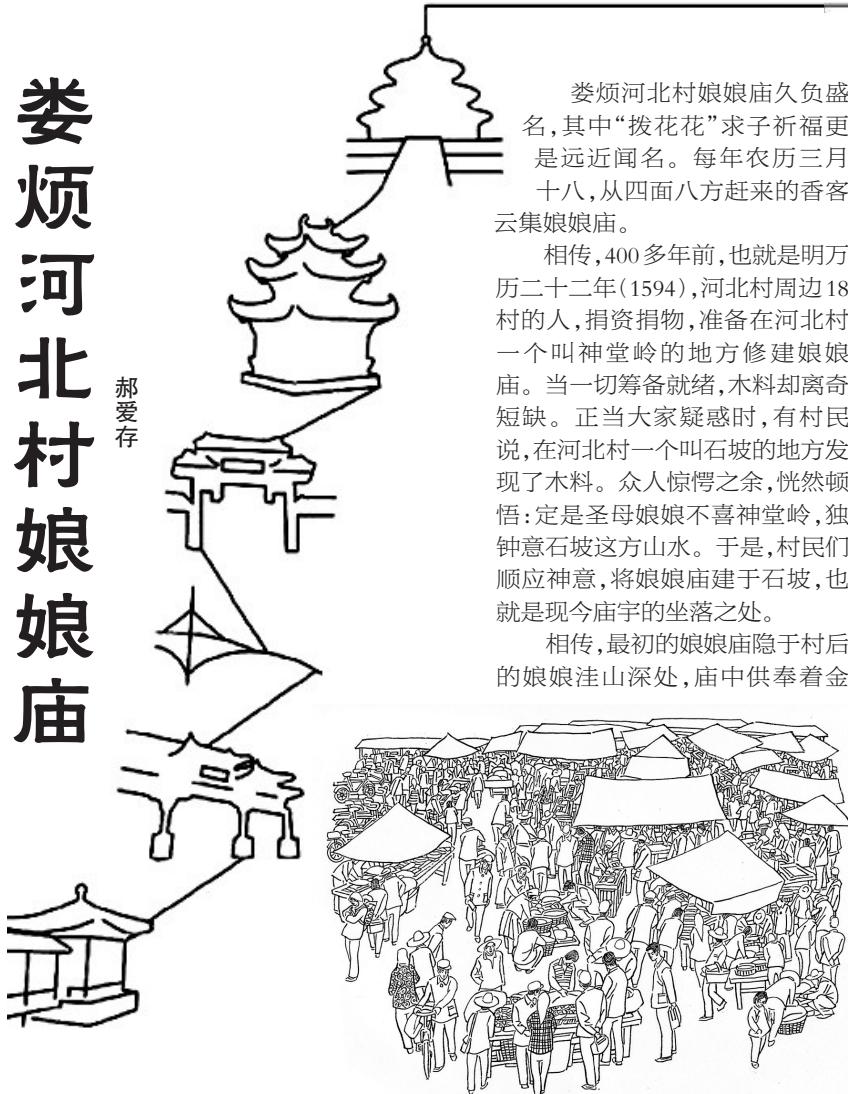


# 娄烦河北村娘娘庙

郝爱存



娄烦河北村娘娘庙久负盛名，其中“拔花花”求子祈福更是远近闻名。每年农历三月十八，从四面八方赶来的香客云集娘娘庙。

相传，400多年前，也就是明万历二十二年（1594），河北村周边18村的人，捐资捐物，准备在河北村一个叫神堂岭的地方修建娘娘庙。当一切筹备就绪，木料却离奇短缺。正当大家疑惑时，有村民说，在河北村一个叫石坡的地方发现了木料。众人惊愕之余，恍然顿悟：定是圣母娘娘不喜神堂岭，独钟意石坡这方山水。于是，村民们顺应神意，将娘娘庙建于石坡，也就是现今庙宇的坐落之处。

相传，最初的娘娘庙隐于村后的娘娘洼山深处，庙中供奉着金

霄、银霄、碧霄三姐妹。山上有一老一小两位和尚，虔诚侍奉娘娘，日常洒扫庭除、铺毡叠被、端水送茶，不敢有丝毫懈怠。一日，老和尚要外出，临行前对小和尚千叮万嘱，告知其照料娘娘的诸般事宜。小和尚把水打好，近半夜时，悄悄从门缝窥探，一不小心，弄响了门上的铁环，惊着了三姐妹。慌乱间，三人逃出庙宇。不知走了多少路，三姐又饥又渴，行至天池的河边村（河北村原名河边村），见山坡下溪水潺潺，喝了些水，顿感此地清幽宜人，心生眷恋，决意于此安身。随后，她托梦给村民，从此，便有了河边村三台圣母庙。

每逢农历三月十八，娄烦有这样一项饱含母爱的习俗：这一天，母亲会为未成年子女烧“纸枷”“纸人”，祈求三台圣母娘娘护佑孩子平安顺遂、茁壮成长。传说中，三台圣母娘娘心怀悲悯，司职守护妇女儿童，三月十八是娘娘诞辰，这一天祈愿，格外灵验。“纸枷”是以谷草秆缠上五色纸制成的三角形“枷锁”；“纸人”则依孩子模样剪成，约三尺见长，上面工工整整写着孩子的籍贯、姓名及祈愿之语。当地人称“纸枷”为“枷儿”，“纸人”为“拴儿”，意思是用枷锁把孩子拴住，防止神鬼抢

走而夭折。仪式庄重，先将“枷儿”在孩子头上套一下，将“拴儿”在孩子头上盖一下，然后在娘娘神位前将“枷儿”和“拴儿”烧掉，母女虔诚跪拜，素面供奉。

从前，娄烦县的娘娘庙有好几处，唯有天池店乡河北村的“三台圣母娘娘庙”影响最大，知名度最广，除娄烦县外，古交、交城、方山等地的信众，也不辞路途遥远，岁岁前来朝拜。每年农历三月十八，一场盛大的庙会“拔花会”如期而至。

传说河北村娘娘庙里的娘娘神除了有保护妇女儿童的职能外，还能为没有生育过的妇女送去聪明、健康、漂亮的孩子。庙会当日，娘娘神像前繁花簇拥，善男信女精心制作的白色、红色纸花堆积如山。求子之人闭目静立，心怀忐忑伸手拔花，拔到白花生男孩，拔到红花生女孩。待心愿得偿，新生命呱呱坠地，次年三月十八，新晋父母定会携12朵鲜花赶赴庙会还愿，让这祈愿的火种延续，岁岁不熄。

“拔花会”当日，庙宇内外，热闹非凡。台上，好戏连台；台下，商贩云集，琳琅满目的食品、商品应有尽有，烟火人间与神圣祈愿在此完美交融。

在农耕时代，人们加工粮食主要靠碾、磨、碓臼等石器。这三种石器，石磨和碓臼只有大小不同的区别，其样式和工作方式没有什么变化。

石碾则由于所处环境和驱动方式不同，存在多种范式和形制，且各地有各地的特色。据笔者了解，传统的石碾主要有以下两种样式：

一是碾盘碾磙式。这是一种人们常见的样式，就是一个圆形的碾盘，上面置一个短柱状的粗碾磙子，碾盘中间竖一根轴，碾磙中间是空的，穿一根长轴，碾磙轴的一头和碾盘的轴相连，另一头长长地延伸在碾盘外面，作为驱动端，叫作碾杆，由人推或牲畜拉着转圈加工粮食。这种碾子，也有大小之别，大的主要由牲畜拉动，小的则主要由人来推动。另外，还有一种双碾，即在碾盘上相对安两个碾磙子，用于大规模加工粮食时使用，主要是靠牲畜拉动。

二是碾槽碾磙式。这种碾子是在石头上凿一个下窄上宽的狭长槽子，再用石头制一个与碾槽相应的、类似算盘珠子一样的碾磙，使碾磙在碾槽内滚动，利用它们之间的摩擦加工粮食，或者碾碎药材。这种槽碾有好几种类型：

第一种是过去中药房里的药碾，铁制的两头尖中间宽的小碾槽，碾磙也是铁制，两侧各有一截短铁轴，人坐在碾槽一头的凳子上，用两只脚踩住碾磙两头的短轴，两腿伸缩来回驱动碾磙来碾压加工物，使之变碎。

第二种是水碾。水碾是利用水流产生的动力驱动碾磙，让它在圆形的碾槽中转圈来工作。水碾的碾槽是圆形的，由水力驱动的轴直立在碾槽的正中间，与驱动轴相连的横向工作轴的头装上碾磙。水流冲上驱

## 老物件

### 石槽碾

张玉虎 文/图

动轴转起来，碾磙便在碾槽中开转。过去，晋祠地区就有好多水碾，水碾主要用来碾米。

还有一种，就是图中这种摇摇碾。摇摇碾的碾磙和水碾一样，但它的碾槽是弧形，因为这种碾子不是靠水流产生动力转圈儿，而是要由人推着碾杆来回晃动进行工作。它在圆心位置上的那个点，不是动力来源，只是起一个固定作用。这种碾子比较少见，是我在汾阳贾家庄参观时见到的，觉得希罕，就拍了照片。

现在，粮食加工的“石器时代”已经远去，这些曾经忙不迭的石器大部分都毁弃了，只有极少部分躺在博物馆里供后人参观。



方言俚语  
太原城南圪字词  
牛爱科

圪筒筒 表示小型的筒。  
例：铁皮卷成个圪筒筒。

圪凹凹 表示凹子。  
例：山梁梁上有个圪凹凹。

圪弯弯 表示小弯子。  
例：山路上有几个圪弯弯。

圪枝枝 表示树枝或树枝状物。  
例：柳树的圪枝枝碰住眼睛了。

圪丝丝 表示小丝状物。  
例：蛋饼切成圪丝丝好吃。

故乡风物  
阳泉“钢砖”  
尧天 文/图



掌握烤炉的火候也很重要。把和好的玉米面用定量的勺子盛在抹上油的“钢砖”模子里，放在一个大烤盘上，一个烤盘可放置16个“钢砖”模子，有似耐火砖的，有似

在物质匮乏年代，粮、油、肉、蛋、蔬菜等都凭票定量供应，细粮更是稀缺。阳泉一带食堂的师傅们，本着“粗粮细作”的原则，将玉米面放在“钢砖”模子里，然后将其放进烤炉，烤好的“钢砖”黄灿灿的，因为添加了糖精，吃起来皮脆、瓢软、甜生生。“钢砖”一出现，立刻在阳泉引起轰动，人们一大早便排队购买，连邻近的寿阳、昔阳、和顺县的人们都乘车到阳泉买“钢砖”。早上人们花上一毛钱买一碗面片汤、吃一块“钢砖”，就是一顿很不错的早餐。那时阳泉一带工人上班、学生上学，带的干粮基本上都是“钢砖”。

打“钢砖”的操作方法看似简单，操作起来却十分严谨，来不得半点马虎。用小苏打、糖精和少量发面按比例加水、玉米面和在一起，和面的水温依季节而定，面要软硬适中。面硬，烤出来的“钢砖”表面容易出现裂纹；面软，烤制成型慢，容易夹生。另一方面，

齿轮的，把盛满面的模具放在烤盘上摇一摇，使面均匀后放入烤炉烤制，大约25分钟出炉。

小时候，我生活的农村，距离县城有10多里，而“钢砖”这种食品只有县城的人民食堂才能做出，因此，要吃上“钢砖”就得去县城人民食堂去买。