领的军队出其不意,大获全胜。

后两国停战,戍边将士解甲归田。追随王韶征战的士兵中有很多是山西人,他们把迓鼓这种表演形式从军中带到了民间,山西也就成为迓鼓最早传入的地区。

迓鼓后来又发展出文迓鼓、武迓鼓、丑迓鼓等。传统的武迓鼓由21人演奏成套的古典锣鼓曲牌,每人各操一件打击乐器,演员身着特制的服饰,背插单旗,胸挽八宝绳花,表演套路众多的舞蹈和阵法,能够原汁原味地展现出当年军中训练的场面。

迓鼓今流行于阳泉、平定、盂县、昔阳、和顺等市县。清代时,平定已有文、武、丑三种迓鼓。至今,文、武迓鼓仍然流传于世。在民间大型庙会、祈雨迎神仪式中,武迓鼓的表演更多些,而且属于众多表演中的重头戏。

老物件

袜子和袜衬衬

郝妙海 文/图

在晋源区西寨村关帝庙内,有一座“西寨古村生活记忆馆”。馆内收藏了2000余件历经沧桑的老物件,大至犁、耙、耩、扇车、手推车等农耕用具,小至木梳子、刮虱子,甚至针锥、环锥等日常生活用品,可说是琳琅满目。每一件藏品,似乎都在讲述着一些已经久远或并不久远的往事。

展馆内一张老掉牙的桌子上,摆放着两个塑料箱。箱子内,是一些形状怪异、经过加工的木头疙瘩。每有客人参观至此,馆主阎望月都会随手拿起一件讲解:“这叫袜衬衬,旧时补袜子用的。”同时他还会特意提醒,让参观者注意那袜衬衬在经年累月使用后,上面留下的密密匝匝的针眼。

记忆中,直到新中国成立前后,我的家乡,一个太原市近郊的村庄中,大多数村民穿的依然是布袜,黑、白布均有。布袜由家中妇女手工缝制。俗话说:“鞋有鞋样儿,袜有袜样儿。”虽是喻指,却也是实情。那时缝布袜,都与做鞋一样,必须依样裁出袜帮、袜底。帮与底,男袜一般均为双层布,袜底还需用棉线纳一下,使其具有一定的挺括性而更结实一些。女人和孩子的袜子,一般都是单层布。最后,将帮、底缝制在一起,就能上脚了。

在我的家乡,还有一种凉袜片,也是用布缝成。但袜子是上脚后穿在鞋内,而凉袜片却是罩在鞋外。它没有底,只有帮,前端连在一起,后端分开,各缀一条带子。凉袜片只有下地干活的男人才用。当下地干诸如锄地、打坷垃等农活时,才将其盖在脚面上,两条带子在脚腕后系紧。这样,干活时,土就不会进

到鞋内了。

以前的布袜,虽比较结实,但也会破。破了就需要补。但因其有一定的展括性,故补时并不需要袜衬衬。需用袜衬衬的是线袜。

上世纪50年代以后,人民生活水平逐步提高,线袜相对布袜穿着要方便舒适很多,村里人开始习惯穿线袜。但线袜有个缺点,极易破损。线袜没有布袜的展括性,稀松一团,拿在手中不好下针。这就需要袜衬衬来帮忙了。

袜衬衬,顾名思义,就是补袜子时,衬在袜子里,将袜子撑紧撑展而便于贴上补丁并方便缝纫的物件。因而,它的形状便似一只不分左右的脚。较高档点的袜衬衬,用整块木头加工而成。物件虽小,却因形状特殊,凡锯、砍、削、刨等木工工艺都得用上。因而,需有专用工具和掌握专业技艺的人才能制作。当年,就有沿街叫卖袜衬衬、鞋楦头的商贩。因其只起个衬的作用,对形状尺寸并无严格要求,所以,为了省钱,民间也就出现了众多的非木质袜衬衬。我的母亲曾亲自动手,用茭棍(即高粱秆)和香烟盒纸(是上世纪50年代村中唯一能找到的稍厚点的纸张),绑扎、裱糊了大大小小好几个袜衬衬。这些袜衬衬,花花绿绿的,像工艺品,而且还轻巧结实耐用。

如今,袜子仍在穿着,而补袜子这样的事,却是早已没人再做了。因而,袜衬衬也早退出了历史舞台。阎望月收藏的那一堆木头疙瘩,肯定是一些精细人家保存下来的。它与其他众多藏品一样,记录了一段难忘的岁月。