

## 村落故事

## 干涧村村名沿革

□张信心

小时候，笔者常跟母亲回河津干涧村走舅家。每次路过，看到该村周边涧壕蜿蜒、流水潺潺，午后成群结队的戏水少年，位于村中央的大池泊，还有土坯房壁上“水利是农业的命脉”的标语，心里就疑惑，干涧村这么多水、水利事业这么发达，为什么叫“干涧”呢，而且方言还读作“gan zha”？可一时没有找到答案。

## (一)

后来查阅历史资料得知，河津坐拥一山、两河、三峪之利，是中国农耕文明的重要发祥地之一。所谓“三峪”，就是河津北端紫金山下的三条峪，东曰神峪，中曰瓜峪，西曰遮马峪。三峪源泉之水长年流淌，为清水；每年汛期山洪暴发，山水汹涌肆虐、奔腾而下，为浊水。千百年来，三峪之水浇灌着北山根下的万顷良田，成为当地农民种田、粮食丰收的命根子。直到今天，三峪水管会还是河津水利部门的一个重要机构。

说起瓜峪，其又称瓜峪河，是一条季节性河流，发源于临汾市乡宁县尉庄乡西圪垛村，全长60多公里，千回百转，蛇行出山，流至峪口，分为三涧，东为天涧，中为太涧，西为西长涧，呈“瓜”字形分布延展，故称瓜峪，当地俗称“瓜峪涧”。干涧村就是镶嵌在瓜峪支流西长涧上的一颗璀璨明珠。

据相关资料记载，历史上三峪流域各村为了争水浇地，引水开渠各不相让，经常引发纷争或械斗事件，当地就流传着上三村与下八村因争水一直把官司打到京城，北午芹与涧东村也因争水而出

现“血袭剿村”的故事。面对因水而起的恶性事件，官府束手无策，百姓深恶痛绝，都希望遇事商量、调和调解、平息争议。干涧村发扬风格主动让水的做法，就为各村化解纷争开创了一条成功的路径。

## (二)

干涧村以史姓为主体，本名史家院，地处瓜峪与遮马峪之间，涧水绕村，清洪两利，物阜民丰，是一块让人羡慕的风水宝地。相传，隋朝末年久旱不雨，禾苗枯萎，民心恐慌，附近各村因争三峪泉水闹得势不两立，剑拔弩张。有几个村各聚集几百人，手持铁锹木棍，要为水而战，史家院的村民也不示弱，摩拳擦掌，准备迎战。

就在这时，村里德高望重的族长史太公召集族人商议。他说，史家院与邻村广结姻亲，关系深厚，眼下如因争水发生械斗，手心手背都是肉，伤了谁都是十指连心。他用“退一步天高地阔，让三分心平气和”的道理说服村民，制止了械斗，做出果断让水的决定，把本属史家院浇地的清水让与邻村使用，化解了争水危机。史家院旁边的涧水从此断流，变为干涧，史家院也因此改名干涧村。干涧村村名的演变，也体现出他们舍己为人的高尚风格和仁义为怀的处世理念。而这种精神风尚也被后人世代传承下来。

据《北午芹村志》记载，1943年冬，北午芹整村房屋被日寇焚毁，村民流离失所，托亲靠友逃往各处。当时村民逃往的多是北山古垛坡、称沟湾、南门沟、赤石沟等地，或附近干涧、史家庄、南午芹、魏家院等村，光迁往干涧村的就有七八十户人家。干涧村时任村长史笔严先生，对



▲干涧村门楼 (资料图)

难民关怀备至，爱护有加，召集本村士绅，并规定：一、全村鸣锣，井台上先让北午芹难民汲水；二、难民前往各场取柴火，村民一概不得阻拦。对于干涧村的仁义之举，北午芹村村民感激涕零，铭刻在心。

史太公的后裔史承宗在元朝（或明初，未确待考）时当了河津县令。他任职期间，继承先祖遗业，关注民生疾苦，大兴水利事业，导北山水，圃畦毓椒，做了许多功在当代、荫及后世的好事。明清时期，社会稳定，生产发展，官府又恢复了干涧村三峪清水入户之规。从这时起，干涧村村边的古涧清水长流，碧波荡漾，一仍如旧。但耐人寻味的是，干涧村村名却一直沿袭未变。这应是干涧后人对史太公慷慨让水懿德善行的永久纪念吧！

## (三)

据上可知，干涧的“涧”来自瓜峪涧（或西长涧）的涧。按当地方言，瓜峪涧的“涧”读作 zhan，平声，即现代汉语中的阴平，第一声。而干涧的“涧”（暂且不论其读音）却是现代汉语中的阳平，即第二声了，这令笔者百思不得其解。

## 运城美食“三剑客”：

## 馍夹菜、饼夹肉与大盘鸡

好吃运城



□陈晓鹏

运城美食千千万，但有这样的“三剑客”——馍夹菜、饼夹肉、大盘鸡，经常出现在人们的日常生活中，丰富着运城人的味蕾，成为一道不可多得的美食文化风景线。

## (一)

运城人主要以面食为主，馍是寻常百姓家再熟悉不过的主食。运城人吃馍的方法有很多种，如：炒馍花、散馍花、揉馍花、烤馍、菜煮馍、面汤煮馍、滚水泡馍，还有馍夹菜，这也是最常见的吃法。馍夹菜，顾名思义就是把馍掰开加点菜。馍夹菜摊位在运城街头随处可见，前来品尝的客人总是三五成群、络绎不绝。

一般馍夹菜摊位放着10来个盆子，盛着各种各样的家常菜：凉拌黄瓜、炒土豆丝、凉拌韭菜、小葱拌豆腐、凉拌豆腐

皮、炒青辣椒、炒青西红柿、凉拌豆芽、油泼辣子、蒜泥拌蒸茄子等。至于怎么加、加几样菜、吃几个馍，也都因人而异。

要说馍夹菜最有名的，很多运城人都会提起“火车站馍夹菜”，火车站附近的馍夹菜之所以受大家喜爱，在笔者看来有两个原因。

一是具备馍夹菜的传统灵魂，10来样家常菜，任你挑选，随便加，只要馍能夹得下，似乎散发着“自助餐”的气息，流露着“中式汉堡”的情怀。二是地处火车站，人流量大，有外出打工的，也有回来的游子。外出的人也许三五月甚至一年才回来一次，走时吃个馍夹菜、喝碗小米汤，算是和家乡做个短暂的道别。风尘仆仆的游子，一路“舟车劳顿”，肚子咕咕叫，吃个馍夹菜、喝碗小米汤，呼吸着家乡的空气，算是家乡给自己的一个简单的“接风洗尘”。毕竟在外漂泊那么久，吃上朝思暮想的家乡饭，未到家已经感受到妈妈的味道，足以让人刻骨铭心。

一方水土养一方人，一种餐饮习惯诠释一种生活习性。运城地处晋南，我们的祖辈世代为农，“面朝黄土背朝天”是对他们最确切的写照。长年躬耕于农田，繁重的田间劳作，不允许他们吃饭时四菜一汤细嚼慢咽，所以馍夹菜、饼夹肉这种做法简单快速的食物备受大家追捧。

这是乡情，也是一座城市的灵魂。

## (二)

在运城，几乎人人都吃过的街边小摊，就是饼子夹肉。饼子是人们日常生活中的一种传统风味面食。运城有名的稷山油酥饼有半圆的、三角形的、圆的，这一记录早在明朝就有了。万荣的火烧子也历史悠久。

饼子是现在人的叫法，用运城老辈人方言音译过来是火烧子。烧是把东西直接放到炭火里烤，与只是单纯在火焰上燎烤的烤相比，烧是有灵魂的，这也反映出饼子文化底蕴深厚。

运城人称摆摊卖饼子为“打饼子”，也能说明打饼子的技术含量之高，饼子好不好吃关键在于打饼子这个人。细心的人会发现，饼子摊上，只要打饼子的师傅动作麻利，翻面、抹油、撒盐时叭叭响，过来买的人就会多。

“翻面、抹油、撒盐”的打饼子，也随着时代在改变，最初的饼子摊只卖饼子，后来有了夹卤肉、夹鸡蛋、夹麻辣串、夹香肠、夹豆皮等。运城人称“饼子夹肉”还是比较切合实际的。

饼子受运城人青睐，因为摊位众多，人们一日三餐都可以吃，且三两分钟就可以拿到手上开吃，不耽误时间，也不用经受等待的“煎熬”。饼子可当早餐吃，可当正餐吃，可作加餐吃，对于出门在外的运城人来说，还可以作为情怀之物，外出时包里放两个饼子，心里都踏实。有太多运城人外出时吃了饼子夹肉才走，回来下车后，不管三七二十一吃个饼子夹肉

再说。饼子是一种面食，但因为被赋予了太多情感，所以才有了灵魂。

## (三)

当大盘鸡“邂逅”运城人，就产生了不一样的化学反应。

经过运城人的改良，大盘鸡征服了无数运城人的胃。运城人的包容性极强，活生生把一道外来菜品，普及成运城人的日常主食。如今，运城大街小巷开着不计其数的大盘鸡店，均以一人份、两人份、三人份等不等份的大盘鸡为主，还有一些饮料和凉菜，但生意都十分火爆、门庭若市。曾有一种说法：“每十个运城人，就有七个喜欢吃大盘鸡，盆盆摆起来可以绕地球两圈！”这种说法虽然无法考证，但还是让人看到了运城人对大盘鸡的喜欢。

在运城，吃大盘鸡也得看招牌、品味道，大家会根据喜好去选择。试想一下，携三五好友齐聚桌前，围着一份多人份大盘鸡，你一口我一口，你一句老板来份凉菜，他一句老板来点洋葱，我一句老板再加份面，大家吃得“热火朝天”，聊得“其乐融融”。吃完后，大家肚里揣着热乎乎的大盘鸡，漫无边际地聊着天，真是好不惬意。

大盘鸡之所以深受运城人喜爱，正是因为它味美实惠，有菜、有肉、有面，还可以作为一顿美餐招呼亲朋好友，做法简单，既能吃好吃饱，充满烟火气。