

延续文明脉络 传承非遗瑰宝

——长子理发、长子炒饼、长子猪头肉闻名遐迩

长子理发



刮脸:用剃刀将脸部(包括耳内的胡须、毛发)刮干净。根据人脸皮肤、刀刃锋钝不同,重点需掌握力度、方向。有顾客即使毛发不多也愿意刮脸,因为此方法有助于皮肤的新陈代谢。

打眼:将上下眼皮翻转,用刀尖、刀把将附着在上的砂眼(现医学称麦粒肿)刮掉,有益于明目,此举最考验刀工。

点穴(气):用力按喉咙两旁气穴数秒,使人处于呼吸暂停状态,大约持续几秒到十几秒,再用力拍脑门,使之恢复呼吸,客人清醒之后有浑身轻松的感觉,重点要掌握客人体质状况,适时拍醒客人,以免使顾客过度昏迷。

推拿:对顾客的头、颈部、背部、腰部进行按摩,使顾客放松。

扭麻筋:用力将顾客的头向左、向右瞬间扭动,听到颈椎关节发出响声,百姓俗称扭麻筋。

长子理发是典型的民间手工技艺,主要通过家族传承与师徒传承,需要学徒自身悟性和长期实践才能掌握,这些技艺是中国民间艺人在长期劳动中总结出来的智慧结晶,是极其珍贵的历史遗产。

如今,长子理发在传统职业的基础上,又增加了美容等新的服务项目。



长子县因尧王次子丹朱在此封地而得名,位于长治市西南部,素有“理发之乡”的誉称。

相传明朝末年,长子县衙大门前有一照壁,壁前有个莲花池,池水与莲花相印成趣,招来不少游客。一日有一南方盗宝人到此观看,发现池水中有大大小小打着灯笼戴乌纱帽之人影,粗略估计有三斗三升芝麻粒之多,大为惊讶,心想长子是块宝地,可能要出很多“官”,于是乘夜便将池中纱帽盗走,将一把剃头刀扔于池内。打那以后,长子就出了许许多多剃头匠。

长子理发名扬天下,有一个很重要的原因是长子理发师刀工硬、技艺精、服务周到,都有一套刮脸、打眼、点穴、推拿、扭麻筋等传统“绝招”。

长子炒饼



长子炒饼历史悠久,被乾隆皇帝誉为“天下书法第七把手”的冯士翘先生在品尝了长子炒饼后,提笔成诗:“手艺独巧厨娘,美味佳肴新名堂;招来东西南北客,人人都赞炒饼香。”名吃,名人来吃,一传十、十传百,传到了县城,传遍了上党,留下了“上党炒饼,石哲正宗”的佳话。清光绪年间有民谣云:“上党炒饼数长子,长子炒饼在石哲,精工细作炉卜香,赛过宫廷八仙汤”从中可见一斑。

长子炒饼有一套完美的工艺流程:

摊饼:把面发酵后上案,摊成直径35公分、3个毫米厚的饼。

烙饼:烙饼时两层饼粘在一起,两层饼中抹有油脂,待整中的油刚冒烟时开始烙。

切丝:将烙的色泽微黄的饼从整中取出晾冷,切成长5cm、宽5mm的长条备用。

炒饼:用豆油或菜籽油将带皮的猪肉片

(腊条五花肉)、蒜苔(2cm长)及崔家庄的手工粉条按次序放入锅中翻炒,同时辅以白鸡汤,将其煮熟。

做出一锅可口的美食,称手的工具和调料必不可少,其用到的工具有炒瓢、炒勺、铁筷、卤锅等;食材和佐料有:粉条、蒜苔、饼丝、腊条五花肉、鸡汤、姜、葱、蒜、酱油、醋等。一切具备之后,经过一道道工序,一盘热气腾腾的炒饼就呈现在了食客面前。



长子猪头肉



传承方式.探其原因:用老井的水,生铁制成的锅,水果树木的干柴,适时适度的火候,配十余种中草药加以特制的刀工技艺,独特的调制方法,方成就了长子猪头肉的美味、美色、美名。

长子猪头肉基本分三个部分,即:“头肉”、“下水”和“蹄腿”。

头肉包括:前脸、后脸、腮帮、耳朵、鼻子、舌头、肥肉、瘦肉等。可以分开吃,也可以混起来吃。



独到的调制方法、考究的配料以及传统的传承方法,成就了如今的长子猪头肉。长子猪头肉盛名远扬,独具特色,也仅有长子人才能做出地道的口味。