



## 百变莜面

张雪辉

我的家乡在雁门关外的长城脚下，叫阳高，那里风大土硬。莜面在我们那儿，是谁都离不开的食物，是文化的一部分。

家乡的土地不算肥沃，甚至有些贫瘠。春天风沙大，夏天雨水少，许多娇气的庄稼都长不好。但莜麦不怕，它就像那片土地上的人一样，皮实、坚韧。我们那儿有句老话：“三十里的莜面，四十里的糕，二十里的荞麦面饿断腰。”这里的“糕”是黄米糕。莜面因顶饱、耐饿，在过去是人们走远路、干重活时最实用的干粮。想想看，当年的戍边将士，或走西口的汉子，行囊里最不能少的，就是这能提供长久热量的莜面。它不仅是一种食物，更是那片苦寒大地上活下去的底气。

在家乡，吃莜面是一件很有仪式感的事，这仪式感来自代代相传的智慧。从一颗颗麦粒到一碗面，要经过“三熟”，少一道都不成，味道不对，人也容易闹肚子。第一熟是炒熟。母亲把铁锅烧得滚烫，倒进莜麦，用大铲子不停翻搅。不一会儿，一股浓郁的、带着烟火气的麦香就在屋里弥漫开来。第二熟是烫熟。滚烫的开水浇进面粉里，母亲用筷子飞快地搅拌，动作有力而果断，像在指挥一场战斗，把莜面的灵魂彻底唤醒。第三熟是蒸熟。成型的莜面要上笼屉蒸，在水汽氤氲中完成最后的蜕变。

正是这“三熟”的磨砺，造就了莜面百变的形态。最常见、也最考验手艺的，是“莜面窝窝”。母亲揪下一小块烫好的面团，放在光滑的小石板或案板上，用手掌一推、一卷，一个薄如纸、形如蜂窝的小窝窝就成了。她的手指仿佛跳着一支古老的舞，不一会儿案板上就立起一排排整齐的“小军营”，煞是好看。除了窝窝，还有“莜面鱼鱼”。将面团搓成中间粗、两头细的长条，放进笼屉里，一条条卧着，真像一群即将入水的小鱼。若是家里有土豆，还能做“莜面饨饨”，把擀开的莜面饼铺上土豆丝或韭菜馅，卷起来切段，简单实在，却有别样风味。

百变的莜面，自然要有百变的浇

头来配。在家乡，莜面是待客的最高礼遇。家里来了贵客，母亲一定会蒸上一笼热气腾腾的窝窝。最隆重的莫过于羊肉蘑菇汤。大块的羊肉在锅里咕嘟咕嘟地炖着，放上家乡特有的野蘑菇，那鲜香味儿能把人的魂儿勾去。蒸好的莜面盛在粗瓷大碗里，浇上一大勺滚烫的羊肉汤，再撒上一撮翠绿的葱花。莜面筋道弹牙，吸饱了羊肉汤的醇厚，吃上一口，满嘴都是粮食的香与肉的鲜，整个人都舒坦了。平日里，一碗简单的酸菜汤，或一碟醋汁（用醋、酱油、辣椒油调成的汁），也能让莜面吃得津津有味。

记忆里最温暖的画面，是全家人围坐在炕桌前吃莜面。窗外是呼啸的寒风，窗内是热气和满足的咀嚼声。父亲吃得满头大汗，母亲不时给我们添汤。那不仅是一顿饭，更是家人团聚的温馨，是对抗严寒的能量，是这片土地给予我们最质朴的馈赠。

如今，在城市的餐厅里我也能吃到莜面，却总觉得少了点什么。少了那股炒麦的烟火气，少了全家人围坐一炕的热闹。它成了一道“菜”，而不再是一种“饭”，不再是一种能填饱肚子、温暖身心的主食。

莜面的形态虽百变，有窝窝、鱼鱼、饨饨等，但不变的，是它从土地里带来的厚重，是融入我们血脉的乡愁。它就像长城脚下那些沉默而坚韧的人们，无论环境多么严酷，总能以自己的方式活出筋道、活出滋味。那碗热气腾腾的莜面，就是故乡，永远温热在我心里。



## 娄烦的清明之美

王海燕

当料峭春风吹来，当白天日渐变长，当蛰伏的身心再也按捺不住……我知道，清明就要到了！

在娄烦人的认知中，清明是一个时间段。代表它的是小河哗哗、柳条依依，是粉白杏花、嫩绿小草，当然，还有不可或缺的甜甘草。

清明前夕，人们会去野地挖甘草。哥哥是必去的，虽然每次都大汗淋漓，但他脸上的每一粒尘土都写着发现的乐趣，每一滴汗水都享受着夸赞的荣光。

娄烦人把清明的前一天叫作一百五，因为从立冬到那天正好150天。那天要嚼一截甘草，据说能祛百病。甘草晒干后是一夏的茶饮，父母每日中午都要为我们泡小半盆甘草水，解渴又下火。

清明，孩子们的标配还有放风筝和荡秋千。孩子们挤在大炕上鼓捣半天，风筝就有模有样地飘在空中了。荡秋千是最刺激的。系绳的树总选在陡坡边，绳上的木板只是虚放着。我不敢坐上去，但我乐意摇绳，乐意听同伴的尖叫，偶尔坐一坐，心脏“扑通扑通”跳，离开地面的感觉新鲜又刺激。

最独特的风俗当属做寒牌牌了。女人们提前去地里择一把弯弯谷穗的茎脖子，剪成长约一寸的小节，浸在水盆里；再从箱柜里翻出各色布头；还要备一头蒜。布头剪成端端正正的小方形，呼啦啦占了半炕，她们穿针引线，黑布是黑土地，蓝布是蓝天，白布是白云，红布是太阳，黄布是月亮，绿布是小草……一小块布、一节谷节、一瓣蒜、一穗流苏穿在一起。最简单的针线活，最艳丽的搭配，最明媚的春光，最美好的寓意，便穿在了一起。挂在大门上、帽子上、胸前、腋下，身未动它先摇，摇去灾，晃去病。摇啊晃啊，一眨眼就是一百五了，把寒牌牌扔得高高的，房顶上，树梢上，小灾啊小病啊就转移了，一年就健康平安了。而今，大多数妈妈都不做了，买呀，有老婆婆在卖，一元一串，好看又省事。

寒燕燕是清明必备的食品，也是巧手女人的舞台。她们用剪刀把捏好的小鸟趾爪处剪一个小口，剪刀头轻轻一按就是爪子，韭菜籽做眼睛，小鸟们或站或趴在笼屉里，仿佛下一秒就要和院子里的鸟儿应和而歌了。家家如是。老带新，巧教笨，捏的是面食，碰撞的是感情，传承的是文化。蒸好后，虽不像从前去野外折荆棘来扎了寒燕燕别在墙上，但烤到焦黄后串起来、挂起来却是必不可少的。

娄烦的清明美在自由，早一点晚一点没关系；美在时长，寒食、一百五、清明连在一起，天天有不同的叫法，天天是新鲜的感觉；美在充满童趣，每个习俗都好像是为孩子们量身定做，大人只是组织者。

寒食节这天要吃面，叫泼火。又细又长的面条捞出来后要先夹几根扔到灶火上，大家才开吃，老人说是为了祭祀介子推。

寒食的第二天是一百五，女人们会早早蒸一锅土豆。晾凉、剥皮，然后找一个瓷盆子不停地捣，捣碎、捣黏后撒面再捣，捣瓷实，让莜面（或是熟白面）和土豆完美融合，变成又韧又光的一团。然后切块，搓成细长条做成疙搓搓，中午吃。疙搓搓柔滑筋道很重要，调面的佐料更是关键。“羊肉蘸子黄瓜丝，西红柿酱加芫荽。”后来猪肉臊子西红柿也普遍了。

午饭后还得做烧烧馍馍。让面和土豆继续完美融合，揉进盐、葱花、花椒面等，擀成圆饼，抹上麻油烙至两面金黄，香味扑鼻，外皮酥脆、内里柔软，真是美味啊！

第三天是清明，上坟是男人们的事，女孩子满12岁后就不去了。这天，大多数人家会吃软米面馒头，发酵过的面酸味呛人，捣红豆馅的“通通”声如闷鼓响。蒸熟后人们会东家一个西家两个地去送，尝尝谁家的更好。

当清明的雨幕一次次朦胧了我的双眼，我深深体会到，清明是迎春踏青的节日，是充满喜怒哀乐的生活，更是符合自然规律的生命之道。

我们的节日

## 太原话中的“甚”

牛爱科

“啥”与“甚”是老太原城南语言中常用的字。“啥”的普通话读音为二声，城南人常读作四声。“甚”的普通话读音有二声和四声两个读音，太原城南读音与普通话相近。这两个字的义项中，有相同的部分，就是“什么”的意思。但使用起来，有一定的区别。

“啥”字多用于口语和书面语中，而“甚”字则多用于口语。在表示“什么”时，城南人多说“甚”，而很少说“啥”。比如：

“你吃甚饭嘞？”答：“我吃面条。”  
“你喝甚酒嘞？”答：“老白汾。”  
“你看甚嘞？”答：“我看手机。”

“看这有甚用？”答：“没甚用。”  
“你拿这做甚用？”答：“没甚用。”  
“晋祠远不远？”答：“不甚远。”  
“你媳妇养下甚嘞？”答：“姑娘。”  
“今年春节村里发甚来？”答：“甚也没发。”  
“你说的些甚话？”答：“我有甚说甚。”  
“你不要哄我。”答：“甚是甚坷垃是坷垃粪是粪。”  
“明天做甚吃呀？”答：“待朋友。”  
“你准备下些甚嘞？”答：“要甚没甚呢。”  
“用甚招待？”答：“甚的馍馍甚的菜甚的人儿甚来待。”

本版图片来源于百度网