晚报版部主办 组版 孙健芳 责编 木二东 校对 白丹
电话：8227878—8037 8232929 电子信箱：llrbxqk@126.com

廉吏窦可权在汾阳

□ 吕世宏

明末清初汾阳名人朱之俊有诗《送窦云明司理归田》曰：“关西清节噪汾区，不分穷奇肆毒谋。世界自难容我辈，须眉岂肯负君侯。挂冠梅子知几日，解带陶公得意秋。此别携余肝胆去，太行东望湿双眸”。

朱之俊歌颂的这一位清官名叫窦可权，字云明，清初河内县陈范村（今属河南省博爱县）人，少时好学，诚恳寡言，清顺治巳丑进士，官授汾州司理，司理即司寇，专治刑狱。“关西清节”指汉代华阴人杨震，有人送杨震礼品被拒，那人对杨说不会有人知道的，杨震说：“天知、神知、你知、我知”怎么是无人知道呢，后人称关西孔子。朱之俊将窦可权比喻为杨震，是因为有过一个故事，窦可权来往故乡和汾州之间必走沁州，有一次他寓居沁州管舍，沁州知州晚上来看望窦可权，暗中将十锭金子放在窦可权床底，窦可权送知州出门，回来看见礼品，即刻找回知州让他将礼物拿走。沁州牧说：“我原送金是为你生活俭朴，别无他意。”窦可权说：“节俭度日是百姓之本，也是我们做官之本，奢侈浪费，生活糜烂会遭到百姓反对，也会使我们坠入深渊，朝廷给我们的俸禄就足够花了，何必贪婪那么多金钱呢？”沁州牧很惭愧，后来就裁去官府冗人六员，兴俭约之风，学窦可权廉俭为官。

朱之俊赞美窦可权清廉之名满汾州，叹惜他遭到了上司的毒计陷害。朱之俊视窦可权为知己，哀叹窦可权的离开将自己的心肝都带走了，一定要写诗送别窦可权，哀叹世界难容清流，我们只能过陶渊明式的归隐生活了。

清代彭绍升《测海集》记载了汾州推官窦可权：“顺治中，云明为汾州推官，除暴惠良，人称之曰窦佛。行部过沁州，州守怀金十镒，夜视寝，潜置床下，云明觉之，召守还其金。其属有升秩者，大吏挟其阴事以要赂，云明持不可，遂劾云明罢之。去官日，汾人念其贫，争献钱帛，不受。自汾至铜鞮数百里，送者执香花夹道旁，有泣下者”。

博爱县纪委网站《廉吏窦可权》写道：汾州是个最富的地方，殷裕甲天下。窦可权到汾州后俭约自持，不论官场支付和个人生活从不浪费。有一次，他的官服旧了，接待客人，从人劝他再做一件新官服，他不答应，认为官服是朝廷赐予的，怎能随便更换呢？他家中有一奴一仆，管理内外家务，妻子想增加仆人，窦可权不同意说：“过去我们在家乡，一切活都是自己干，如今有两个奴仆帮助很不错了，何必再增加呢，奴仆多了，我们懒了，就成了官老爷官太太，那万万使不得。”汾州有一大吏，利用当地富翁家里的钱，以重金赠给窦可权，窦可权坚决不收，往还十七次退还富翁。

窦可权不收礼不送礼，所以不仅没有机会升迁，还多次遭到上级的打击报复。在汾州做官十五年，告老还乡。临行时不带汾州一物，所用的当地仆人全部留下，与妻子两人只身返回原籍。汾州百姓送至城外，大街小巷挤满了送别的人。一位长者受乡亲们的委托，向窦可权赠“功德匾”，窦可权婉言谢辞，不肯接受。他说：“我在汾州所作之事微不足道，没有什么功德，我感谢乡亲们对我的厚爱，我今返乡，这面匾应悬在衙门之外，待日后有功德之官享之，以戒后人。”言罢，洒泪而别。康熙十三年，窦可权被怀庆府、河内县祀为乡贤。

明代山西汾阳知县汤信，信廉严谨，剔弊除奸，爱民如子，两袖清风，深受百姓爱戴。他在大堂内自题一联：“作汾阳一行吏，春温秋肃；受暮夜半文钱，地灭天诛”。这一精神被窦可权传承下来，汤窦精神将永放光芒。

故纸里的汾阳

从一张民国老照片说起

□ 李勇斌

摄影术的发明使得影像的永恒留存成为现实，在过去的一百余年中，很多历史人物、古代建筑、重大事件、民俗风情已经烟消云散，但老照片真实的记录了历史，成为反映当时社会面貌的文献史料。近日，笔者淘得一张民国时候的照片，尽管已经斑驳，但依然有研究价值。

这张全家福老照片长20厘米，宽14厘米，衬板长31厘米，宽24厘米，坐者二人为夫妻，站者为二人的四个儿子，一家人着传统马褂中式服装，男者全部头戴瓜壳帽，女主人貌似戴着毡帽，估计季节应为春秋。一家人面相和谐，端庄，或为书香门第，女主人右手腕戴手表，手表在民国为贵重物品，不是一般人可以拥有，再加家庭成员穿着也不错，又或为经商之家，家庭经济实力尚可。

细细观察该照片还会发现，照片中女妇人缠足，“三寸金莲”清晰可见。依面容推测该女人30-40之间，应当生于清末光绪时期。据专家考证，缠足开始于北宋后期，兴起于南宋，明代出现了“三寸金莲”之说。清代的缠足之风蔓延至社会各阶层的女子，清朝被推翻后，孙中山下令禁止缠足。到了“五四”时期，陈独秀、李大钊等人都曾撰文痛斥缠足对妇女的摧残和压迫，新中国成立后，真正消灭了缠足，妇女得到彻底的解放。

该照片由汾阳“四升堂”照相馆拍摄。据《汾州沧桑》第一卷记载，“四升堂”照相馆，面阔三间，位于汾阳城内鼓楼东街南段，民国12年汾阳雷升堂等人开设，“七七事变”后改设“瑞珍斋”眼镜分店，由此可推测，该照片拍摄于1923—1937年，距今已有八九十年历史。“四升堂”照相馆存在了14年，期间拍摄了大量照片，但能留存至今的照片极为稀少。《北广人物》杂志2019年第7期有一篇专访汾阳籍晋剧大家马玉楼的文章《86岁女须生的晋剧情缘》，文章写到，马玉楼小时候常跑到他家对面的“四升堂”照相馆去听“洋戏盒子”（留声机）里的戏曲。从这里可以侧面反映出，“四升堂”照相馆设备还是挺先进。该照片的发现既是汾阳“四升堂”照相馆的见证，同时也填充了汾阳摄影史资料，具有一定价值。

清末和民国时期的汾阳，中西文化在这里频繁碰撞，西方一些先进的设施被引进，照相机便是其一，汾阳老照片有不少是当时的外国人拍摄。汾阳城墙上曾铸有“铁双雁”，上世纪50年代移到迎泽公园，后来不知所踪，汾阳人民一直期待“铁双雁”可以重铸于北城墙上，可是苦于没有照片资料，难以复制。直到2003年，中西文化交流，来访的美国卡尔顿大学工作人员把“铁双雁”图片赠送给汾阳中学，“铁双雁”原型才再次展现在人们面前，2010年这对铁双雁重新矗立于汾阳城北城墙上。如果没有照片资料，铁双雁只能存在文字里，存在看过人的脑海中。

除了外国人，汾阳老照片还有著名建筑家梁思成、林徽因在汾访古所拍。其中有一张1934年梁思成给林徽因在汾阳小相村灵岩寺一尊明代大铁佛前拍摄的老照片，更是经典一瞬，为此，林徽因还给这张照片配了一首小诗：“你有低眉慈悲，我自温婉无语。 静默好似对话，凝望已然千年。”

当然更多的还是汾阳人开的照相馆拍摄，他们分别是：民国初，汾阳人芦实卿开设的“北大”照相馆、汾阳小南关民间艺人王思明在民国9年开设的“思明”照相馆、汾阳人赵有斋开设的“福庆”照相馆……他们默默服务着汾阳的千家万户。

现如今，收藏老照片的人越来越多，汾阳人张春桥便是其中之一，今年5月，他的一百余张汾阳老照片展出引发热议，大家纷纷为其努力搜集汾阳老照片的做法点赞。正如春桥先生所说的“透过这些瞬间留影，唤醒人们日渐模糊的记忆，更加珍惜人生之不易，回顾历史，也是为了启迪今天，昭示明天，修行自我”。

随着科技发展，手机照相功能日趋完善，拍出来的照片可以同照相机拍出来的媲美，每天，不同的人群在各种网络平台晒着照片，分享着各自的美好生活。一张老照片引出如许闲话，引起诸多遐想，生出抚今追昔之慨，这恐怕也是收藏老照片的一种乐趣吧！

文水“咥”碗饸饹面

□ 梁大智

仔细地想会发现，文水人喜欢用“咥”字来代替“吃”，主要是特指在吃饸饹。朋友相见说“走，咥碗饸饹去。”其实这个“咥”对大众来说很生疏，他们感觉的“咥”可能是“跌”。不管是“咥”还是“跌”，只不过是吃的一种方式，吃到极致为“咥”。在当地人心目中，也许这个“跌”更为极致。一个“跌”字说出了文水人豪爽义气的性格。

饸饹是一种古老的面食品种，大约有1000多年的历史了，多在北方人家尤其山西民间和陕北流行，在不同的地方名称有些不大一样，有叫河捞面的，有叫床子面的，有叫饸饹面的，还有叫压河捞或叫轧河捞的。饸饹面结构紧密、粗细均匀、长度适宜、筋柔利口，是美味的面食。

文水饸饹面是和好的面团用压饸饹机器“河捞床”压的面条。卤汁是用猪肉做的酱香肉臊子，饸饹面粗而有嚼劲，配以浓郁的肉汤吃起来筋道无比。

文水饸饹大都是在路边小店，虽然是路边店，但总会让人吃得津津有味。一架自制的饸饹床，一口大锅，三两张桌椅，不奢华，不排场，简单如家；一盆精心调制的调味汁，一锅鲜嫩弹力的清饨豆腐，一锅色香味俱浓的诱人炒肉，让饸饹变成了亲民的美味食品。小店内，压饸饹的卯足全力一鼓作气，一气呵成，面条垂直顺溜，自然是汗流浃背。吃饸饹的味蕾大开，满嘴生香，自然也是汗流浃背。汗代表着爽，代表着痛快！

生产队时期，队里遇到做河工、浇地等集体劳动，就会在队部里支起大锅和饸饹床，召集出工的人们“咥”一顿饸饹面。那木制的大型饸饹床要两三个人才能压下去，有时甚至要有人坐在压杆上，利用人体重量来压。这也成了当时生产队的一道风景。

民以食为天。一般来说，大众对“食”的关注，总会形成一种当地的特色来。这样，每个地方就都会有自己的特色小吃。甚至有的地方经营起了“小吃一条街”。去过汾阳贾家庄的人都知道，那里的小吃不只是一条街，全国各地的小吃有几条街吧。当然汾阳是厨艺之乡，那里的饭菜确实很诱人，特别是泡泡油糕、虾酱豆腐很有名气。而每当到了岚县，总惦念着他们的“土豆宴”。在柳林县委工作期间，有朋友来了总会让品尝柳林当地特色小吃碗团、芝麻饼。一次，和同事去太原开会，中午路过文水，同事提议去吃文水小吃。文水特色小吃当然首选饸饹面，便来到饸饹小店。吃完后同事说，开完会返回时咱们再来文水“咥”一碗饸饹面。

现在，文水饸饹不仅有了连锁店，而且还走进了文化园，登上了大雅之堂，同时赋予了更多的文化气息。

在文水县，广为人知有口皆碑的饸饹当属老岳饸饹。老岳饸饹从“和面”“调味汁”再到色香味俱浓的诱人“炒肉”都是秘方制作而成。后又苦心钻研出了“空心饸饹”，这种空心饸饹相比实心的口感软绵，易于消化，更适合于老幼妇孺。由此，文水饸饹也成了文水的非物质遗产。

丽彬文化园在打造吕梁非遗博览园的同时，开展非遗食品的传承与保护，研制出了一套吕梁非遗宴。特别是对文水饸饹的传承起到了积极地促进作用。

朋友相约到文化园“咥”饸饹，我提出想拍两张饸饹面制作的照片，文化园总厨邓锾起热情地接待了我，并进行了讲解演示。邓锾起一个年轻的平遥汉子，竟然对饸饹面的制作了如指掌。原来他曾多次在国内烹饪技能比赛中获奖，被授予“中国晋菜名师”的称号。他正在研制推出“吕梁非遗宴”和“武皇宴”。

文化园饸饹根根不粘，丝丝不连，顺溜、韧性、筋道、口感滑爽，有嚼劲。其面和水的比例都有讲究，和好的面团要经过反复地揉，充分地饧，这样的面入锅，任凭沸汤煮，笊篱捞、筛子盛，却极赋韧性，绵长不断。文化园饸饹的精妙之处，恰恰正是在于它的调味汁和炒肉，一碗饸饹的“色、香、味”全在这里了。

细节的拿捏关乎味道，上好的五花肉肥瘦相宜，经过精心烹制，香浓味美，软绵不烂，久食不腻。浓汤、酥肉、劲面，浓淡相宜，款款相融，一碗饸饹变得楚楚动人，味道恰到好处。

在文水“咥”碗饸饹面，这才是真正的家乡味道。