

# 兴县清泉陈醋

□ 梁大智

兰芷芬馨馥郁香，  
酸甜醇厚味绵长。  
浓稠适度融新曲，  
色泽棕红润古方。  
玉盏佳肴鲜欲醉，  
金盘宴席品珍尝。  
柔心魄魄添精气，  
再顾云蒸化霞浆。

兴县清泉醋有着三百年的历史。清朝中后期，白家先人白赵彪开始从事清泉醋的前身白家醋的传统酿醋技艺，使得山西清泉醋的传统工艺得以起步并传承和发展。

民国年间，白赵彪的后人白有杰，通过家庭传授的方式，继承了先辈的酿制技艺，并在一定程度上有所提高。建国初期，其子白孝增通过家庭传授的方式，开始从事传统酿醋，使白家醋闻名周边乡村。建国以来，白孝增及其后人白保厚，在原来家庭小作坊的基础上，扩大了生产规模，使白家醋的传统酿制技艺得到进一步成熟。

改革开放以来，特别是从1996年开始，白

家醋正式注册为“清泉醋”，白保厚的后人白清泉，通过家庭传授的方式开始从事传统酿醋技艺，他虚心请教长辈，外出考察学习，使他的传统酿醋工艺获得了进一步的提升，摸索出了一套非常成熟的“清泉醋”传统酿制技艺，在明清传统酿醋生产工艺的基础上，先后增加了重要工序和总结推广了“夏伏晒、冬捞冰”的陈酿工艺，从而使其工艺不断完善。

兴县清泉醋主要的原料是优质高粱，采用黑茶山的天然矿泉水，其大曲通过固曲双边发酵的技艺，酿造出的清泉醋口感纯正，香味浓郁，被列入山西省级非物质文化遗产名录。



清泉醋業有限公司  
五代人三百年的历史  
己亥年夏清泉醋  
兴县之柳亭  
喜邦盛

兴县清泉陈醋  
郭喜邦 作



清泉陈醋制作工艺  
王会平 摄

## “马西李胡孙” 五老对比照

□ 韩长缩

这是一张于上个世纪80年代初从报纸上剪下来的照片，所以比较模糊，不够清晰，但三十多年过去了，我一直像宝贝一样地夹在笔记本里珍藏着，并且不时地翻检出来瞧一瞧。为什么？用现在的话来回答，因为我是他们五个老哥的忠实“粉丝”。

早在中学读书时，就熟读过他们的作品，如马烽的《韩梅梅》《宝葫芦的故事》，马烽西戎合写的《吕梁英雄传》，西戎的《宋老大进城》，孙谦的《伤疤的故事》，李束为的《于得水的饭碗》，胡正的《七月古庙会》等等，爱屋及乌，由于酷爱他们的作品，他们的人，而神往山西这片神奇的热土，涌现出了令人艳羡的作家群，这对于如我这样的一个文学爱好者来说，无疑具有难以割舍的吸引力，因此在中专毕业时主动要求到山西工作，为的就是能有机会一睹这几位乡土特色浓郁作家们的风采。

遗憾的是在山西工作多年，虽然他们的作品不断面世，我也是凡见必读，但始终没有零距离接触的机会。所幸的是在1981年的一天，这样的机会终于来了，我在《山西日报》上看到了他们的合影，而且是间隔37年的对比照，五人横列成排，自右至左依次为马烽、西戎、李束为、胡正、孙谦，左右顺序不变，上下对比，从二十几岁的风华正茂到五十多岁的壮心不已，不仅一目了然，而且活灵活现妙趣横生，实在难得。

我为了能经常看到自己心仪的作家们的风姿，就不客气地从单位所订的报纸上剪下“化公为私”，作为藏品精心地保管起来，啥时想看都方便，借以鼓舞坚定自己的爱好。今天翻拍出来，借花献佛，以飨大家。



## 记忆中的端午节

□ 郭雪萍

从小到大，一直喜欢吃粽子，糯的米，红红的枣，清香的粽叶，把儿时的记忆装扮成了一首诗。

记得小时候，还不到五月，我就开始盼着过端午节。每天，我总是不厌其烦地问母亲今天初几了？什么时候买米？什么时候才买粽叶呢？母亲看我猴急的样子，故意不紧不慢地说：“还早呢，可真是个馋丫头！”我知道母亲是在取笑我，才不管呢，到了第二天，我还是会一如既往地问母亲那个问题。

好不容易到了五月，母亲说要带我去买米，我听了一蹦三尺高，想着终于能吃到粽子了，真是开心极了。那时生活条件还不算好，包粽子多以黄米为主，用我小时候的话说就是比小米大一个型号的那种，黄灿灿的，看看特别的耀眼。也有把黄米和糯米混合在一起的，可我总是不大喜欢，始终觉得还是纯色的米更好些。

母亲说米要提前泡一泡，这样更有黏性，包出来的粽子才好吃。说话的功夫，母亲已经把买好的米放进洗干净的盆子里，舀几瓢水，把米浸泡在其中就行了。之后，隔一半天换一次水，这样才不至于让泡着的米发酸，影响口感。

泡米的同时，母亲也已经把粽叶和枣采购回来了，这时候的我可算是派上用场了，洗枣，洗粽叶，也是忙得

不亦乐乎。一切就绪之后，母亲就开始大显身手了。只见母亲先将粽叶三分之一处折成漏斗状，接着在底部放一颗红枣，之后放入泡好的黄米，待米装满之后，再把上面的叶子盖过来沿粽身缠绕一圈，用包针将粽叶的尾部带到对面就可以了。整个程序就那么重复着，母亲做起来却是那样的专注！那时年龄还小，看着翠绿的粽叶在母亲手中自如地翻转着，一绕一扎只几下，一个小巧玲珑的粽子就包好了，这神奇的表演，看得我们姐弟三人眼都直了。那时感觉母亲真是厉害，包粽子就像变魔术似的，特别的有意思。

记忆中，最难忘的是那些泡着的枣儿，圆滚滚的身材，红彤彤，油亮亮，就那么静静地飘浮在泡米的水面上。看着看着，我就忍不住拿起一个放到嘴巴里，咬一口，真甜，真好吃。包好粽子后，母亲就在一口大铁锅里倒上水，然后生起炉火，慢慢烧煮。因为用的是文火，所以要经过一个晚上的蒸煮，才可食用，也因此母亲夜里总要起来两三次，或加水，或烧火，忙得不可开交。第二天一大早，我们姐弟三个睁开眼就叫唤着要吃粽子，手腕上、脚腕上也不知道什么时候就拴了五彩绳，五种颜色搭配在一起好看极了。

抹雄黄酒也很有趣。端午节一大早，母亲就拿一根筷子蘸上雄黄酒在我们额头、耳鼻、肚脐，以及手心脚心画一个十字符号，凉丝丝的，感觉很有意思。接触脚心的时候，我总是痒得要命，忍不住咯咯地笑了起来。每到这时，母亲总是怜爱地刮刮我的鼻子，说我就像个疯丫头，没个正经

样。母亲说端午节给我们这些小孩子抹雄黄酒，可以消毒防病，保求平安，那时还小，也顾不得听母亲说这些，只是觉得很好玩。

为孩子系五彩绳是端午节的重要习俗，大人起床后第一件大事便是给熟睡中的孩子系五彩绳，有祈福纳吉的美好寓意。记得外婆说过，五彩绳不能随意扯断或丢弃，只能等到端午节后的大雨天时，将它扔在自家院墙的排水口，随雨水冲走。这样来，烦恼、忧愁都随着雨水流走，就会带来一年的好运。

端午节还有采艾草的习俗，艾草具有一种特殊的香味，是一种可以治病的药草，在我国古代就一直是药用植物，有驱蚊虫的功效。小时候，我总也分不清哪个是艾草，每每跟着父亲去拔，总是鱼目混珠，仔细辨认之后来年又忘了。

刚出锅的粽子，余温尚存，还带着浓郁的粽叶的清香。剥开墨绿色的粽叶，里面的米粒黄澄澄的，配以深红油亮的红枣，煞是好看。轻轻咬上一口，那种润滑细嫩、柔软粘稠的感觉瞬间在唇齿蔓延开来，真是回味无穷。好多时候，因为吃得忘乎所以，我们的嘴角和手上都是黏糊糊的，才又忙着去洗手和脸，之后又接着大快朵颐，真是小吃货啊。

艾草青青，粽香浓浓，碧绿的粽叶里包裹着晶莹的米，也包裹着亲情、团聚和儿时的味道，每每回味起来内心总是那么的温暖，让人难以忘怀。

