

河东风物

河东十味名点志 (中)

□杨金贵

金绞玉缕, 岁月沉香—— 稷山麻花

稷王故里的风拂过千年尘烟, 将一缕麦香凝练成舌尖上的传奇。这便是稷山麻花, 一根缠绕着岁月风华的玉缕金绳, 从隋开皇年间的炊烟里走来, 在18道古法工艺中沉淀, 把寻常麦粉淬炼成百味珍馐。

精选晋南头箩精粉, 拌以澄澈毛棉油, 配之芝麻、椒叶的芳香, 经匠人纤手揉捻捻, 三股银丝如双龙盘绕, 在案板上舞出古朴韵律。醒面时卧缸藏香, 油炸时沸锅鏊金, 火候的精准把控, 让每一寸纹理都吸足油香却不腻, 凝住酥脆而不散。出锅刹那, 金黄油亮的身姿缀着细碎芝麻, 热气裹挟着麦香、油香、料香漫溢开来, 恰似“碧油轻蘸嫩黄深”的诗意写照。

轻咬一口, “咔嚓”声响清脆悦耳, 酥香便在齿间炸开, 层层叠叠的口感如繁花绽放——外酥里润不硌牙, 咸甜相宜不争锋, 麦香的醇厚、芝麻的馥郁、油脂的温润交织成韵, 余味绵长。这味道曾打动裴耀卿的乡愁, 让忽必烈赞不绝口, 经纪晓岚举荐, 得乾隆御笔“出类拔萃, 别具风味”的赞誉, 从此跻身宫廷御膳, 成为岁岁进贡的珍珠。

它是民俗里的温情载体, 春节串亲的礼盒中, 它裹着团圆的期盼; 农家待客的桌案上, 它盛满质朴的热忱。如今, 这枚承载着非物质文化遗产智慧的麻花, 早已走出稷山, 香飘大江南北, 甚至远渡重洋, 让世界尝到中国古法点心味的醇厚。每一根麻花, 都是时光的馈赠, 是匠心的坚守, 是河东大地写给舌尖的千年情书, 咬下去, 便是满口岁月沉香, 满心烟火温情。

技传迭代, 豆香百年—— 南耀离绿豆饼

盐湖的波光, 映照出百年的烟火气。运城南耀离绿豆饼, 以四代家族的传承, 写就了一段舌尖上的传奇。它不仅是在人们口中的清甜慰藉, 更是一部浓缩了家族匠心的味觉史诗。

其渊源可追溯至康熙年间, 经南氏家族百年的打磨与改良, 一步步蜕变为

▼稷山麻花



▼芮城麻片



▲南耀离绿豆饼



▲河津芝麻糖

家喻户晓的“糕点之王”。今日, 中心城区凤凰北路上的老店依旧简朴, 推门而入, 浓郁的豆香便扑面而来。这里早已成为运城人心中乡愁的坐标。

制作过程中, 祖训被严格遵守。精选饱满的绿豆、优质的面粉、纯正的糖与豆油, 不添加任何防腐剂, 只为保留食材最本真的味道。绿豆经浸泡慢煮, 再以手工磨馅细筛, 最终的馅心绵密如雪; 饼皮则以温水与酵母揉入猪油, 反复推拉至筋道十足, 刷上秘制的油酥后, 手工包制而成, 每一枚都带着师傅掌心的温度。慢火烙制之下, 饼坯渐渐染上浅黄, 层次也在悄然间舒展。

出炉的绿豆饼, 酥香四溢。轻咬一口, 外皮酥软带韧, 内馅清甜温润, 甜度恰如春风拂面, 只衬托出豆香的醇厚, 却不掩盖其本味。颗粒感与绵密感在口中交融, 仿佛盐池的清风, 轻轻拂过舌尖。如今的南耀离, 在经典绿豆饼之外, 又增添了红豆、黑豆、板栗等多种口味, 始终

坚持低糖健康的理念。亲民的价格, 精巧的包装, 让它既成为日常的零食, 又成为传递情谊的佳礼。从手工小店到连锁经营, 南氏家族“诚实、守信、优良”的初心, 从未有过丝毫动摇。这枚小小的绿豆饼, 藏着盐湖的风土, 凝着家族的匠心, 是童年的甜, 是游子的念, 亦是中式糕点温润而坚韧的守望。

薄脆冰肌, 光透蜜香—— 芮城麻片

芮城麻片, 是晋南黄河岸边的甜蜜结晶, 以薄、脆、香、甜四大特色闻名于世, 承载着千年的饮食智慧。它薄如蝉翼, 厚度仅在0.3毫米~0.5毫米之间, 迎光而视, 可透光晕; 色如暖金, 白芝麻星罗棋布于其上, 熠熠生辉。轻折之下, 便发出清脆的声响, 脆若冰裂; 入口一瞬, 便化于齿间, 白糖的清甜与蜂蜜的醇厚完美交融, 佐以芝麻的焦香与小麦的清香, 细腻无渣, 甜而不腻, 仿佛将芮城

的阳光与水土, 悉数浓缩于这方寸之间。

其工艺, 尽显匠人之心。特选本地的冬小麦精粉、当年的新收芝麻, 配以优质的糖与蜜, 遵循“三擀三烤”的古法制作, 青石擀面杖反复碾压, 让面片薄如宣纸; 竹盘里的炭火, 赋予其独到的火候, 最终成就了它薄脆的特质。从唐时的民间糕点, 到明清的宫廷贡品, 再到今日的山西非物质文化遗产, 芮城麻片见证了岁月的变迁, 却始终坚守着最初的滋味。昔时, 它是百姓年节走访时的必备之礼, 寓意“生活甜蜜”; 今日, 它已成游客领略晋南风味的必选之品。一片麻片, 藏着千年风味, 一口咬下, 尽是河东温柔。

龙门遗韵, 芝麻酥年—— 河津芝麻糖

黄河龙门之侧, 河津芝麻糖以千年之态凝练着古地的灵气与生活的甘甜, 成为晋南年味里最耀眼的金色符号。它源起于古时的祭灶糖瓜, 成型于北宋军民的智慧, 经千年的演变与打磨, 最终定型为寓意“节节高升”的佳节美点, 承载着人们对新年的美好期许。

制作河津芝麻糖, 选料与工艺皆为关键。精选小麦与大米, 浸泡7日待其发芽, 再与熟谷一同糖化取浆, 熬至金黄拉丝, 方算完成基础步骤。而最关键的, 莫过于熬糖与拌芝麻两道工序: 熬糖的温度, 全凭师傅口传心授的经验把控; 搅拌的次数, 需达上千次之多, 方能保证糖浆的质地。拌芝麻时, 讲究快、准、稳, 令每一粒芝麻都均匀密布于糖体之上, 切开后, 内部呈蜂巢状, 疏松多孔。因无任何防腐剂添加, 它便成了冬日限定的自然之味, 带着季节的专属浪漫。

成品的河津芝麻糖, 呈琥珀金泽, 芝麻密覆。内里酥松多孔, 一碰即落; 入口脆响迸发, 麦芽糖的温润甘甜与芝麻的焦香相互交融, 回味无穷。其更兼润肺补脾、养血润肠之效, 是老少皆宜的天然佳品。从传统的手工作坊, 到现代化的产业生产, “金粟”等品牌始终秉承古训, 不断创新, 借电商的东风, 让这道传统美味飘香全国。这一根小小的芝麻糖, 不仅是走亲访友的馈赠佳品, 更成了乡村振兴的“甜蜜纽带”。一口酥脆, 千年的历史、龙门的豪情与匠人的温情, 皆在其中。

民俗探源 “门神”与河东的渊源

□牛智贤

年岁将末, 马年的蹄声日渐临近, 一场场绵延数千年的仪式将陆续上演: 挂红灯笼, 贴朱红春联, 祭灶的糖瓜黏在齿间……在这一系列春节民俗中, 有两尊身影始终默默地屹立于千家万户的门扉之上——他们金甲熠熠, 怒目圆睁, 一个持铜, 一个握鞭。这正是民间深入人心的“门神”: 尉迟恭与秦琼。你可知, 这两位由英雄终成“门神”的武将, 曾经激烈交战于河东运城大地?

门神溯源, 应比春节更古老。先秦奇书《山海经》记载, 东海度朔山上有一株盘曲三千里的桃木, 其枝丫东北的“鬼门”是万鬼出入之所。这里驻守着最早的门神——神荼与郁垒。当害人的恶鬼企图溜入人间, 二神便用苇索捆绑, 喂食老虎。于是, 上古百姓“立大桃人, 门户画神荼、郁垒与虎, 悬苇索以御凶魅”。这

是门神信仰的第一重身影: 来自自然崇拜与鬼魂观念, 带着神话的混沌与威严。

岁月流转, 门神的形象在魏晋隋唐逐渐“拟人化”。汉代出现勇士成庆、荆轲等形象, 而真正的转折发生在唐代——这便引出众所周知的尉迟恭与秦琼版门神, 此之谓门神演变的第三重身影。

《资治通鉴》记载了一段发生在现今河东地区运城境内的铁血历史。公元619年寒冬, 秦王李世民与刘武周大将宋金刚对峙于柏壁(今新绛县境)。是年十二月, 李世民“遣兵部尚书殷开山、总管秦叔宝等邀之于美良川, 大破之, 斩首二千级”, 这便是载入史册的美良川之战。美良川, 即如今闻喜县境。此战, 秦琼(字叔宝)作为伏击主将立下大功。敌方猛将尉迟恭(字敬德)虽败北, 但其骁勇善战的才能给秦王留下深刻印象。尉迟恭降唐后, 逐渐成

为李世民麾下智勇过人的大将之一。

历史的真实战绩, 为传说提供了土壤。明代小说《西游记》第十回中, 唐太宗因失信于泾河龙王被鬼魅侵扰, 晨昏不宁, 大将秦琼尉迟恭自愿戎装守门, “提鞭举铜, 侍立门旁一夜, 无邪祟”。太宗不忍爱将辛劳, 命画师绘二人真容贴于宫门, “邪祟俱息”。此虽系文学创作, 却将二人“守护者”的形象流传千年。歌剧《白毛女》中杨白劳的祈愿就很典型: “门神门神骑红马, 贴在门上守住家; 门神门神扛大刀, 大鬼小鬼进不来。”从史上名将到民间门神, 其间缺失的“第二重身影”, 正是漫长演变中那些被遗忘的过渡形象——或历代勇将, 或地方神祇, 最终百姓的目光聚焦到两位战神身上。

贴门神绝非简单的“贴画”。北方农村, 腊月底, 扫尘迎新, 户主会恭敬地揭下去年旧像, 换新门神“上岗”。张贴时讲究“面对面”, 意为二将目光交汇, 邪祟无隙可入。有些地方甚至保留着“给门神点睛”的“开光”仪式, 十分庄重。

文化动态

许栋作品入选 2025年度中国散文排行榜

运城晚报讯 近日, 由《海外文摘》杂志社、《散文选刊·下半月》杂志社、信阳文新尖集团有限公司主办的“2025年度中国散文排行榜”评选揭晓, 我市作家许栋的作品《黄河, 唱响我的乡愁》上榜。

“散文排行榜”评选活动于1998年启动, 至今已近30年, 旨在“繁荣中国当代散文创作, 总结当年度中国散文佳作”。本次评选活动共收到370多篇(部)国内报刊已发表的散文和散文集。根据专家评委的投票数, 刘庆邦《挖河记忆》、阿成《我们都是收信人》、于坚《词与物》、梁晓声《陕北道情》、祝勇《冬日的诗意》、许栋《黄河, 唱响我的乡愁》、耿显榜《守孝时光》等50篇(部)散文、散文集获奖。

许栋原名许东, 山西省作家协会会员, 河津市作家协会副主席, 1984年创作发表作品至今, 作品被收录于全国多家国家级及省级刊物。作品散见于《人民日报》海外版、《中华辞赋》《中国文艺家》《星星》《诗歌月刊》《海外文摘》《火花》等报刊, 是《海外文摘》和《散文选刊·下半月》签约作家, 出版个人诗歌集《房子是停泊的船》。

(吴晓征)