

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，手脚不皲裂，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。

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把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。

老物件

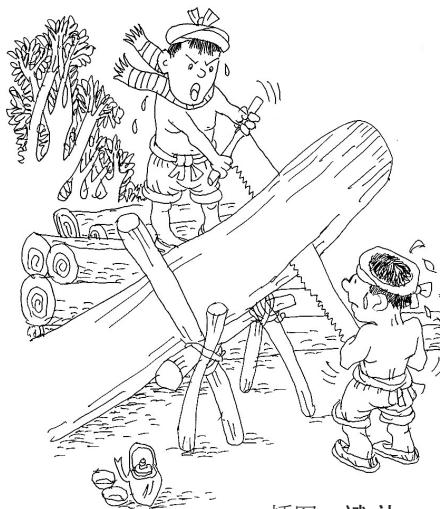


插图 訾礼



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。

山西平定砂货历史悠久，早在秦汉以前就有生产制作；唐代时出现了细砂器，并仿照瓷器上釉的办法，开始在砂器上涂釉；宋代已广泛应用于民间；而到明清，平定砂货更是闻名遐迩。

平定砂货是利用县城四周丰富的黏土和白土作为上等原料，用无烟煤烧制而成的，具有造型优美、表里光洁、壁薄体轻、耐酸、耐碱、耐热、耐用等特点，以实用性闻名于世。用砂锅熬小米稀饭，水米交融、色泽金黄、香味浓郁；砂锅炖肉，无腥膻气；砂锅炖豆腐，色正味醇；砂壶煎药，药性不变；砂漏锅生豆芽，长得快，不霉烂；砂笼屉蒸馒头，上气匀，热得快；砂盆栽花，通风透气，不烂花根。平定的砂货品种齐全，达100余种，最主要的有砂火锅、砂

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，在晋南人生活中不仅能果腹，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；元宵节要蒸混沌馍；五月端午蒸老虎馍；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”。

闪条子

张玉虎

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，也是工匠和雇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，也不用听那吱嘎吱嘎的伐锯声了。

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锯子都“退休”了，闪条子这种东西，就更难觅踪影了。