

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,有着独一无二的地位。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,下面是火红的木炭,锅内码着各式的

菜品,在秋冬之际品上一品,真可谓“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。

辽金元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姑娘的招待,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情景,西京大同的混糖月饼满城飘香。

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封为代王,其封地就是如今的大同。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



大同味道

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。和好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哑舌。“擻杏干子汤!”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。



每当夜幕降临,卖开锅豆腐的就挑担而过,一碗豆腐汤,再加上个油旋儿或者烧饼,对于许多人来说便没有不知足的地方了。如今的薯条和汉堡,也绝不如熏肉套大饼来得馋人。

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。

大同老院祁门家

大同古城西南隅万字街有一座砖砌民房,这里原来的主人大同有名的祁氏家族。

祁家老院东面的一棵大槐树,已有百年的历史,每到夏天,枝叶茂盛,遮盖了半条街道,树上喜鹊筑巢,时而扑楞楞地飞出一只可爱的白肚皮大喜鹊,绕树三匝,喳喳报喜。

祁乐天祖上有位京官叫祁廷杰,是光绪和宣统皇帝的帝师,写得一手好书法,文瀛湖

有他的墓地。祁家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物。祁家人对待顾客十分热情,专门制作茶壶为顾客添水倒茶,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,一个是做酱缸,一个是晒醋缸。秋天还要腌菜,把松根(茎蓝)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



的窑子,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。有时还从御河湾刨出一块大冰,放在麻袋里,存在窑子里,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,都要互相赠送。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



扫码识古城

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、轿坊、染坊、缸坊和缸坊,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。前店后坊,是大同城内典型的榨油作坊布局。

三,轿坊:以前,大同人结婚要坐轿,女婿坐蓝轿,新娘子坐红轿,出赁这些轿的地方便叫“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,里面坐着新郎新娘,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,缸坊: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,就是让缸坊去做,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。大同城内的缸坊,要数南门里的马杠坊最为出名。

六,缸坊:大同东南隅有缸巷,巷子内有酒作坊、酱油作坊以及醋作坊,这些作坊通称缸坊。