

河金三角”的一颗明珠。

老城区的黄河夜市仿佛贾樟柯的电影，很多做生意的摊位，很多倔强飞扬的尘土。魏风街虽缺魏风，河东街也不见河，但那些美丽的名字，都是昨日残剩的马迹蛛丝。河东盐池在城南，相传炎黄联盟与蚩尤大战，即在盐池附近的“涿鹿”（浊卤）。上古时期，谁控制了盐池，便离领袖之路不远了。而作为黄河的要津，芮城县西南端的风陵渡迎来送往，千百年来，但见“一水分南北，中原气自全。云山连晋壤，烟树入秦川”。

地肥水美五谷香

多面山西，有很多面……食。一掬面粉、一块面团，玩转十八般武艺，让吃货禁不住谄媚地献出膝盖。剔拨股、饴饴（河捞）、杵糊糊、刀削面、圪搓搓、干面糊儿/起（发）面糊儿、揪片、手擀面（切条子）、抿曲儿、拉面（拉条子）、饺子（扁食）、圪朵儿（猫耳朵）、拨烂子、

蘸片子、掐疙瘩、滚元宵、刀拨面、剪刀面（剪鱼子）……至情至性至味，还不快来啜面（吃面）！

面好吃，醋也好吃。山西人自称“老醯儿”，对醋的喜爱掩饰不住。汪曾祺描写“山西人真能吃醋”，惊叹“几个山西人在北京下饭馆，坐定之后，还没有点菜，先把醋瓶子拿过来，每人喝了三调羹醋。邻座的客人直瞪眼”。且说山西这老陈醋就和晋祠难老泉一般源远流长，“蒸、酵、熏、淋、陈”“夏伏晒、冬捞冰”，尔后，浓郁醇厚的酸味悄然弥漫，为舌尖染上散不去的乡愁。

晨起赴太原“赶头脑”，一碗八珍汤汇集羊肉、羊髓、酒糟、煨面、藕根、长山药、黄芪、良姜八宗营养食材，佐以羊肉烧麦和黄酒，搭配醋腌韭菜，豪华套餐滋补身心。中午不妨尝尝浑源凉粉，土豆淀粉、豆腐干和蚕豆拌上陈醋、大蒜、葱花、香菜和辣椒油等调料，滑嫩爽口，清凉解腻。在平遥领略了古城格局及推光漆器的风

采，晚饭得大快朵颐吃牛肉，肥瘦相宜，润泽筋道，是一份滚滚红尘的痛快情怀。

及时行乐，莫负青春，烈火青春待酒浇，千门万户饮汾酒。暖温带季风气候奠定了酿造基础，表里山河的盆地小环境向微生物提供了最佳温床，汾河流域内广布的“北方喀斯特”地貌进一步过滤出甘冽的水源，是以，一杯纯粹的汾酒，注定钟灵毓秀，绵柔悠长。

明朝洪武、永乐年间延续了几十年的山西大移民，铺展开山西白酒技艺传播的“一轴两面，东传西渐”——以万里茶路为轴，向南行经河南、湖北、湖南等地；轴侧西路沿走西口、丝绸之路、西南盐路传播到陕甘、川贵、青海、新疆，东路沿京杭大运河和闯关东路线传播到京津冀、内蒙古、山东和东北。

晋商的崛起更添旺火，每到一处新的地方，他们善用成酒贩运、酒师传技和酒曲传播三大方式，为当地酒业发展输入前沿力量。“学会山西酒，腰无半文天下走。”老包头人会念叨一句“先有复盛公，后有包头城”，这“复盛公”是包头最古老的高号之一，由祁县乔家经营，派生出的“复盛西”开设酒坊，让包头醺醺然沉醉不已。乔家第四位当家人乔致庸后一掷千金扩建祖宅，修建了名满全国的乔家大院，同名电视剧一拍，来乔家大院打卡的游客愈发络绎不绝。

也许，山西人骨子里毕竟是“不安分”的。他们走南闯北，就好像大航海时代那些追逐着远方星辰的船长们。家乡的汾酒淌过了喉咙，酒面倒映白月光，月光之下，依稀可见洪洞的大槐树。☞

下图：
（上）山西晋城，二十八星宿殿内的亢金龙彩塑。
（下）游戏画面：亢金龙形象。

