

村落故事

辛封，新封
——河津市辛封村村名之探究

□张信心

今年春天，河津市史志文化研究会、阳村街道先后举办了百名学者“史圣故里访先贤”纪念活动和东辛封村第二届子夏文化节，笔者在观摩研读了两场活动推出的影壁展示图和宣传板面资料后，对辛封村的历史脉络有了一些清晰的了解和认识。

辛封村现分为东西两村。据相关资料记载，辛封村原名太和坊，自古有之，源远流长。春秋战国之交的大教育家卜子夏西河设教55年，把这里看作他的准故里，死后葬于辛封；西汉伟大的史学家司马迁生于龙门，耕牧河山之阳，蒙冤受刑，历尽艰难坎坷，终于著成《史记》，死后也葬于辛封。通过查阅研究相关资料，原来辛封村村名的来历与司马迁有关。

《汉书·司马迁传》这样表述：“迁既死后，其书稍出。宣帝时，迁外孙平通侯杨恽祖述其书，遂宣布焉。至王莽时，求封迁后，为史通子。”这段记录勾勒出《史记》公布及司马迁后裔封爵的梗概。

据史书记载，司马迁是遵父命完成《史记》撰写任务的。司马迁的父亲司马谈是汉武帝非常器重且信任的太史令，职掌记录，搜集并保存了一些典籍文献。司马谈临死前，嘱咐儿子要继承遗志，勿忘撰写史书，并认为这是“孝之大者”。元封三年（公元前108年），迁继父任太史令，后因替李陵败降匈奴之事辩解而获罪下狱，被处以宫刑，受尽了折磨痛苦。出狱后，迁任中书令，不忘初心，牢记父命，忍辱负重，发愤著书，用13年时间写成中国历史上第一部纪传体通史《史记》，完成了父亲未竟的事业。但遗憾的是，司马迁在



▲东辛封村门楼(资料图)

世时却没亲眼看到《史记》公诸于世。

按照影壁展示资料所述，司马迁的女婿叫杨敞，虽然位至丞相，但那时《史记》还未被允许公布。杨敞次子叫杨恽，从小最爱读外祖父所著之书。杨恽长大后做了平通侯，便上书朝廷，汉宣帝这才同意《史记》公布于世，开始流传。所以说，“迁既死后，其书稍出”。

《史记》的公布经历了一个艰难曲折的过程，给司马迁后裔封爵同样也不顺利。《史记》面世后，有不少人奏呈皇上，要求给司马迁后裔封爵并予以重用，但均未获准。直到80年后，王莽篡汉建立了“新”朝，封司马迁后裔为“史通子”，从而

留下了“新莽封子爵”的历史典故。后来，司马迁后裔把司马迁生于斯、长于斯、死后葬于斯的村庄“太和坊”，更名为“新封”，就是用来纪念司马迁被平反昭雪的历史事件。

王莽“新”朝封司马迁后裔，和王莽改制的特点有关系。王莽是一个很有争议的历史人物。如果从个人行为来看，他一生以儒家礼仪严于律己、谦恭俭约、礼贤下士，其志向并不在于区区王氏一族之发展，而在于使自己成为儒生复古变法的领袖。他的信念是“制定则天下自平”，其“制礼作乐”的改革举措几乎是汉儒一向呼吁的，并且是以《周礼》《王制》为

蓝本而花样翻新的。比如，他拥立平帝辅政之后，常以周公辅成王的故事比附自己；他自立为皇帝，建立“新”朝之后，立即推行变法，也是一场附会《周礼》的托古改制运动；他还扩大太学，网罗学有专长之士数千人之多，给予优待；对汉宗室和功臣的后裔及年老致仕（退休）的高官都给予照顾；明堂、辟雍之制千载难明，他用几个月就建成了；“周礼”崩坏已久，他居然将其发扬光大了。在这种令儒生们欢欣鼓舞的大气候下，新莽启用司马迁后裔，封其为“史通子”，自然顺理成章。虽然人责骂王莽矫情任算、僭逆无道，但单就某一方面来说，他还不算一无是处。

另外，笔者在查阅影壁展示资料时，发现还有三条记录值得留意。

一、说在太和坊更名“新封”数年之后，司马迁后裔为尊其先祖直言敢谏、刚正不阿，哀其先祖蒙冤受屈，辛劳成书，遂把“新封”改为“辛封”。

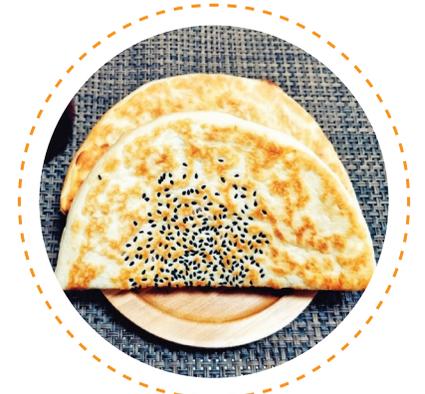
二、说唐宋时卜子夏祠北面建有一砖砌涵洞，洞额一面书“永念辛勤”，另一面书“俗凝华封”，将“辛封”村名嵌入联中。

第三条记录更有趣，说的是明清时期，官吏学士颂子夏祠墓的诗句多称“辛封”，如“辛封祠宇白云间”等。对此种说法，是否可以这样理解，在明清之前，称新封为“辛封”者，大概只限于司马迁后裔所在的这个地方；从明清开始，官吏学士、社会各界才多称其为“辛封”，把“新”写作“辛”来普及推广了呢？而这一点正与明清开始许多村名中的“新”多取谐音“辛”字的结论不谋而合。

综上所述，辛封之“辛”含义是“新”，虽然“辛封”村名早已有之，但应是直到明清时期才开始普遍使用的。

河东风物

运城 饼子



□李立欣

我先知道烙馍，然后才知道饼子。烙馍就是饼子，或者说，烙馍是饼子的一种，是晋南饼子的前身。

在以往的旧日子里，烙馍是比较奢侈的口腹之物，与情与礼有关。烙馍是曾经的晋南人外出时最温暖、最受用的东西，不管走到哪儿，行囊里的烙馍让人在路上心里有底、饿了不慌。

人常说，“娶妻要娶了粮，油旋子全要丈母娘”，那油旋，就是烫面烙馍，也叫烫面葱花饼。

烫面葱花饼与闻喜葱花饼，只字之差，却大不相同。闻喜葱花饼的口感在葱花上，在油煎烘烤的火候上，是葱花的土豪猎艳。葱，是北方人味觉上最迷人的芳香，介于蔬菜与调料之间。晋南的葱，硬朗，壮气，辛味重，生吃有生吃的清爽，熟

吃有熟吃的美妙，葱花一烹油，灵魂就放飞，一把葱花裹在烫面里，不管是烤出的葱香，还是焗出的葱香，味儿都聚在饼子里，想溜，也溜不出多少，就那么与面饼缠绵着，浸透着，在炭火中相融着，最终镶入“闻喜”的标签，成就了一方美食。

晋南人方言多，一个“饼”字发音能演绎出很多版本。祖母常说，明儿蒸馍，在锅灶里给娃烤几个“piapia”。那会儿贪吃，不想事儿，只知道“piapia”比馍馍好吃，压根没想过那两个字咋写。那时候，大锅头一蒸馍，祖母总会留下两个面团子，往里面揉了椒叶，揉了盐，瓦片用布一擦，面往上面一拍，蒸馍锅灶火烧旺了，上面笼节冒着气，灶膛里的椒叶面烤出黄，再用炭锨翻两下，“piapia”就烤得鼓囊囊，那东西吃起来有炭火味，有椒叶香，拿在手里比馍馍有档次。后来，我才知道祖母烤的“piapia”，其实就是饼饼。

火，能烤，能煎，能烙，能烧。一个面团子，擀上三五杖，鏊子上烙了，炉子里再烤，那叫烧饼，晋南人把那叫“火烧”。

火烧饼以前算个稀茬子，是庄稼人的一种念想。那面筋丝，有盐有油，嚼在嘴里满嘴香的口腹之物，只有在集会上才有。

包产到了户，口粮好了，周边集会上的火烧饼越打越大，没几年火烧变成了油酥饼。油酥饼是火烧饼的升级版，里面裹了油酥，加了茴香，烤出来的饼子成色更是诱人。运城人出了门，肚子就好那一口。矮凳子，小桌子，棚棚底下啣饼子，两个油酥饼，一碗万荣凉粉，醋倒一股子，

蒜舀一勺，芥末辣椒一搅和，香了舌头爽了嘴。要么吃饼子，喝羊汤，鞭杆葱段白又光，肚子美了，身子也热了。

那些年，运城饼子满街都是，“打饼子”成了一个地域青年人的集体营生。上太原，下河南，东面翻过太行山，北方都市中有饼子的地方就有运城人。他们出门一卷铺盖，搭铺子，撑棚子，炉子一点，面杖一敲，一天两袋面，细水长流都是钱。他们把运城饼子融进异乡人的日子里，寒来暑往，年序更新，“娃在外面打饼子”，媳妇也娶了，房子也盖了。

油饼是一种老资格的好吃食，它是北方面食中油炸出来的奢侈。

运城人有文化，把油饼叫“油饽”，细究起来颇有一番文气。因为“饽”虽然也是“饼”的意思，但形态趋于柔软，“油饽”这种方言字词比起“油饼”，似乎显得更准确，更形象些。旧岁月，过了腊月廿三，煮油，炸麻花，炸了麻花煮油饽，煮完油饽拌蒜菜。人常说“穷年不穷节”，那油饽，那蒜菜，可劲儿地吃，吃得人满脸油光。祖母常说“这娃的脸吃得像油饽一样”，那其实是夸人。

来年收麦，社员集体龙口夺食，百十人披星星，戴月亮，饭在地里吃，伙食得跟上，“煮油饽”是庄稼人最过瘾的大餐。它像一场戏里的名角儿，啥时候上台，总会让人们充满期盼。

千年河东，饼子之乡，不管是“牛舌饼”“葱花饼”，还是“石子饼”“油酥饼”，“稷山饼子”当属一个品牌。那饼子形若半月，芝麻似星辰，咬一口顿时口舌生余

津，鼻餐麦面香。那香，源自稷王山下的麦子，浸裹着农耕文明的绵绵悠长，是映在蜿蜒汾水上的一轮上弦月。稷山饼子是晋南人对“天与食”的思考，“花看半开，酒饮微醉”，人生得恰处，往往在于一个“半”字。稷山饼子以半圆的身姿注脚了一种文化，风靡着一味美食。

运城人喜欢饼子，爱吃饼子，更有饼子情结。南方人打麻将喊“眼子”“筒子”，晋南人打麻将喊“饼子”，“饼子”点糊叫“吃上了”，“饼子”杠了叫“夹菜”。一场麻将下来不论输赢，散了场，先到摊子上“爽”几个饼子。饼开两半，卤肉剁一块，蒜一拍，青辣子切半截，那叫饼子夹肉，运城后生称之为“河东汉堡”，经济实惠，口舌生香，吃了抵饱。

除了稷山的半圆饼，运城人最有创意的是油酥三角饼。我很钦佩河东民间的平民智慧，他们常常善于创新，技生奇巧，在熟稳中思维与天地相通，继而生发出精神层面的内容。我不知道，河东的饼子师傅在什么意念中竟然把几千年的圆饼子做成了三角形？某天，凝望那块千年河东的版图，突然发现“运城区划”就像一个偌大的“油酥三角饼”，安详地摆放在黄河拐弯处。褐黄色的山系是运城“饼子”最迷人的颜色，它有潞盐的悠悠清香，生发出绮丽的幻觉。

物尚于形，必有心性，人尚于物，定有缘由。运城饼子寄寓一种文化的同时，或许隐含着运城人的心性，那就是一辈子食无堪忧，命图安稳，做人有棱角，做事不亏心，安常履顺，半好是福是也。