

## 五寨大烩菜

马晓华

大烩菜是五寨的特色菜，是五寨人餐桌上的主角。在这里，逢年过节、婚丧嫁娶、家中来客都要做大烩菜招待宾朋。不吃烩菜，等于白来了五寨。

有一首古老的民歌唱道：“八十里平川相中你一个人，一盘盘烩菜把奴家娶过门。”过去老百姓生活艰难，可结婚喜宴再简单也不能没有大烩菜。现在的婚宴，菜肴极其丰盛，但还是要将大烩菜作为压轴菜，最后上席并置于中央。在五寨，无烩菜不成筵席，无烩菜不显丰盛。

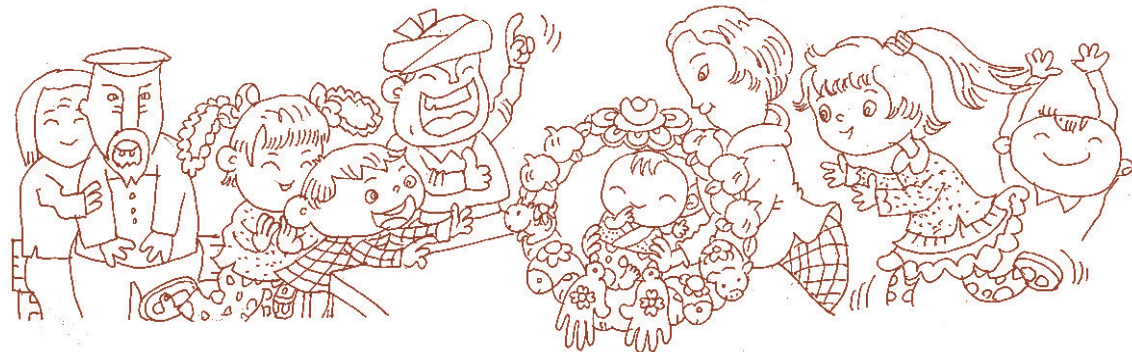


据县志记载，五寨烩菜源于宋代，后日渐流行。改革开放以后，五寨烩菜作为地方风味在饭店推出，深受大家的喜爱。五寨大烩菜由猪肉、豆腐、土豆粉条、茴子白、土豆块佐以葱姜蒜等调味品烩制而成，其用料均为五寨特产。大烩菜经过历代的传承与改良，现有五花肉烩菜、黑肉烩菜、排骨烩菜、素烩菜、浇头烩菜等多种样式，满足了不同食客的需求。现在，五寨黑肉烩菜的制作技艺，已成为市级非物质文化遗产代表性项目。

五寨大烩菜的制作看似简单，实则是一门集烧、煎、煨、炖于一体的烹调技艺。逢年过节、婚丧喜庆招待宾客多以“浇头烩菜”为宜。这也是工艺最复杂的一种烩菜，烩之前要经过烧、煎、煨、炖四道工序。烧，就是烧猪肉。将猪肋部位的肉切成碗口大小的方块，俗称“碗面子”，在卤汤中煮至半熟，捞出控水，在猪肉表皮抹上黑酱或蜂蜜或糖饴，放入滚油锅中炸至皮色绛红，再放入卤汤中煮至皮软肉熟即成。煮肉的汤加鸡血或明矾滤清，以备烩菜之用，叫作“清汤”。煎，即煎土豆。土豆切成滚刀块，放入油锅炸成黄色。煨，是煨豆腐。将豆腐切成片状，用油煨至虎皮色。炖，就是把茴子白切块，在沸水中炖成半熟，晾凉后备用。以上四道工序完成后，就剩最后一道工序“烩”了。先将已余好的茴子白和白豆腐加清汤及调味品烩10分钟，再加入油煎土豆块和粉条烩5分钟，待粉条柔软后出锅装盘，上边浇以烩好的红烧猪肉、油煨豆腐、顶披葱丝即可上桌。人们称其为“浇头烩菜”。

五寨人平时烩菜，还有两种做法：一是将以上烧煎煨余好的备料用煮肉汤加佐料和粉条烩成一锅，一人一碗盛着吃，名曰清汤烩菜；二是将五花肉或瘦肉切片煨炒烹调后，加土豆块、茴子白、豆腐、粉条烩制而成，名曰家常烩菜。做家常烩菜须掌握好火候，汤汁要收得恰到好处。

现在，五寨大烩菜的名号早已享誉省内外，特别是山西省内有很多以五寨大烩菜为招牌的饭店，可见五寨大烩菜是深受食客喜爱的菜肴。大家一定要亲自到五寨尝一尝用五寨的食材、五寨的山泉水做的五寨大烩菜，一定会让你回味无穷，不虚此行。



## 清徐娃娃的“人生开局”

张俊保

在清徐，一个小生命的降临，从落地当天到12岁，都有层层叠叠的民俗相伴。这些老规矩里，藏着长辈们盼娃平安、望娃成才的朴素心愿，细细数来，既让人忍俊不禁，又满是温暖的烟火气。

生小孩的当天，孩子的父亲会在门口一左一右各铺一块红纸，红纸上再压上炭块儿。红纸讨喜，炭块镇邪，老辈人觉得这能给新生儿娃娃挡去不好的运气，算是给娃的人生按下“平安启动键”。这接地气的守护，比任何华丽的祝福都来得实在。

“贺三天”是清徐娃来到世上的第一个“小派对”。生了孩子的第三天，主家要请近亲好友吃顿小宴，美其名曰“贺三天”或“三朝”。这时，最有意思的是制作“百家衣”。婴儿的祖母、姑婶们要挨家挨户讨各色小布块，凑在一起缝成衣裳和小盖被。别小看这东拼西凑的衣物，在老辈眼里，这是众人保佑的护身符，保娃消灾免难、长命百岁。想想一群长辈揣着针线，为了一块碎布跟邻居唠半天嗑的样子，是不是像极了为娃“集福卡”的现代爸妈？只不过那时集的是布块，现在集的是各类育儿好物罢了。

产妇坐月子也是件大事。清徐人月子里的讲究太多了：门帘上挂红布、门扇上贴红纸剪的“门葫芦”，像给产房上了“保护罩”，闲杂人等一概不准进门，更不能上房顶，尤其是孕妇和戴孝的人，还有留有“舅舅毛”的小孩，生怕“冲克”了产妇和娃。更夸张的是饮食，旧时清徐产妇只能喝稀米

汤，一个月的口粮不超过两升米。放现在，这怕是要被营养师追着批评，好在如今科学配餐成了主流，也算是与时俱进了。

满月宴的场面比贺三天热闹得多。清徐人对男女娃的满月宴还有不同安排：男孩提前一天办，女孩延后一天请。男孩早一天是希望早些找个好媳妇，女孩晚一天是希望将来找个多财多福的如意郎君。来客们拎着月饼等零食，带着小衣裳、玩具上门道贺。

满月后，还有“离窝儿”的习俗，指的是产妇要带娃回娘家住一段时间。汾河东岸的村里还有个搞笑的操作：离窝儿时，得在娃鼻子上涂点煤黑，也不知道是怕娃认生，还是想给娃整个“接地气”的纪念，脑补一下娃顶着小黑鼻头的样子，忍不住想笑。唉，山西人真是处处离不了煤炭呀！

娃满百天，又叫“百岁”，旧时长辈会送“百元钱”或“长命百岁”的金银锁、玉佩等。这些饰物要系在红布项圈上，项圈里还裹着毛棕或脐带，名叫“毛鞞鞞”，听着怪可爱的，可惜现在很少见了，只剩拍照留念的仪式。

这天，外祖母家的礼物是重头戏——圆囤。这可不是普通的吃食，是用小麦面蒸的圆环形大馍，外径两三尺，内径一尺多，厚达五六寸，跟个小圆桌似的，上面还点缀着白面做的石榴、佛手等造型，然后点上红点，颜值和仪式感拉满。当天最重要的仪式，就是“钻圆囤”。女宾们先把小娃娃打扮得跟年画里的福娃似的，然后由外婆抱起娃，让他从硕大的

馍环中钻过去，奶奶在对面接着。寓意他这辈子不愁吃穿，顿顿有肉、餐餐管够。钻的时候，旁边还有人扯着嗓子喊吉祥话：“婆婆（外婆）送，娘娘（奶奶）接，娃娃能活一百八！”仪式结束后，面圆囤要切成小块，分给来宾及街坊邻居，让大家都沾沾这份添丁进口的喜气。

等娃到了周岁，就要“抓周”了。旧时，人们会在娃的周围摆上算盘、纸笔、钱、工具、农具、脂粉、官印等东西，让娃随便抓，以此预测娃日后的爱好和前途。虽是图个热闹，也饱含着家人的期盼和祝愿，毕竟，谁不想提前看看娃的人生剧本呢？

这一系列仪式的收官之作，是12岁的开锁仪式。要是娃小时候戴了锁或“毛鞞鞞”，12岁就得办开锁仪式，由舅舅或师长摘下佩戴物。有的地方还会让舅舅剪去孩子的“舅舅毛”。旧时有的人家还会请僧人在院里设坛祈福，烧纸谢神，并把“毛鞞鞞”挂在高处，寓意娃解开束缚，从此平安长大。这仪式像给娃的童年画了个圆满的句号，也凝聚着长辈们12年的呵护和牵挂。

清徐这些育儿民俗，乍一听满是老规矩，细品却全是爱意。从庆贺出生的红纸，到12岁的开锁，每一个仪式都是长辈为娃编织的平安网。虽然现在很多习俗已经简化或消失，但那份盼娃健康、望娃顺遂的心意，却一直没变。这就是清徐老民俗的魅力，不只是规矩，更是刻在骨子里的对下一代的关爱和温情。

本版绘图：王斌礼

我的家乡在塞北。冬日严寒，以往乡亲们要借助热炕、火盆、酒壶这暖具“三宝”度过漫长的冬季。

热炕是农家的标配暖具。仲秋始，每户都要把自家的炕检修一番，该补的补，该盘的盘。这是个技术活儿，得请有经验者动手，这样的能人各村都有，相互帮助形成乡风。把炕拾掇好，试着烧炕，直烧得暖融融的，不堵不漏，排烟顺畅，才算大功告成。

家乡农舍，坐北朝南，呈“两房两灶一间”格局。灶间设在房舍中间屋门旁，两侧为东西厢房，各有一个灶连着炕头。这种灶炕的好处是，主妇们在灶间拉着风箱做饭烧水，灶膛的火呼呼烧，连带着炕就

暖了。有客人来，主人连连招呼“上炕”，这是一种农家礼仪，同时也表明炕有多重要。

许多农家还喜欢在炕上摆一火盆。火盆一般是泥质的，脸盆大小，移动方便。勤俭的乡亲将灶中烧了多半的碎木块放入火盆，加上玉米芯接着烧，屋内便添了几分暖。调皮的孩子们，把土豆和饽饽放入火盆烘烤，香气满屋，吃得孩子们唇舌乌黑。火盆与炕可以形成互补，不烧炕时，可以用火盆烤手御寒，但入睡前要把火盆移到外间熄灭，免得一氧化碳中毒。

火盆还有温酒热食的功能。冬闲时，邀三五亲友小酌，众人上炕盘腿围坐，菜上炕桌，醪入酒具，好一个“晚来

天欲雪，能饮一杯无”。那时，农家一般用平口长颈、上窄下宽的二两瓷酒壶，把酒壶插入忽明忽暗的火盆中烫热，拿出倒酒，一两酒刚好倒满四只小酒盅。

家乡的风情，有时就这么俏趣。

