

## 古城漫步

## 第十六回

主办:大同市古城保护发展中心 大同日报社



我出生在大同古城，也长在这座古城，这里，承载了我人生的浓浓记忆。她是北国之锁钥，三晋之门户，京师之屏障，有着独一无二的位置。她是北魏都城，辽金西京，明代王城，有着独特的城市味道。

公元398年，大同成为北魏王朝的都城，她叫平城，拥有人口一百五十万之众。北魏王朝来自草原，牛羊肉是饮食文化中不可或缺的元素，“羌煮貊炙”的饮食风俗流传至今，形成了塞上高原一道道的美食。

当时平城城里的火锅可谓花样百出：北郊的羊肉，东郊的黄花菜，南郊的豆腐……在锅里翻来滚去，捞上来，蘸上芝麻酱、酱油、香油、芫荽、韭菜花等佐料，味香扑鼻。数不胜数的平城特产打造了荤素爽口、不腻不淡的火锅盛宴。不管是入锅的菜品还是盛菜的器皿，平城人都十足的讲究。

大同的制铜业由来已久，有战国浑源李峪出土的青铜器为证。火锅尤以铜制为佳，龙凤铜火锅最为闻名。泛着金紫色的铜制火锅，下面火红的木炭，锅内码着各式的

菜品，在秋冬之际品上一品，真可谓是“平城涮羊肉，永远吃不够”。

辽金时期，西京大同逢年过节到处都是一派热闹之景。春节是一年中美食最盛行的时候，腊月二十三的各式麻糖，二十五的传统花馍，分外好吃。

辽金民族融合博物馆展出的辽金宴饮图，足以显现出当时盛宴的辉煌。那高瓶碗盏，那厨师忙碌的情景，以及穿戴讲究的食客，还有清风摇曳的酒幌以及胡娘的招待，都显示了当时大同的餐饮盛况。

正月十五旺火冲天，品着黄酒，吃着烧肉，好不惬意！六月六是西京大同最美好的时节，登高之后，来一盘“西葫芦熬羊肉”，那是何等惬意呀！七月十五祭祖先，捏面人，进了八月初，满街满巷都是打月饼的传说；宫廷膳食艾窝窝中，含着大同传统美德；慈禧太后吃过的百花烧麦，也有着令人难忘的历史。

大同不仅有着塞北的粗犷，也有着江南的精致。明清时期的大同虽然已经褪去了作为京都的繁华，但是一代王侯的封地也不容小觑。明朝开国皇帝朱元璋的十三子朱桂被分封为代王，其封地就是现如今的大同。代王朱桂生活奢华，他的王府门前的一座九龙琉璃照壁，形制规模宏大，号称“小故宫”。

如此王府的膳食也一样可与宫廷媲美。凤趴窝，百花烧麦，各类小食甜点也是王府广膳坊的拿手绝活。大同的美食之美不仅仅体现在名字与味道上，还体现在背后的故事中。久盛楼（后改为凤临阁）美食的背后，有正德皇帝与凤姐游龙戏凤的传说；宫廷膳食艾窝窝中，含着大同传统美德；慈禧太后吃过的百花烧麦，也有着令人难忘的历史。

大同是用粗粮喂养起来的城市。莜面、黄米和山药蛋就成了老大同人一展身手的绝佳食材。先说说这最具大同风味的莜面。你要是想品尝到最好的莜面美食，你就去新荣区。那里的莜面不仅质地白而细腻，各种吃法也让你应接不暇。和的一团莜面在手指和刀片之间变成了刨花状的莜面窝窝，整齐地码在蒸笼之中；在面板和手掌间就变成了莜面鱼鱼，粗细匀称地放在那里，那热气腾腾的莜面出笼之后，将调好的花花菜或羊肉汤淋上之后，包您吃得心满意足！

每逢喜事，大同人总忘不了喷香的油炸糕。将蒸好的冒着丝丝热气的黄糕，包上拌好的馅料，放到熟热的胡麻油锅里炸好，好吃不过的油炸糕便成为眼前令人垂涎的美食。

老大同市井小吃多得令人咂舌。“攉杏干子汤！”这是老大同的吆喝，夏天听到这个，小孩子总会乐不可支，这是冰水儿，是过去老大同的“星巴克”。旁边的铺子就卖枣糕，红色的枣泥，金灿灿的糕，一层码一层，真是忍不住地想来上一口。



如今大同城虽已没有了回荡在大街小巷的叫卖声，多年后归家的游子也许记不清曾经老大同的样子，但在品尝到小区门口的那碗刀削面时，闻到家里的黄糕的香气后，就知道这地道的大同味道。

## 大同六坊



北魏平城时代，大同就有里坊制，即在城内分为里（大约五百户）和坊（大约五十户），里坊即是人们居住的地方，便于户籍管理。每到夜晚，里坊的栅栏便准时关闭，敲梆子的巡夜人，便喊一声：“平安无事！”

到了明清时代，大同城的里坊，变成了街巷，“坊”演变成了一种行业。大同的行业坊，有油坊、糖坊、染坊、染坊、杠坊和缸坊，一共六坊。

一，油坊：过去，大同城内有油坊巷，是由王寡妇和女婿小蔡经营的，油有精炼油和一般油，销路甚广。前后店后坊，是大同城内典型的榨油作坊布局。

二，糖坊：历史上，大同城内的李糖坊在和阳街大槐树北面坡上。李糖坊主要是制作麻糖、皮糖（杨加花生或桃仁），以及饧圪棒。这些糖类产品都是用大同城郊的小米制作而成，踩麻糖的人往往光着脚使劲去踩，才能使麻糖筋道。每到端午节，因大同人要吃凉糕放糖稀，所以这里的产品供不应求。

三，杠坊：以前，大同人结婚要坐轿，女婿坐蓝轿，新娘子坐红轿，出嫁这些轿的地方便叫“轿坊”。大同轿坊有大庙角的索轿坊和都司街的李轿坊，李轿坊后来又经营了大马车业务，是由马拉玻璃房子，里面坐着新娘，当时的业务红极一时。

四，染坊：大同过去出名的染坊是鼓楼西街的池染坊，池染坊的门口有一个大木架子，当染布一出来后，便把布搭在木架子上晾晒。池染坊的染布质量一流，在晋北一带十分有名。

五，杠坊：过去死去的人都要装棺材入敛。入敛后，灵柩要在家停留三、七或九日，然后出殡。出殡要有一个大型的仪式，就是让杠坊去做，把灵柩放在杠架上抬着出殡，抬杠的人有八人、十二人、十六人不等。大同城内的杠房，要数南门里的杠房最为出名。

六，缸坊：大同东南隅有缸角巷，巷子里有酒作坊、酱油作坊以及醋作坊，这些作坊通称缸坊。

## 太同老院祁门家



有他的墓地。祁家上上世纪三十年代在大南街开了一家叫“恒丽魁”的店铺，专销美孚石油并代售百货杂货。祁家人对待顾客十分热情，专门制作婆壶儿为顾客添水倒茶，买卖做得风生水起。

祁家大院不失大同老院的风格，砖头后墙上两扇老木窗，显示了过去老大同人家的布置风格。照壁上的花纹图案，显示了老大同人手艺的精湛。

院内青砖墁地，摆放着洋绣球、海萼花及竹叶桃，为大同人三种常养的花卉。正房是堂屋三间，过去是祁先生接见客人的地方。两厢是卧室。铺着老大同的毛毡毛毯大花油布。

院里总放着两个大缸，一个做酱缸，一个做醋缸。秋天还要腌菜，把松根（苤蓝）剥皮后中间挖一个坑儿放上调料，放在院里晒，制作“闭门菜”。

房屋的窗棂儿糊着好看的窗花，下面是玻璃窗户，这是大同人老房子的特色。院当中

的窖子，成了大同人冬天储蔬菜的地方，总要储存几麻袋山药蛋和大白菜。有时还从御河湾刨上一块大冰，放在麻袋里，存在窖子里，夏天拿出来，制成刨冰，浇上杏干汤，叫“冰水儿”。

后来，这里搬来了其他一些住户，但院子也是十分清洁，炭垛子码得特别整齐。邻里们和谐相处，谁家要吃上点好饭，都愿互相赠送。目前祁家老院人

家大部分搬走，只有一位刘姓先生在守护着。

《城记》老大同故事征集线索  
联系电话:18634235699



扫描识别  
古城



本版撰稿 赵佃玺