

山西民俗

乔全生 霍园园 韩会会

山西方言与“开锁习俗”

山西民间有一个特别的习俗，叫“开锁”。山西各地对“开锁”叫法不一，有的地方叫“圆锁”、“圆十二”、“圆十三”、“做十二”、“过十二”或“圆十五”，有的地方叫“圆羊”、“旺十三”、“圆生”、“摆圆半”、“圆岁”、“圆满”。民间认为，12岁或15岁生日是人一生中较为重要的日子。古代15岁“束发”，标志着成人的开始。“开锁”的意义在于给那些将要告别童年的孩子开启智慧的锁头，立志成人成才。

“开锁”当天不一定是自己的生日，临汾一带是在虚岁12岁过，洪洞一带是在周岁12岁即虚岁13岁过，长治部分地区是在虚岁15岁过，沁县、襄垣则在孩子12虚岁圆锁。

晋东南地区的圆羊开锁仪式一般是在中午举行，宴请亲戚好友。沁县、襄垣圆锁，亲友多以钱物作贺礼，姥姥家的礼品格外重，有蒸食、圪饹、衣裤、长命锁，有的还要带上被子、毯子、衣服和一些有关的礼物等。长命锁一般由姥姥家送，用一根红线穿12个铜钱，以示12年锁圆，孩子长大成人。

长治的圆羊开锁过后，孩子的家长要把早已准备好的礼物送给“干娘”，感谢干娘为孩子15岁生日的操心。这表明，从孩子16岁起，干娘就不再为孩子蒸“羊”过生日了。

晋北农村在开锁时要把套在孩子脖子上的银锁，套在手腕上的银手镯取下来，表示孩子已长大成人。(乔全生)

山西方言与“小米文化”

小米在山西各县市叫法差异不大，大致有小米、米、谷米、小米儿、米子等。叫“小米”是区别大米而言的，叫“米”是因为山西以前好多地方不产大米，只有小米，故称为米，“谷米”与谷子有关，“小米儿”是洪洞一带方言儿化的结果，“米子”是河曲方言附子尾成词的结果。

小米可以做成米汤、小米粥、稀饭、小米稀饭、焖粥、小米稠饭、红饭、腊八、糊子饭、菜饭、小米捞饭等。

在娄烦，小米里加土豆做成稀粥、酸饭；在河曲，小米里加红薯做成红薯稀饭；在沁县，小米里加南瓜做成甜米饭，太原、运城、临汾、吕梁等地叫南瓜粥；在临汾、襄汾，小米里加面食叫米旗，吕梁、太原、晋中、长治叫和子饭；将小米蒸、焖后，太原叫干粥、娄烦叫馏米饭，晋城、长治叫小米焖饭，沁水、阳城叫小米炒捞饭；晋城还可将小米做成煎饼、沁水可将小米做成凉米煎饼、阳泉可将小米做成米糕。

从口味来看，小米可做成有清淡型、甜味型和咸味型三种。清淡型有沁水的清米汤、山西大部分地区的加干果类的红枣米汤等，甜味型有沁水干柿米汤、太谷的葡萄干米汤，河曲的红薯稀饭，沁县的甜米饭等；咸味型有黎城、壶关的菜汤，洪洞的米淇儿等。(乔全生 霍园园)

山西方言与“馒头称谓”

山西面食不仅种类繁多，制作方式各异。其中制作最为简单的当属馒头。小小的馒头到了山西人手里产生出不同的种类，反映在对馒头的称呼上，更显示出晋方言的多姿多彩。

山西方言中，馍馍与馒头是对不同馒头的称谓。忻州、河津、平陆、榆社、代县、山阴等地方言中，馒头是指方形的馒头，而馍馍则是指圆形的馒头。平鲁方言中，馒头是指平常吃的方馒头，而馍馍是指过节吃的圆馒头。榆社方言中，馍馍是指圆形的未开裂的馒头，蒸馍是指方形的馒头。洪洞方言中，蒸馍叫蒸馒头。山阴方言中，馒头是指方形刀切的馒头，馍馍是指圆形馒头，

在称呼中体现了做法不同。与上述不同的是，太原北郊方言中，馍馍指没馅儿的馒头，馒头却是有馅的。

在山西，馒头还有不同吃法。“花得馍”是指把馒头切成小丁用葱花煎炒。“糊拨”是指把馒头泡在菜汤或面汤中的一种吃法。此外，山西方言中还有一些名字中带“馍”字却不是馒头的面食。如“燻馍”是指在鏊子上烙成的小圆饼。“烫面馍”是指葱油饼。山西方言中还有不少关于馒头的俗语、谚语，如“麦盖三层被，枕着馒头睡”，“馒头云，晒煞人；疙瘩云，雹临门；棉花云，雨快临”，“不蒸馍馍，争口气”等，都是劳动人民经验与智慧的结晶。

馒头众多的称谓，不仅表现出山西方言词汇的丰富，也反映出山西人对它的重视和珍爱。(乔全生韩会会)