

孝义传统美食情思

□ 梁镇川

晋中川，吕梁山麓林岚。畔汾河、孝溪水，滋养沃土良田。性中和，孝行日月；情高尚，义薄云天。细水长流，清风畅拂，常年四季韵怡甘。烹饪技，炒煎蒸烩，厨舍袅炊烟。精调味，甜酸苦辣，润舌柔绵。

孝义家，艺谕灵秀，寿宴婚席同餐。巧配齐，四盘八碗；尤讲究，五味三鲜。馅饼油糕，蜜酥水饺，酱梅杂烩酒拳酣。圆月饼，腊粥米粽，节日应时端。香美也，民情乡俗，承继传延。

这是我《孝义传统美食》出版填的一首“多丽词”，从传统文化、地域特色、民情风俗、烹调技艺、花色品种等方面，咏叹瑰丽多彩的孝义传统美食。读来，令人情牵神往，回味无穷迷恋！

其实，我并不是什么美食家，也不怎么会做饭，且一日三餐并不是多么的讲究，只不过从小生在孝义，长在孝义，对孝义传统美食，有着难以忘怀的食性，有着久尝不厌的口瘾，有着眷恋不已的情怀。

上世纪五十年代初，全国刚刚解放，人们喜气洋洋，生活安居乐业，渐渐的，在孝义古城南门外东市场边，每日清晨、傍晚，形成了孝义名特小吃摊点市场。一溜儿排开的，有炸油糕、羊杂割、灌肠碗秃儿、蜜酥豆腐脑儿、甜醅糟、杂烩菜等等。一时间，此起彼伏的叫卖声、刀切碗秃的“噎噎”声、炒勺炒瓢的“叮当”声、油料烹炸的“嘶啦”声、拉动风箱的“扑塌”声，伴着香甜诱人的气味儿，汇成了令人陶醉的美妙晨曲。

城关市民、买卖商家、老人孩童，款步闲散于此，选择自己喜好的小吃，坐在摊位前的马扎、板凳上，品尝美食。一幅和谐安详的市井风情画卷，至今忆起，还令人十分留恋。

正是基于这样的情感，我欣然接受了时任孝义市文化局长马明高先生要我撰写《孝义传统美食》书稿的任务。文章都是“逼”出来的。近一年的时日，通过现场采访、乡间收集、挖掘整理，撰写了60道孝义传统名吃、美食，计有十几万字的书稿。此书已于2012年由山西省出版传媒集团·三晋出版社正式出版。

通过近一年的采访、撰写，深感孝义传统美食花样繁多，特色明显，色香味俱佳，具有广泛的群众性。其中也渗透着孝义本乡本土丰富多彩的人文历史、民情乡俗、传说故事、绝招技艺。

孝义传统美食充分体现了孝义悠久的“中和”文化理念。大家知道，在孝义古城阳楼

上，悬挂着一块“中和位育”牌匾。这句格言出自中华典籍《中庸》。原文是这样的：“中也者，天下之大本也。和也者，天下之达道也。致中和，天地位焉，万物育焉。”

意思是说，中，是天下最大的根本，和，是天下共行的普遍规则。能达到中和的境界，天地便各得其位，正常运转；万物便各得其育，正常生长。经典格言，不是随便挂的。它是对千百年来孝义人民为人和善，处事中和的品格的高度概括和哲理升华。

孝义，位于吕梁山麓，汾河岸畔，晋中平川。这里有山有水有平川，有煤有果有粮棉，物产丰富，商贸发达，人文积淀深厚。几千年来，在“中和位育”、孝、义文化的传袭、熏陶下，孝义人秉性中和、尊孝崇义、宽厚仁慈、包容大气、崇尚节俭。表现在饮食方面，就是厌弃奢华浪费，喜好细水长流；厌弃浓酳味重，喜好清淡平和；厌弃暴饮暴食，喜好细嚼品尝。即以吃肉来说，一般百姓人家决然不会像雁同地区那样，整羊整猪的肥吃海食。即使过年过节，也无非是割三五斤肉，还要分几顿匀匀谨谨地细做细吃。如此相沿成习，便形成了四盘八碗、羊肉胡萝卜馅饺子、馅饼、肉杂烩、素杂烩，蜜酥、豆腐脑儿，以及三大兑杂豆面面食，这样一些荤素搭配、清淡中和、冷热相配、有干有稀、粗细兑配的饮食习惯和美食特色。这正是：“性中和，孝行日月；情高尚，义薄云天。细水长流，清风畅拂，常年四季韵怡甘”。

孝义传统美食具有强大的生命力和深厚的群众基础。

每一个人，从小养成的饮食习惯、口味食性，入骨及髓，根深蒂固，很难改变。

讲两个小故事。我在地委宣传部上班时，陪同时任地委宣传部部长周振义到孝义调研。周部长的生母是孝义人，他儿时就在孝义旧城生活过一段时间，对孝义旧城的小吃很有情感。有一天，他突发奇想，要我陪他到旧城去品尝小吃。翌日一早，我俩骑着自行车直奔旧城，在小吃摊点上，要了两碗羊杂割、几个干火烧儿、几块油糕，两人美美气气、有滋有味地美餐了一顿。过后回味起来，还啧啧感叹不已。

我的二舅王国弼，解放前就流落到台湾。改革开放后从台湾回到孝义探亲，第一顿饭首点的就是酱梅肉、虾酱炒豆腐、干火烧儿、油炸糕，还边吃边说，哎呀，想了五十多年了，还是咱孝义家乡饭逮口，好吃！

上世纪五六十年代，我在孝义

旧城上小学、上中学，十二年时光，每日往返于那条不太宽但很繁华的街道，眼看着金黄油亮的干火烧儿、红肉白肉间杂的压花肉等五花八门的小吃，耳听着“煎饼裹辣子，五分钱一沓子”、“什锦菜那个真不贵，五分一毛就动海味”的叫卖声，鼻嗅着醋蒜烹炒灌肠碗秃则、油炸糕的香味儿，便不住地咽口水。而艰苦的岁月和囊中的羞涩，与这种氛围形成了巨大的反差，于是便眼饱、肚饥、口里馋，从而形成了总是想吃、总也品尝不够的食性和口瘾。

人哪，儿时缘于水土地脉、风俗习惯，在故乡养成的食性，很难改变，也难以忘怀。无论走到哪里，也无论隔多长时间，只要有可能，便要想方设法，必欲过过口瘾而后快。这就是乡情乡愁的魅力，乡风乡俗的吸引力，也是地方传统名吃、美食传承不绝、久传不衰，有市场，有销路的原因所在。近两年来，二冬饭店因孝义旧城传统名吃蜜酥、豆腐脑儿，而吃红了生意，便是很好的例证。正如《七绝·味道》吟诗曰：

奶奶油糕娘肉饼，
一粥一饭嗜根深。
乡愁最是儿时味，
口瘾盈腔欲挽心。

大凡民间约定俗成的饮食习惯，大抵都具有它一定的方便适用性和实惠可行性。

说来，孝义人也够精明的。乡间民众在日常生活中创造的饮食，方便、适用、实惠、可行，因而也易于为大多数人所认可。就拿“熬菜”“杂烩”来说吧，并没有谁去强迫命令，也没有谁去挨家逐户安排，但在乡间，大年初一中午这顿“熬菜、馍馍、糕”，几乎是家家户户整齐划一的。（当然，现时生活改善之后饭店订餐，另当别论）这中间，既是多年来约定俗成的习惯，也是这种方便实惠美食的大众化、适用性所致。

“熬菜”“杂烩”的随机性、适用性很强。说它随机性强，是说熬的、烩的花样品种可贵可贱、可多可少、可荤可素、可稠可稀。“吃饭穿衣量家当”。熬菜、杂烩的质量，全然根据家境如何而定，根据各家的饮食习惯而定，自然也就有很大的随机性了。说它适用性强，是说熬菜、杂烩很适合人们的口味、食性和习惯。一般人吃饭，都习惯于有主食，有副食；有荤的，有素的；有干的，有稀的。吃馒头要就菜，吃完面要喝汤，吃甜食要配咸味。吃食困难的年月，盘盘碟碟是摆不起的，无奈之下因陋就简，因料制宜，熬烩一锅菜。全家人一碗两碗管够吃喝，花卷馒头，就菜喝汤，很是熨帖；吃甜油糕后，喝菜汤调口味，不是很适用吗？难怪家家户户都不约而同地熬、烩起来。

因了随机性和适用性，熬菜、杂烩也便具备了大众化和普遍性了。于是，推而广之，乡间举凡儿娶女嫁、做寿生日的宴席上，总也少不了烩一大锅肉杂烩、素杂烩。无论上多少盘子碗子，最后总有人手一碗杂烩，汤汤水水的，吃主食花卷、馒头时顺口，入格，吃了舒服。难怪人们给了肉杂烩一个美称，叫做“霸王席儿”。

因了因素杂烩、肉杂烩的大众化、适用性，孝义大大小小的酒店、餐厅，都少不了这道菜。顾客点菜，也往往要点到它。因而，素杂烩、肉杂烩，也便成了显示孝义地方饮食风味的一大特色了。

五

事情往往是说来容易做起来难。对孝义传统美食有眷恋不已的情怀，并不等于能写出洋洋大观的孝义传统美食著作来；何况我还不想将每道美食，写成“用料十作法”式的食谱呢。

先是罗列应该入卷的孝义传统美食的名录。几经思考，界定了这样几条：一是美食，而不一定是名吃。不论此食品是不是名扬在外，只要是好吃的美食，就可以入选。比如“老咸菜”、“辣菜”，虽然在市面、外界并没什么名气，不是类似“四川榨菜”那样的品牌，但它好吃，为多数人们所喜爱。因为它津津滋润在“孝义家”舌尖上，理应予以记录传承。二是传统的，而不是现代的。只要是孝义民间历史上流传的美食，不管现在是否还存在，皆可入选。比如“灌馅糖”“寸金糖”，现在市面上看不到；生产者也因现代小食品充斥市场而不去制作。唯其濒临灭绝，尤应予以记录在卷。三是孝义的，而不是其他什么地方的。比如山西面食，孝义几乎都有，但不能千篇一律地一一写来，而只写具有孝义特色的“包皮面斜旗旗”、“杂豆面搅片子”、“油撕面掐疙瘩”“连米蘸片子”等。这就叫“突出孝义地方特色”。

到底应该写多少种呢？凭自己的记忆，罗列了三四十种，微信上发出，在朋友圈里征求大家的意见。微友们你三种，他两样的添加，最后几经取舍增减，初步定了六十种。心想，每道美食短则千而八百字；长则三千两千言，六十种，总体撰写十几万字，也算基本够一本著作的规模了。

六

采访收集美食的食材用料、制作工艺、品相味道、独特风味等，也是比较棘手的事情。除了自己的生活阅历、经验积累，以及所见所闻、所尝所品之外，还从父亲、母亲、外公、外婆吃食、厨艺那里，搜寻一些有情趣的东西。更为主要的是，有针对性地寻找有某些美食技艺的朋友，向他们求教。

每日晨练，是收集的好时机。练友、名医郝子维先生，生长在农村，行医在山乡，进过千家门，吃得百家饭，年逾七旬，阅历丰富，见多识广，能说会道。有好几样美食，比如酸梅糖、醋柳膏子、炒面、翻擦擦、铡麦子等，就是他提供的。还有来自四乡八村的中老年妇女，聚集在崇义园，每当我提出一样美食，她们便这个一言、那个一语地争着讲述自己的拿手技艺。

为采访蜜酥、豆腐脑，曾邀朋聚于二冬饭店，边品尝边让厨师现场讲述制作工艺。为了弄清梧桐山药、尉屯大蒜的种植技术，曾让外甥赵述娄请来他岳父、仁顺村的老菜农范学旺，座谈了一下午。为挖掘熬烩、做醋，制作灌馅儿糖、寸金糖的传统工艺，曾利用内弟李小鹏来家之际，询问记录了好几页资料。为了解羊的种类、名称，特别是“站羊肉”的特点，曾采访了连襟赵树深，以及妻侄女婿、奶亲家等。为追寻孝义特色饼子“干火烧儿”的技艺，曾找艺名“火烧儿红”的演员师道忠（已故）的弟弟师道威，进行了采访。

最广泛的要数微信圈的微友们了。每当一种美食发出之后，微友们点赞鼓励，评论建议，还提供做法，纠正不妥之处。孝义特色美食“翻擦擦”微信一发，微桥梁广告



平台创业者程海霞女士就提出了另外几种做法、吃法，还邀请我和郝子维先生，到她家品尝并现场看她制作。

众人拾柴火焰高。可以说，《孝义传统美食》是大伙共同智慧和技艺的产物。

七

在文本写作过程中，我以随笔、散文的体裁，开扳就唱，信笔写来，力求在每一种美食中，穿插故事，讲些传说，写出情趣，写出味道，努力让它人文历史一些，民情风俗一些，让美食美起来，人们看了想吃起来。即使写各种美食的做法、技艺，也不是干巴巴的一二罗列介绍，而是以叙述式、见闻式的口吻，颇具现场感地道来。

既是孝义传统美食，就应该有本土民俗风味儿，于是，在行文过程中，提炼一些方言土语的精华，尽量将它们规范化、书面化，使读者读来既感亲切，又觉生动。我还为每一道美食冠以几句顺口溜、儿歌、俗语、民谣、诗、词、曲等，以增强趣味性、风俗性、可读性。

八

感谢孝义三晋文化研究会会长王正树先生。他说，在孝义文化系列丛书中，孝义传统美食应占一席之地。他让我进一步完善原著，并准备彩印再版。于是，我按照王会长的意见，对原著进行了修订，在原60种的基础上，又增加了20种，并附录了婚姻嫁娶、寿诞生日、丧葬祭奠三个系列食品。号称百种美食。在每篇文章后，对方言土语进行了必要的注释。这样，就形成了现在的版本，由山西省出版传媒集团、山西人民出版社再版。

在本文行将结束的时候，引原《孝义传统美食·自序诗词》中的《一日三餐》，与大家分享。

一天三顿饭，
家家屋顶袅炊烟。
一年三百六十五日，
锅台它总也转不完。
柴米油盐，
苦辣酸甜，
煎炒烹炸，
煮淡蒸咸，
个中滋味儿，
巧妇难调众口饕。
蒸不完的日月，
煮不熟的世间；
尝不够的人情冷暖，
品不尽的离合悲欢。
看似家常饭，
一日三餐谁家断？
无非是味润舌尖，
谁个离得了碗筷杯盘！
春耕夏锄，秋收冬藏，
犁耨锄耙，老牛耕田，
图的是瓮流圆满，
为的是谷黍添仓。
细水长流，省吃俭用，
让全家老小，
口儿解馋，舌儿多尝，
味儿品，肚儿圆，
常年四季肠肠肚肚能安然。
有道是，家家做饭人人餐，
菜的味道五花八门品不尽，
饭的故事耐人寻味说不完。
劝君不可小看莫等闲，
传统常常说，
民以食为天！



《孝义传统美食》书稿