

舌尖上的美食

吕梁故事

孝义美食杂烩

□ 梁镇川

素杂烩，肉杂烩，花花样样一锅烩。虾米海带动海味，木耳蘑菇山珍贵。

白菜豆腐粉条子，烧肉片片肉丸子。葱丝丝，姜片片，胡椒面面油点点。上漂几枚红辣角，一锅杂烩惹人馋。

过去，孝义人过大年吃食大都差不多。一般都是两顿饭：早饭是羊肉胡萝卜馅饺子，午饭是熬菜、馍馍、油糕。这里所说的“熬菜”，即是“杂烩”。“杂烩”，顾名思义，花花样样东西一锅里烩的意思。这“熬菜”“杂烩”，烩得花样多少，熬得质量高低，分三六九等，差别很大。过去，穷苦人家，一无所有，即使是过大年，也讲究不起。“熬菜”，无非是白水煮不值钱的白菜、山药蛋、粉条，捏一撮花椒，撒一把咸盐，不见肉腥腥、油点点，“咕嘟咕嘟”熬熟即食。中等人家，稍微讲究一些，熬一锅素杂烩，除白菜、山药蛋、豆腐、粉条外，还要把预先炸好的过油红薯、过油长山药烩入，佐料也较为齐全，诸如葱段、姜片、胡椒粉、芫荽、红辣椒等，起锅时，用长筷子伸入香油瓶瓶里，蘸淋十来滴香油。这样熬出来的素杂烩，清清淡淡，也还可口。稍微富裕些的人家，“熬菜”就比较讲究了，除有素杂烩的成分外，还烩入烧肉片和肉丸子，多少不等。这样，水菜里加入了“硬货”，味道自然就香美了。如若熬菜里再烩入海带、木耳、虾米、蘑菇等，就动了山珍海味了，一般人家是不



可企及的。

说来，孝义人也够精明的。人们在日常生活中创造的饮食，大多方便、实惠，于是，便易于被大多数人认可。就拿“熬菜”“杂烩”来说吧，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，改革开放生活富裕之后的饭店订餐，另当别论。这中间，既是多少年来约定俗成的习惯，也是这种方便实惠美食的大众化、实用性所致。

“熬菜”“杂烩”的随机性、适用性很强。说它随机性强，是说熬的、烩的花样品种可多可少，可贵可贱，可素可荤，可稠可稀。“吃饭穿衣量家当”，烩菜的质量，全然根据家境如何而定，根据每家每户的饮食习惯而定，自然也就有了很大的随机性了。说它适用性强，是说熬菜、杂烩很适合大众的口味、食性和习惯。一般人吃饭，都习惯于有主食、有副食；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，无奈之下就因陋就简，熬一锅菜。全家人一碗、两碗管够吃，花卷、馒头，就菜喝汤，很是搁味；吃甜油糕后，喝几口菜汤调口味，不是很适用吗？难怪家家户户都不约而同地熬起来，烩起来。因了随机性和适用性，熬菜、杂烩也便具备了它的大众化和普遍性了。于是，推而广之，乡间但凡儿娶女嫁、做寿过生日等宴席上，总也少不了烩一大锅素杂烩、肉杂烩。无论上多少盘子碟子，最后总有人手一碗杂烩，汤汤水水的，吃主食馒头花卷时顺口，吃了舒服。难怪人们给了肉杂烩一个美称，叫作“霸王席儿”。因了素杂烩、肉杂烩的大众化、适用性，孝义市大大小小的酒店、饭馆、宾馆、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儿的一大特色。



仲夏入吕梁山，艾草垂檐，清风拂过黄土沟壑。不同于江南端午的温婉灵动，晋西吕梁的端阳粽子，带着黄土高原独有的醇厚质朴。一缕苇叶混着枣米的清香，从湫水河畔的历史文化名村临县青塘袅袅升起，漫过山川梁梁，飘遍三晋大地。这缕千年不散的粽香，既是吕梁人代代相守的端午民俗，也是古村振兴、乡土焕新的时代芬芳。

青塘坐拥得天独厚的水土灵气，村中千年海眼泉活水不竭，滋养着连片繁茂的芦苇荡。每到端午前夕，乡间妇人便结伴踏晨露采摘苇叶，新鲜苇叶柔韧清香，是吕梁粽子最地道的天然外皮。当地人沿袭古法，将苇叶反复淘洗浸泡，褪去青涩，留存纯粹草木幽香，为端午美味筑牢底色。

吕梁端午无咸鲜口味，黄土人家的端阳味道，独属糯米、江米与黄河滩枣的甘甜。乡民提前数日以泉水浸泡米料，米粒吸饱甘泉、莹润软糯；本地滩枣肉厚核小、蜜润清甜，是北方粽子的灵韵。祖辈传下的习俗尤为讲究，不用棉线，专取田间马莲草捆粽，自带淡香、紧实牢固，是独属于黄土大地的自然匠心。

吕梁乡间包粽，是代代传承的端午仪式，藏着质朴的民俗期许。巧手折叶成筒，填米放枣、压实收口，马莲草缠绕绑扎，方正饱满的三角粽便次第成型。农家土灶柴火徐徐焖煮，数小时慢炖，苇叶的清冽、米香的软糯、枣蜜的甘甜交融缠绕。炊烟袅袅，粽香满溢满巷。端午清晨，家家门前插艾悬蒲，孩童系五彩长命缕，阖家围坐食粽，清甜软糯的滋味，是刻在吕梁人骨血里的乡愁记忆。

曾经，青塘粽子只是山村时令小吃，香气困于湫河一隅。如今，这座千年古村以古法传文脉，以产业兴乡土，让小粽子走出深山、香飘千里。依托传承七百年的古法技艺，青塘蜜浸大枣粽跻身地方非遗，完成了从农家手作到特色富民产业的华丽蜕变。

如今的青塘村，告别了零散家庭作坊，建成标准化粽子产业园，配套芦苇种植、红枣加工、冷链仓储全链条设施。村里坚守手工包制的传统工序，以现代标准规范生产流程，老匠人手传心授守住地道风味，新工艺赋能提质增效，让千年古味得以标准化、规模化传承。

端午时节的青塘，粽香味满城、热闹非凡。非遗体验、包粽赛事轮番开展，民俗文化代代延续；乡村直播带货如火如荼，一部手机打通产销链路。二十余种特色粽子四季热销，产品远销全国各地，小小粽子年产值超两亿元，带动数千村民就地就业、增收致富，吸引众多游子返乡创业，让乡土产业焕发蓬勃生机。

一叶绿粽，承千年民俗，兴一方乡土。吕梁山的端午粽香，不再只是窑洞灶台的人间烟火，更是传统文化传承、乡村振兴发展的时代强音。苇叶常青、粽香绵长，从黄土古村飘向山河万里，诉说着吕梁大地古朴的民俗底蕴与崭新的时代风华。

山乡粽韵

□ 刘尔明

粽香端午

□ 文/图 木二东 郑东慧

端午节，石楼县灵泉镇石楼小镇社区真热闹。

当日，石楼县灵泉镇小镇社区联合县委宣传部、石楼县新时代文明实践中心、县妇联、县美术馆，精心开展“粽叶飘香迎端午，和美小镇话团圆”端午主题文明实践活动，辖区居民欢聚一堂、其乐融融，沉浸式体验传统端午民俗，共度温情佳节。

社区工作人员提前几天就开始备料。和超市里买的粽子不同，这次要做的，是地地道道的石楼老味道。本地黄米配上优质江米，提前泡了好几天，让米粒吸足水分、充分醒发。新鲜粽叶绿油油的，蜜枣个个饱满，全是按照老一辈传下来的古法工艺准备。社区工作人员说：“就是要让大家吃到小时候那个味儿。”

包粽子环节一开始，现场就热闹开了。青翠的粽叶在手里一折，就成了个漏斗形状，填米、放枣、压实、裹叶、缠线——动作快得，几十秒就出一个。有头发花白的老太太，手指翻飞，旁边年轻人和小朋友看得一愣一愣，赶紧上前讨教。老人们也乐意教，一边包一边念叨着“粽叶要紧系，不然煮的时候漏米”，晚辈们认真听着、学着，笨拙地模仿着。老少围坐，笑语不断。

包好的粽子堆成了小山，被统一送进大锅，采用最传统的柴火慢炖工艺，文



大家围坐，一起包粽子

火细煮。待开锅时，粽叶的清香、黄米的醇香、蜜枣的甜香融在一处，软糯入味。居民们笑着说：“闻到这个味儿，才觉得真要过节了。”

光包粽子还不过瘾，社区的服务一波接一波。

活动现场支起了汤面摊，肉汤面免费供应。刚包完粽子的居民坐下就能吃上一碗，热乎乎的面条下肚，从胃暖到心。县妇联带来了祈福香囊，一个个精致小巧，寄托着驱邪纳祥的祝愿；县委宣传部送的防水围裙，居民直夸“实用，做饭正好用上”。禁毒办也没闲着，借着热闹场合做起科普宣传，清凉折扇递到居民手里，知识也一并讲了，夏日清凉和安全意识两不误。

趣味游戏区更是笑声不断。投五

毒、丢沙包，这两样老民俗游戏，大人孩子争着打卡。孩子们撒欢地跑，大人们也玩得顾不上矜持，投中了击掌欢呼，没投中哈哈一笑继续来。古老的民俗走出典籍，在这个下午重新有了温度。

整场活动，没有冷场的时候。包粽子有人教，煮粽子有人管，吃面有人端，游戏有人带，礼品有人发。居民们三三两两聚在一起，话家常、聊近况，邻里之间拉近了距离。一位带着孙女来参加活动的大姐说：“这才叫过节嘛，热热闹闹的，比一个人在家强多了。”

一场端午活动，集民俗体验、美食共享、惠民服务、文化宣传于一体。看似不复杂，却让传统节日有了实实在在的烟火气，也让“社区”这两个字，在居民心里多了一层温暖的重量。

