

并州话回

## 老太原胰子

彭庆东

胰子,是昔日老太原人对香皂的叫法。其实,在化工香皂问世以前,胰子专指老太原的一种手工皂,全称叫“猪胰子皂”,或就叫“猪胰子”;而化工香皂则叫“洋胰子”,也有肥皂的意思。猪胰子虽说是老太原人土法制作,却溶解油渍,去污力强,尤其在寒风凛冽的十冬腊月,用它搓洗皮肤后,手脚不皴裂,还能变得绵软光滑,是老太原人的洗浴珍品。

猪胰子的制作,顾名思义就是以猪的胰脏为主要原料。古人很早就发现猪胰腺所含的消化酶经分解渗出后,具有洁肤去垢、美容养颜等作用。杀猪后,摘下猪的胰脏,剥去油脂,剔除筋络,剁碎并用棒槌捣成糊状,放进盆里快速搅拌,边搅拌边倒入温和的碱水,这个程序老太原人叫“捣胰子”;当搅拌到足够黏稠后,用手掰成一颗颗鸡蛋大小的块状,捏圆搓光,风干晾晒,猪胰子就做成了。讲究点的,加入适量的皂角、冰片、猪脂和冰糖,以此去除异味,洗后的手脸看上去有光泽。一颗猪胰脏能做十多块猪胰子,节省点的够一家人用大半年。当然,这是最普通的做法,经过老太原几代人的不懈努力,原料配比、制作技艺等都有独特的秘诀,成了货郎担里的热销品,早在清雍正年间,老太原的胰子就成了进奉朝廷的上等贡品,其珍贵可见一斑。

据说,老太原人制胰子的技术始于清康熙年间,后来在吸收流落太原的山东人的技术基础上,又摸索出了一套养颜护肤的特效配方,至清雍正年间,短短几十年时间就被指定为“朝贡”,并在徐沟县南吴家堡村(现小店区王吴村)开辟了生产基地,产品远销省内外。

在上世纪五六十年代,猪胰子颇受农家青睐,是家家户户的生活必需品,老太原方言说它“可起糙(去油污)了”。正如老太原的一首顺口溜所述:“猪胰子,油性大,手脚裂了全不怕;一天用它洗三洗,赛过貂蝉和西施。”当年,赶集卖了土货的小伙子总会给自己的心上人捎回一块上等的猪胰子。

其实,庄户人家在意的是实惠。尤其初冬或开春,地里劳动的庄稼人手上都有一道道裂子,劳动一天后,回家搓上把胰子,在温水里好好洗洗,手上的裂子就不会扎得人生疼,再粗糙的手也会感到绵滑柔和,不抹油也不打紧了。猪胰子成了庄稼人冬天里的护肤“神器”。老太原胰子的制作手艺已列入省级非物质文化遗产名录。

## 承载礼俗的晋南花馍

李雅丽



图片来源:百度网

晋南人离了馍没法活。

这话初听是有点夸张,但等你了解了馍在晋南生活中的位置,你就知道这话说得一点不出格。“出门三件宝,馍馍、草帽和棉袄”“不吃馍馍不叫饭”“馍馍像锅盖”……晋南人“顿顿不离馍,事事不离馍”。

有外地人初到晋南不知馍为何物,其实就是馒头。关于馒头的起源,据传是诸葛亮渡泸水时,用馒头替代人头做祭祀而来。

晋南人认为“馍”乃方言,可能是在纪念一位女子。黄帝娶了位名叫嫫母的河汾之女。相传嫫母发明了石磨(因嫫母发明而称磨)后,人们磨麦粒成面,蒸熟而食,将所蒸面食沿袭“嫫”音而称之为“馍”,至今,在山西境内,馒头几乎都叫馍。

馍,在晋南生活中不仅能果腹,还承载着礼俗传统。“顿顿不离馍”是晋南人的生活,“事事不离馍”是晋南人的礼俗。

“馍馍像锅盖”中的馍就与生活中顿顿吃的馍不同,这馍是指“花馍”或“礼馍”,唯在时令节日、祭礼或走亲戚时才蒸,个头大,形状独特,根据礼俗不同而变化各异。大年夜要吃枣山馍、枣篮馍、金罐馍、银罐馍;元宵节要蒸馄饨馍;五月初五蒸老虎馍;六月六做莲花馍;八月中秋蒸月饼馍。不同节日的花馍各有说法。

人生从幼童到老翁,岁岁生日蒸的花馍也有不同的意义。婴儿满月要蒸鼓鼓馍、枣长花馍;周岁娃娃要吃鱼馍;孩童12岁时要蒸项圈馍;青年人结婚时蒸花糕馍,一个花糕往往重达十多公斤;老人们过寿时蒸桃馍;当老人离世时,要蒸包馍……晋南人一生离不了馍。

晋南的馍,不仅是礼俗,还是艺术。

山西一些地方的花馍和面塑被列入了非物质文化遗产名录。最具代表性的闻喜花馍,2008年被列入国家级非物质文化遗产名录,2010年在上海世博会展出时曾惊艳全场。

故乡风物

## 平定“龙字壶”

尧天文/图



壶、砂罐、砂坛、砂盆、砂笼、砂瓢、砂勺等,尤以砂壶最为有名。

据历史记载,清康熙皇帝患

病,太医开方,并特别叮嘱要用平定的砂壶煎药。可当时宫中并没有,便派人连夜专程赶往平定采买砂壶。康熙身体很快康复,龙颜大悦,在砂壶上题了一个“龙”字,这就是后来被传为煎药神器的“龙字壶”。

康熙的御笔,使平定砂壶及砂货的名声大振,京师客商纷至沓来,平定砂货成为京晋冀一带红极一时的抢手货。平定砂器与宜兴紫砂陶、广东砂煲齐名,史称“三鼎甲”。

老物件

## 闪条子

张玉虎



插图 斌礼

闪条子就是大锯。早年间,木匠行里的人,把那种专门锯原木的、又宽又长没有锯弓、锯梁,只是在锯条的两端各安一个木手柄的大锯叫作闪条子。

那时没有电,当然也没有电锯。人们起房盖屋做家具需要木板,都得人工拉大锯,村里人叫作解板儿。解板儿的原木往往又粗又长,小锯子没法驾驭,就得请闪条子上场。用闪条子解板儿时,得在地面挖坑,栽上木桩,搭一个简易的架子,把原木的一头抬起来放在架子上,一个人站在倾斜的原木上面,一个人站在原木下面,两人面对面,一来一往拉动闪条子。幼年时,乡间有这样一首流传很广的儿歌:“拉锯、扯锯,姥姥门口唱大戏……”可见那时,两个木匠用闪条子解木头是人们常见的情景。

锯条上一个一个的牙子叫作锯齿,木匠们常用

的小锯子是“单开齿”,即锯条上所有的锯齿都是向一个方向倾斜的;闪条子则是双开齿,即以中间为界锯齿向两面倾斜,这样就能让两个拉锯者都使上劲。

锯条上的锯齿不锋利了,就得用铁锉磨,用铁锉磨锯齿叫作伐锯。锯齿不但要磨得锋利,还得用特制的工具夹住往两面扳,使原本齐齐的一排锯齿形成有序的曲线,这一过程,木匠叫作“拨料”。这一曲线的跨度大小,木匠们叫作“料”大“料”小。如果没有“料”,锯木头时容易被木头夹住锯片无法活动,“料”大点儿拉得省力,但“料”太大了锯口也太宽,就容易浪费木材。那时候“料”大“料”小的问题,也是工匠和顾主之间常常争执的一个问题。

现在的人们省事多了,盖房子是包工包料,买家具是送货上门,再也不用酒壶壶肉吊吊地请木匠上门解板儿了,也不用听那吱咕吱咕的伐锯声了。

现在的木匠也省力多了,剖料有电锯,净料有电刨,手工工具只准备些小锯子、小刨子就行了。连传统木匠必备的斧子和刨子都“退休”了,闪条子这种东西,就更难觅踪影了。