

薛慧林 撰

醋乡特色



太原三名杂说

52.7

新成太原

主 编 杨瑞武 副主编 王继祖

“龙城太原”丛书

编审委员会名单

顾问：张 仲 许一友

主任：杨瑞武

副主任：王继祖 郝小军 张春根

师海貌 银 灿 高 正

委员：王树德 张崇颜 薛慧林

陈江峰 胡春耕 王建设

雷 钦 倩 青 张齐山

主 编：杨瑞武

副主编：王继祖

再版序言

中华民族五千余年的文明史，发展到公元 20 世纪 90 年代第 7 个年头的时候，又书写下了震撼世界的崭新的一页。我国政府顺利恢复了对香港行使主权，百年国耻，得以洗雪；党的十五大隆重召开，确立了邓小平理论为党的指导思想，制定了我国改革开放和社会主义现代化建设跨世纪的战略部署，选出了以江泽民为核心的新的党中央机构。这次大会作为一座丰伟的里程碑，将在我们党和国家的历史上永放光辉。

太原作为山西省省会，全省政治、经济、科技、文化、交通、信息的中心，近年来，在邓小平理论和党中央一系列方针、政策指导下，在省委、省政府的正确领导和支持下，紧紧依靠全市人民，努力开创改革开放和现代化建设新局面，全面实现了“八五”计划指标，取得了令人瞩目的成就。1995 年，国内生产总值达到 240.06 亿元，比 1990 年增长 80.7%，年均增长 12.6%，人均国内生产总值达 8584 元，增长 66.4%。工业经济适应能力明显增

强，农村经济全面发展，城市综合服务功能不断提高，以水、路、气、热为重点，进一步加快了城市基础设施建设步伐。火车站高架候车室、飞机场候机楼、南北出口路、居民住宅小区等一大批重点项目竣工并投入使用。人民生活进一步改善。1996年是实施“九五”计划和2010年远景目标的第一年，太原市全面落实省委、省政府一系列方针、政策和多项任务，正确处理改革、发展和稳定的关系，国内生产总值达到291.8亿元，比1995年增长12.8%，人均国内生产总值首次突破亿元达到10235元，比上年增长10.7%。经济建设上了新台阶，各项社会事业都取得了长足的发展。太原市现代化建设已进入了一个崭新的加速发展时期。

1997年在太原历史上也是不平凡的一年，改革开放和社会经济各项事业发展势头越来越好，城市基础设施建设突飞猛进，继1996年迎泽西大街打通、东山过境高速公路建成、大运公路南北出口通车后，在全市人民欢庆党的十五大胜利召开和庆祝建国48周年之际，市委、市政府向全市人民承诺的今年办实事主要项目：改造迎泽大桥和滨河东、西路的“一桥两路”工程胜利建成通车。自此，作为太原市城市主轴线的宽70米，长10公里的迎泽大街变得更加美丽壮观，展现了古城太原生机勃勃的风貌，一条象征太原经济腾飞的巨龙正以新的雄姿，在287万人民的奋力推动下，从晋阳大地跃起，奔向美好的21世纪。此时，我们又得知全面反映太原历史、现状概貌的《龙城太原》系列丛书再版的消息，心情十分高兴。

《龙城太原》系列丛书共十二册，分别从历史、文化、经济、科技、教育、城建、交通、历史名人、名土特产、风俗民情、名胜古迹等十多个方面，比较全面、系统地介绍了太原。1991年由山西人民出版社出版后，深受国内外来宾和广大读者的喜爱和好评，是一部容量较大，可读性较强的进行爱国主义教育和宣传太原的好教材。这次再版，各位作者对原书进行了认真的修订，尤其是反映太原经济的《古都腾飞》，反映太原城市建设的《唐明新姿》，反映太原物产资源的《神秘的黄土地》等几部集子，都对本书下限作了科学、合理的延伸，由1989年延至1996年。装帧设计，印刷质量，也更加精美。值此丛书再版之际，我们谨代表市委、市人大、市政府、市政协，表示衷心的祝贺。希望此套丛书，为太原的经济建设和旅游事业的蓬勃发展，起到积极作用；希望此套丛书成为国内外朋友和广大读者了解太原、认识太原的一个窗口。

山西省副省长、中共太原市委书记 纪晋芳

中共太原市委副书记、太原市市长 董中原

太原市人大常委会主任 李维维

政协太原市委员会主席 李海恒

序

在广袤的黄土高原东畔，在富饶的晋中盆地北缘，有一座东西北三面环山，汾河纵贯其中的古城。它就是山西省省会，全省政治、经济、交通、文教、科技和信息的中心城市——太原。

太原，是我国发展史上开发较早的地区之一，有着悠久的历史，璀璨的文化和发达的经济。闻名的古交、李家社、河口、石千峰旧石器文化告诉人们：早在十余万年前，太原的先哲们就劳动、生息、繁衍在这块古老的黄土地上，创造了太原的早期文明；灿烂的义井、阎家沟、大井峪、光社、东太堡以及山城鼻等多处新石器文化，都生动地揭示出约在六千多年前，太原的汾河谷地，已经是一个人口较密，经济和文化都相当发达的部落区域。尤其值得一提的是，20世纪50年代在太原南郊许坦村一带发现的“许坦型文化”，为太原的发展史填补了空白。这个反映早商时期的文化遗址，与迄今发现的黄河中、下游商代文化，相互印证，别树一帜。

太原的城市发展,也有着悠久的历史。问世于周季的梗阳邑(今清徐清源镇)、孟邑(今阳曲大孟镇),崛起于春秋的晋阳古城(今太原南郊晋源镇一带),以及创建于北宋初太平兴国年间的太原古城(今太原城区),都曾是历代太原郡、太原国、并州、太原府、山西行省乃至祖国北方政治、经济、文化、军事、交通的中心与枢纽。有“年谷独熟,人庶多资”,“经济富庶,人才辈出”,“控带山河,踞天下之肩背”的美誉。南北朝时期的北齐,强盛的唐王朝以及割据的五代十国中的后唐、后晋、后汉、北汉,或以太原为陪都,或发祥于太原,或建都于此,以至素有“龙城”的别称。

在中国近代史上,太原是一个觉醒较早的城市,有着光荣的革命斗争史,1919年“五四”运动之后,中国共产党早期活动家、革命先驱高君宇,亲自创建了太原社会主义青年团和太原第一个共产党小组;周恩来、刘少奇、彭真、徐向前、薄一波等老一辈无产阶级革命家都曾在这里战斗和生活,建立了光辉的业绩。

太原,物华天宝,资源丰泽,煤炭开采,钢铁冶炼,陶瓷烧制,年代久远,闻名遐迩。近代以来,太原也是一个工业发展较早的城市,基础工业比较雄厚。但是由于地理和历史的因素,城市比较闭塞,经济发展十分缓慢。

公元1949年中华人民共和国建立以后,古城太原发生了深刻的巨变,尤其是1979年以来的十多个年头中,太原迎着改革大潮的涛声,大步踏上振兴之路。政治上的安定团结,经济上的迅猛发展,使这座古老的城市青春焕发,日新月异,创造了历史上任何时期无可比拟的辉煌成就,成为

以冶金、机械、能源、化工为支柱的工业门类比较齐全的能源重化工基地的中心城市，国民经济实现了社会总产值、国民生产总值、工业利税总额、建筑业总产值、运输邮电业总产值、社会商品零售总额、出口商品供货总值、地方财政收入、城乡居民人均购买力、城市建设投资等 10 个翻番。一个崭新的，更加光辉灿烂的新太原，正沿着邓小平同志提出的“建设有中国特色社会主义”的大道奔跑。

为了让更多的人，更多的地区，更多的国家认识太原、了解太原，为了让太原的 260 万人民进一步热爱太原、建设太原，为太原的改革开放，经济振兴增砖添瓦，瑞武、柯夫同志，利用工作之余组织和联系有志于此的一些同志，从太原的历史、太原的经济、太原的物产资源、太原的城市建设、太原的交通事业、太原的教育、太原的历史人物、太原的民俗风情、太原的街巷演变、太原的文物古迹、太原的名土特产、太原诗文集粹等 12 个方面，编辑和撰写了“龙城太原”系列丛书。值此付梓之际，我们祝贺这套丛书的问世，并希望它成为国内外朋友认识太原、了解太原的一个窗口，成为太原人民热爱太原、建设太原的一个动力。

中共山西省常委
太原市委书记
中共太原市委副书记
太原市长

孙 英

孟立正

1991 年 6 月

目 录

再版序言	(1)
序	(1)
名 吃	
风靡海内外的面中乾坤	(1)
细若发丝 长似龙须——拉面	(3)
刀飞面舞 堪称一绝——刀削面	(7)
条如竹帘 面似层浪——刀拨面	(9)
状似游鱼 锅釜盘转——拨鱼	(9)
旋转的盘 飘飞的面——剔尖	(10)
油掐疙瘩 边凸中凹——揪片	(10)
饽饽圪饽 猫的耳朵——猫耳面	(11)
圆滑细长 老少咸宜——河捞	(12)
蝌蚪入水 软滑爽口——擦圪蚪	(13)

营养丰富	民间佳肴——莜面饽饽·····	(13)
手按面团	下出面条——抿面·····	(14)
左手操刀	右手推面——刀切面·····	(16)
双手搓制	面条如鱼——搓鱼儿·····	(18)
诱人的风味·····		(22)
鲜嫩酥软色金黄	滑溜爽口味浓香 ——过油肉·····	(22)
活血理气健脾胃	滋阴壮阳通三焦 ——头脑·····	(23)
馅鲜皮薄味醇厚	梅花朵朵盘中舞 ——百花稍梅·····	(24)
肥而不腻馅成丸	一家蒸饺万家赞 ——认一力饺子·····	(25)
脂油大葱白映绿	绵软酥香美味肴 ——葱花脂油饼·····	(26)
晶莹碧透美似玉	清凉消暑味更佳 ——豌豆糕·····	(26)
团团圆圆赛珠润	甜甜美美更可人 ——桂花元宵·····	(27)
外焦里嫩香益烈	鲜美适口味更浓 ——糖醋鲤鱼·····	(28)
急擀快拉温火烙	色黄酥软老少宜 ——葱花烙饼·····	(29)

香甜可口金银羹 健胃消食福寿汤

——鸡蛋醪糟…………… (29)

名厨

手巧艺高三春回…………… (30)

白宝山…………… (30)

匡茂彩…………… (30)

李荣亮…………… (31)

李嗣良…………… (31)

方明锁…………… (31)

倪子良…………… (32)

尹秉先…………… (32)

张保政…………… (32)

白子静…………… (33)

温三毛…………… (33)

王恰和…………… (33)

解泽林…………… (33)

刘启应…………… (34)

名店

传统老店美名扬…………… (35)

六味斋酱肉店…………… (39)

老香村食品店…………… (41)

益源庆醋厂…………… (42)

常青菜市场…………… (44)

太原面食店	(46)
晋阳饭店	(48)
清和元饭店	(50)
认一力饭庄	(54)
迎春楼广东酒家	(56)
太原实习饭店	(59)
鸿宾楼烤鸭店	(61)
五一百货大楼	(64)
解放百货大楼	(65)
天龙大厦	(67)
开化市	(70)
太原亨得利	(72)
华泰厚服装店	(74)
昔日“打钟寺”，今日大中市	(76)
宾至如归情满怀	(79)
晋祠宾馆	(80)
迎泽宾馆	(80)
并州饭店	(81)
三晋国际大厦	(81)
唐明饭店	(82)
山西大酒家	(82)
三桥大厦	(82)
云山饭店	(83)

山西饭店..... (83)

湖滨饭店..... (83)

名土特产品

飘香的黄土地..... (85)

清徐老陈醋 (东湖牌) (85)

山西名特醋 (晋宁牌) (88)

山西老陈醋..... (88)

山西熏醋 (晋泉牌) (89)

清徐葡萄酒..... (91)

太原特曲..... (92)

太原名腐干..... (93)

六味斋酱肘花..... (95)

舒筋散..... (96)

二仙丸、和合丸..... (97)

清徐葡萄..... (97)

晋祠大米..... (99)

沙金红杏..... (101)

东方亮小米..... (103)

府西大米..... (104)

娄烦莜麦..... (104)

清徐高粱..... (105)

附录

晋阳喜尝“头脑”汤 陶文台 (107)

“面宴”——黄河烹饪文化之魂	聂凤乔 (110)
醋乡絮话	作者 (113)
再版编后记	(115)

风靡海内外的面中乾坤

“世界面食在中国，中国面食在山西”。山西素有“面食之乡”的美称，而太原又为山西面食的“窗口”。太原面食从古至今，集并州、阳曲、祁县、太谷、寿阳以及全省各地之大成，发展至今有“一样百吃”之誉，成为我国面食文化宝库中的一枝奇葩。

远古，人们的主食品种统称为“饼”。西汉刘熙在其“释饮食”中称：“饼，并也，溲面使合并也。”又称“蒸饼，汤饼……主属皆随形而名之也。”就是说按照它们的形状和烹制方法而叫做蒸饼或汤饼。因此，面食除面糊外，馒头叫蒸饼、笼饼，面条叫汤饼、索饼、水引饼。

公元6世纪北魏贾思勰的《齐民要术》饼法一节，较系统地介绍了各种“饼”的制做方法，其中“水引”、“博饪”就是专指面条的制做方法。如水引：“挼如箸大，一尺一断，盘中盛水浸，宜以手临挡上，挼令薄如韭叶，逐沸煮。”这和现在的搓鱼、面条的制作无甚区别。又如博饪：“挼如大指许，二寸一断，著水盆中浸，宜以手向盆旁挼如极薄，皆急水逐沸熟煮。非直光白可爱，亦自滑美殊常。”这与当今的揪片、猫耳朵极相仿。可见，面食在

北魏之际已是脍炙人口的佳肴了。

唐宋时代，随着面食制做的改进，“博饪”已称之为“不托”；随着季节变化的要求，水引又分为冷淘与热淘两种。这时的汤饼，不仅做为驱寒、助暖、辟恶、祝寿、求子的佳品，而且随着集市庙会贸易的兴旺发达，进入了新的发展阶段。不论在品种花样上和地方特色上，都与前大有所不同。北宋京都汴梁的北食店有“淹生软羊面”、“生进鸭花面”，南食店有“桐皮熟脍面”、“大煨面”、“素面”等等。

明清时代，面食制做随着市场的发展已逐渐形成了擀、揪、切、削、搓、拉、压多种做法，烹调上也采用了煮、炒、蒸、烤、烙、炸等多种吃法。品种如拨鱼、饸饹、水滑面、托掌面、切面、不托、汤面等，花色之繁、名目之多，已超过历史上任何朝代。

近代面食之最，集中表现在太原面食的食用与制做上。民间的婚丧嫁娶，要以面食款待亲朋好友，官场的晋封寿禄，也要以简便的面席做为“开场白”或“结尾”，以示奢侈。而面席在当时却是宴席格局中最低一级款待宾客的形式，每逢红白喜寿之事，总是将面席安排在早午晚三餐的早餐或晚餐上，这是因为吃面在山西来说是最简便、最迅速、最实惠的。如太原郊县民间过事，多以汤面、素油糕之席做为点心，招待宾客。

面食制做上又分硬面、软面两种。硬面品种有压面、挂面、刀削面、擀面、柳叶面、蝴蝶面、刀拨面、大刀切面、饸饹、拨鱼、搓面及条等等。“条”是山西平定、昔阳常食的面食品种之一，类似半截筷子长短粗细的面条。软面品种有剔尖、溜尖、别尖、擦尖、大揪片、油揪

片、猫耳朵、圪坨、大拉面、小拉面、抻面、饸饹、擦圪蚪、抿圪蚪、抿蚰蚰等。使用的工具则随其名而有所区别，锅碗盘盆，刀杖筷箸，都是制做精美面食的良好工具。

面食制品几乎用遍了五谷杂粮，如小麦、玉米、高粱、谷米、筱面、荞面、各种豆面。有的面食用单一粮食品种，有的则用多种粮食品种，谓之杂面，这是早期粗粮细做最好的范例。难怪有人说：“山西盘中餐，不离醋杂粮。”

面食在烹调与配料上也极其讲究营养，广为采用多种原料入饌。上自鸡鸭鱼肉，下到酱醋葱蒜，无不为面食烹调所选用，作为浇头和臊子加以调味。据三晋名师李三晋说：“原国民党第二战区司令阎伯川在一次祝寿时，竟以鱼翅打卤面招待党政军商各界知名人士，而炫耀其华贵富足。”著名作家老舍也高度赞扬面食：“驼峰熊掌岂堪夸，猫耳拨鱼实且华。”

太原面食有硬面、半硬面、软面之分。以1公斤面粉计，吃水0.5公斤以内为硬面，吃水0.6公斤甚或更多者，为软面，介于两者之间为半硬面。下面，我们介绍的被评为太原市“十大面食”的制做方法和食法，以为效仿。

细若发丝 长似龙须——拉面

拉面是山西面食主要品种之一，其制作方法、工艺流程如下：

原料：精粉、盐和水。和面：每斤精粉夏季加凉水