



百年老店麦香村（额博摄影）

就像东坡肉一样，有些小吃的背后，还有一些生动有趣、意味深长的典故。就说这个“头脑”的发明人傅山先生，相传是明末清初一代名医，又是一个有政治抱负的文人。他多年隐居故里，侍养老母，创制了“八珍汤”使体弱母亲康复，一度传为佳话。后将此滋补药方传给太原“清和元”饭馆，“八珍汤”易名为“头脑”。

“八珍汤”怎么演变成了“头脑”，山西人传说与改朝换代和傅山的政治遭遇有关，听起来总是有些牵强和故弄玄虚。其实就是一个地方小吃，重在口感和味觉，能够跨地域流传下来是与当地的气候环境和人们的偏好有关，没有必要死乞白赖地打上一个沉重的政治烙印。还是让它接着地气、冒着热气，轻轻松松地保持着劳动人民的本色吧。

多年来，寻找在老绥远失传的“头脑”，总是一个夙愿。

去年退休后去太原看望同窗好友，正好满足一下“头脑”情结。

坐落在太原市桥头街的“清和元”饭店，清晨已经是座无虚席。时至冬日，一进去就感觉到热气腾腾的。在山西省人大供职的同学，也是国学专家、文史爱好

者。他说这个饭店很火，尤其是早晨。为了满足我的心愿，他早早去占了座位，等我们去了才觅得一席。看菜单，早点主打食物“头脑”在显著位置上。再看看周围邻桌，几乎都摆着热乎乎的“头脑”，足以说明这种小吃依然受着当地人的追捧。

在期盼中，一碗“头脑”端了上来，佐以四五个小碟的配料。大碗里依



民国绥远小召前惠丰轩饭店