



武阁寨

# 怀川古寨 沁水柳编村

本报记者 赵改玲

“此前，本报地名故事报道了温县武德镇的地名故事。您知道吗？在博爱县金城乡也有“武”字辈的地名，名叫武阁寨。该村党支部书记皇甫幼鹏介绍，武德镇和武阁寨曾经就是一个村。

那么，它们为什么会分开？武阁寨地名有哪些故事呢？今天，地名故事带你去了解一下。

## 历史厚重的地名故事

在博爱县城东南15公里的沁水之阳，有一个古老村庄，名曰武阁寨。

皇甫幼鹏说，村子的故事，老人们口口相传，村里人差不多都知道。

据说，武阁寨起初叫伍个（“个”的繁体字）寨，与今武德镇（古称武德郡）曾是同一个村。夏商时期，武德镇及其周边地区已是百姓的聚居地，为了防御外敌入侵，在城池周边设有多个营寨，有军队镇守，武阁寨就是当时城北的第五个营寨。

三国时期（220年~280年），魏国军事家司马懿改道沁河，其他营寨或被沁水吞没，或改为别的名称，而伍个寨位居沁水北岸，没有淹没，村名也沿用下来。

明代嘉靖二十五年（1546年），村东汤帝庙重修山门碑记中称村名为伍各寨。嘉靖三十年（1551年），村东汤帝庙所铸大钟上记载村名为五各寨。

清代嘉庆七年（1802年），村东汤帝庙重修钟楼及院墙碑记中称村名为武德寨。数年后，重修汤帝庙山门碑记中称村名为武阁寨。道光五年（1825年），《河内县志》中记载村名为武格寨。

相传，清代同治年间（1862年~1875年）农民起义军中的捻军首领张宗禹，人称“小眼王”，率军途经于此，欲进村，被村人皇甫会章阻拦，“小眼王”便抽刀向皇甫会章连砍数刀，都被皇甫会章轻巧地躲过，“小眼王”见对方武功非凡，不敢进村，遂绕道而去。此后，该村就被定名为武阁寨。

武阁寨曾叫武德寨，也佐证了武阁寨与武德镇原是同一个村。历经千年，沧海桑田。伍个寨—五各寨—武格寨—武阁寨，字虽有别，其音不变。

新的时代，武阁寨正以崭新的面貌屹立于怀川大地，焕发出新的活力。

## 柳编技艺是该村一大特色

目前正是农闲时节，武阁寨村却有人依旧很忙，原来他们在忙着做柳编产品。

说起来，武阁寨村的柳编技艺有年头了。

明代初期，随着社会逐渐繁盛，手工业也得到迅速恢复，武阁寨村人

也开始学习柳编技艺。

新中国成立后，村里把众多柳编小作坊合并成柳编厂，产品也多样化，如簸箕、筐、安全帽、篮子、小筐等，大小不同的篮子就有十多种。安全帽销往河北、山西等多家煤矿。

当时，有人专门前往我省濮阳及河北、安徽等地采购柳条。从事柳编产业，村中的妇女既能照顾老人、孩子，也增加了收入，一举两得。多年积累下来的口碑，武阁寨村柳编产品的名气方圆百里都知道，一听“缠簸箕”的吆喝声，大家就知道来人是武阁寨村的。

后来，由于煤矿产量锐减和材料升级，加之民用产品的销量也随之减少，该村的柳编产业濒临消亡。

2019年，在上级文化部门的呼吁下，该村提出要传承上百年来传统柳编技艺，如今，该村正在逐步恢复柳编产品。

## 镇寨之宝名字怪：铄少鸣

武阁寨村东汤帝庙有大铁钟一口，铁钟上有铭文写道：“大明国河南怀庆府河内县清下乡一图五各寨村，原有古迹成汤圣帝庙一所。铄少鸣一口，重一千斤，在本庙永远悬挂。”我们看到的是一口大铁钟，可是铭文却说是“铄少鸣一口”。原来，“铄”就是刚炼成的铁，“铄少鸣”显然就是指大铁钟。

那么，为什么把大铁钟说成“铄少鸣”呢？村里人分析，大概是因为撞击大钟的情况很少，少鸣或许就是很少响起来的意思。细细想来，这也许就是武阁寨先人独具匠心的智慧。

古时候，小小的村庄要铸造一口大铁钟并非易事。武阁寨村的先人要铸大钟，就像一般人家将要喜得贵子一样高兴，事先就给他取了一个好听的名字。因此，只有武阁寨汤帝庙的大铁钟才能叫“铄少鸣”。大铁钟是统称、俗称，“铄少鸣”则是武阁寨汤帝庙大铁钟的正式名称，是武阁寨大铁钟的专利。

据老辈人讲，大铁钟铸成后，来自李封村的张工匠绕大铁钟一圈，确认完整无缺，也无裂缝，断定发声灵动。辞行前，他吩咐村人：“我还要赴洛阳铸钟，三天后你们再敲钟。”宾主话别，张工匠向西而去。第三天早晨，赶赴洛阳途中的张工匠听到钟声，便知道是武阁寨村的大钟之声，

连叹：“声音虽好听，只是撞早了。”十天后，张工匠返回武阁寨，告诉村人：“你们击钟早了，如果再等一天，当我走到洛阳后，你们再敲，钟声就能传到洛阳，我走得越远，钟声传得越远。结果你们早击了，少鸣之声就只能传一百多里了。”这正是：迫不及待早撞钟，百里之外闻少鸣。若是冷至三天后，灵声传到东都城。

“铄少鸣”自嘉靖二十年（1541年）诞生后，即悬于钟楼上，发声特别灵动悠长，远近闻名。如今，它已经481岁了，声音还是那样悦耳动听。曾经，有坏人想打这口大铁钟的主意，但都未能得逞。

“铄少鸣”不愧是武阁寨村人的骄傲，不愧是武阁寨村的镇寨之宝。

## 美食里的乡愁

武阁寨村历史悠久，美食也远近闻名。柳叶面、撇片儿、拧股麻糖等，不知道触动过多少人的乡愁。

先说柳叶面。武阁寨村人使用小麦精粉，预先加一定的水和成面团，反复揉匀放置一小时后，用两端细、中间粗的面杖擀至极薄，切成柳叶状下锅煮熟待用。把预先准备好的葱丝、姜末、香油、盐等调味品放入碗中，然后把煮好的面叶盛入碗中，一碗美味可口的柳叶面就做好了。

再说撇片儿。用小麦精粉加一定比例的盐和水和成面团放一小时后，用粗细均匀的面杖擀成约5毫米厚的面片，用刀切成长条状待用。用预先备好的少许肉片（或鸡蛋）、海带丝、粉条（或粉皮）、大白菜等，炒至八成熟时加适量的水，再调味。待水烧开后，把准备好的长条面片逐一撇成长10厘米左右的面片儿，放进锅里煮熟（约5分钟）。这样，一大锅香味袭人的撇片儿就做成了。

最后说说拧股麻糖。用酵母和适当的水加小麦精粉成面团发酵待用，然后用糖、水、油等同在锅里熬制成糊状放凉，加面粉揉成不太硬的面团，这时把发酵好的面加进来，继续揉面至光滑。而后，把揉好的面分成几个小块，然后一块一块擀成长方形的面饼，厚约4毫米，对折、双手向两边拉开放入油锅炸至金黄即可，吃起来香脆可口。

上图 村中古庙。

本报记者 王龙卿 摄