

热历史

滋养肠胃的山西面食

在北方，填饱肚子，面，居功至伟。面，是天地之间，最普通、最实在、最没有富贵气的民间食物，人们对面对的态度，反映着社会、生活的水平。有面吃，才能饭饱生余情。

古面条跟我们现在吃的不一样，不是由小麦制成，而是由黍和小米做成。

小麦在中国成功移植历时不短，它是逐渐从中国西北部发展到东部及南部的。考古学有证据可以证明，虽然在五千年至四千五百年前小麦已在中国西北部出现，但直到唐宋时期才被推广起来，也就是从公元618年到公元1279年，之后小麦才成为继大米之后中国第二大谷类作物。

面按照制作工艺来讲，有蒸制、煮制、烹制。有据可查的面食在山西就有280种之多，蒸、煎、烤、炒、烩、煨、炸、烂、贴、摊、拌、蘸、烧。

不说别的，仅馒头一说就有：花卷、刀切馍、圆馍、石榴馍、枣馍、麦芽馍、硬面馍等。

蒸馒头蒸出了山西面塑。麦子面经过揉面、造型、笼蒸、点色而成。配合岁时节令祭礼上供，如“枣山”在祭祀神灵之中，还寓意“早生贵子”。用于清明节的“飞燕”花馍，既是扫墓祭礼的用品，也表示春燕飞来，阳光明媚。

面是由花朵历经季候修成的正果，皆是雨露、日月凝结的养分。

物竞天择，水到渠成，人们除了具有面类饮食惯性外，亦具备了对面的发现惯性，总应和着“民以食为天”的古训。

春季烧卤面，夏季凉拌面，秋季肉炒面，冬季热汤面的四季吃法，吃得北方汉子人高马大，走南闯北，一碗面落肚，露出肚腩，一忽闪褂子，要强的面子就显出来了。

面对我们的五千年文明，也让我们闻到了一股王者与平民过日子的优雅和闲逸之气。

东汉桓帝时有一个很喜欢吃面的尚书叫崔寔，写了一本名为《四民月令》的书。书上说“五月，阴气入脏，腹中寒不能暖。先后日至各十日，薄荷味，毋多肥浓，距立秋毋食煮饼及水溲饼”。

“煮饼”“水溲饼”就是最早的面食。

“饼”字由来已久，《说文》曰：“饼，面糍也，从食，并声。”周礼祭太牢，其中有种祭品叫“牢丸”，就是用面做的圆形食物。这大概是饼的最早记载。

山西的饼食，同面条、花馍等面食一样普遍，有烤制、烙制、炒制，还有水煮、油炸等多种制作方法。在山西，东到娘子关，西到黄河边，南到风陵渡，北至雁门关，不管你是在宾馆饭店的宴席上，还是集市庙会的吃摊上，或者普通人家的餐桌上，都能经常见到饼食的踪影。

山西闻喜县煮饼在明末就有了名气。

煮饼外裹一层芝麻，滚圆状，将芝麻团掰开，便露出外深内浅的栗色皮层和洁白两色分明的饼馅，可拉出几厘米长的细丝。酥沙薄皮，甜而不腻，久放不变质，吃起来是越嚼越香。

崔寔尚书吃面居然吃出了经验，知道吃面也有自伤的时候，说有些月份是不可以多吃面的。



▲隋代胡人吃饼骑驼俑



▲北齐彩绘陶磨



▲万荣面塑老虎

本文图片 记者 刘亚 摄

面在魏晋时称“汤饼”，南北朝称“水引”。

先祖叫面“水引”。大家想象一下，就像中药罐中的药引子7粒红枣一样，失去了引子，中药药性就失去了大半。

面是水引，在清水中一掩一映，一蓬一簇垂吊在筷上，散披在锅里，让静伏在炉畔的胃肠，先是汨汨欲出口水，再是一阵难耐地下咽。眼睛里的馋啊，时不时地涌进半帘香雾，急不可待拿了细瓷青花碗儿一舀一吆喝，馋人的胃口真要连碗下咽了。

《齐民要术》介绍说，做水引，先用肉汁将面和好，然后用手将面接成筷子粗细的条，一尺一断，放在盘中用水浸，做时手临锅边，面条要接得如韭叶一般薄，用沸水煮熟，即为“水引面”。

吃面吃得热汗淋漓的要数宋朝。北宋汴梁城内，北食店有“淹生软羊面”“桐皮面”“冷陶榛子”等；川饭店有“插肉面”“大燠面”；面食店有“桐皮熟脍面”；寺院有“素面”。南宋都城临安城内，南食店有“铺羊肉”“煎面”“鹅面”等；面食店有“鸡丝面”“三鲜面”“银丝冷陶”等；菜店则专卖“菜面”“齑淘”“经带面”；山林之家的“百合面”和“梅花汤面”等。

面把北宋汴梁城丰仪得如雪地春风，宋徽宗和李师师，爱情一传老远的声气，让走在万古无春的天边路上的孤独有了星星点点的斑斓春梦。

因了面，再看宋徽宗的瘦金体，横画收笔带钩，竖画收笔带点，撇如斜刀，捺如切刀，有些连笔像游丝行空，施展劲挺的样子怎么看都像案板上摆放着的面。

山西面食走出声名的是刀削面。

刀削面内虚、外筋、柔软、光滑，享有国际盛誉。

关于刀削面有一个民间的传说。蒙古人侵占中原后，建立元朝。为防止“汉人”造反，他们将家家户户的金属全部没收，并规定10户用厨刀一把，切菜做饭轮流使用，用后再交回蒙古人保管。一天午时，一户人家的女子和好面后，让汉子去取刀，结果刀被别人取走，汉子只好空手返回。在出蒙古人的大门时，汉子的脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手捡起来揣在怀里。回家后，水在锅里滚着，全家人等吃面，刀没取回来，面团在案板上，汉子忽然想起怀里的铁皮，取出来，说：“就用这个铁皮切面吧！”

女子一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：“这样软的东西咋好切面？”

汉子对蒙古人占领很气愤，带着情绪说：“切不动就砍。”

“砍”字提了个醒，女子把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面叶落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让汉子先吃，汉子边吃边说：“以后不用再去取厨刀切面了。”

后来，“凤阳”出的朱皇帝统一了中国，建立明朝。这种“砍面”流传于社会小摊贩，又经过多次民间改革，演变为现在的刀削面。

刀削面传统的操作要诀是：“刀不离面，面不离刀，胳膊直硬手平，手端一条线，一棱赶一棱，平刀是扁条，弯刀是三棱。”要说吃了刀削面是饱了口福，那么观看刀削面则饱了眼福。

1985年山西财贸系统在太原技术比武时，饮食行业的削面高手每分钟削118刀，每小时可削25公斤面粉的湿面团。有顺口溜赞：“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”

面勾人焦心，离乡人有面滋养胃口，滋养日久，再艰辛的生活，天天只要有面吃，走外的人差不多就要把他乡认故乡了。

(摘编自《中国青年报》)

文史拾零 “加油”一词来源

□杨方

“加油”这个词的来源最早与兴办教育有关，是为读书人加油，但加的是真正的灯油。

据史料记载，清朝道光年间，贵州兴义知府张锳，即清代名臣张之洞的父亲，在任期间以兴学育人为首任，重视发展教育。每到午夜交更时分，都会派两个差役挑着桐油篓巡城，前面的差役提着灯笼，后面的差役挑着桐油篓，只要见到哪户人家还亮着灯，并有读书声，两人便会停下来，高喊一声：“府台大人给相公添油啰！”等读书人开门后，挑着桐油篓的差役便放下油篓，取出油筒，从油篓中舀出桐油，倒进这个读书人的灯盏里，并补上一句：“府台大人祝相公早取功名！”随即又向另一户亮着灯光的人家走去。

为鼓励当地学子读书上进，张锳自费购买桐油，为读书人添灯油，学子们因此备受鼓舞。张锳在贵州为官30年，勤政廉洁，政绩显著，尤其在教育方面，兴义府学风日盛，人才辈出。

兴义知府张锳为读书人添灯油，不仅改善了当地的教育环境，还诞生了“加油”这个词。(《今晚报》)



汉代陶灯

古事汇 谢“王尚书”送花

□杨文静

欧阳修先后两次收到来自西京洛阳王尚书寄赠的牡丹，嘉祐三年(公元1058年)，他作《谢观文王尚书惠西京牡丹》，诗中道：“尚书好事与俗殊，怜我霜毛苦萧飒。赠以洛阳花满盘，斗丽争奇红紫杂。两京相去五百里，几日驰来足何捷。……谓我尝为洛阳客，倾向此花曾涉猎。”回忆的闸门自此打开，“忆昔进士初登科”“我时年才二十余，每到花开如蛱蝶”……

该诗原本题下注云：“举正。”据《宋史》载，王举正曾“除观文殿学士、礼部尚书、知河南府”，正是“观文王尚书”。

三年后，河南府知府王拱辰也给欧阳修寄了鲜花快递。欧阳修遂作《答西京王尚书寄牡丹》：“新花来远喜开封，呼酒看花兴未穷。年少曾为洛阳客，眼明重见魏家红。却思初赴青油幕，自笑今为白发翁。西望无由陪胜赏，但吟佳句想芳丛。”曾经年少的洛阳客，彼时已是白发翁，眼前盛开的洛阳牡丹掀起思念的线头，他一边吟诗，一边怀念当年在洛阳流连过的花丛。

文彦博和王拱辰一样，都做过河南府知府、西京留守，年近古稀之时，他也收到王拱辰寄的牡丹，连作两首诗致谢，其一为《谢留守王宣徽寄花》：“远惠奇花自洛城，吟观醉赏动乡情。开编读到安仁传，方信河阳浪得名。”

宋庠(音同翔)比王举正早几年任河南府知府，他是“红杏枝头春意闹”作者宋祁的哥哥。离开洛阳后，宋庠也收到过“洛京王尚书”的牡丹快递，并在诗题中点名共有“牡丹十品五十枝”，可真不少！诗中写道：“十种仙葩各有名，相逢暂似到周京。簪端珥萼萼头白，酒面含华眼更明。风暖天香吹不断，露深宫彩洗初成。殷勤数尽千重叶，未抵衔恩感旧情。”盛放的牡丹绽开数不清的花瓣，正如人与人之间道不尽的真情。(《洛阳日报》)