

青未了

人文 齐鲁

■口述城事

逐猎野兔情趣多

□张嘉善

野兔又名草兔,繁殖力极强,民间有“兔子一月一窝”之说。春夏期间,其产羔随着气候转暖,一窝比一窝多,到夏季食物丰盛时,可产幼兔四到五只,足见其家族之兴旺。野兔除吃嫩草外,尤最爱吃豆棵幼苗和麦苗,对农作物有不小的危害。在我儿时记忆中,常有野兔从大明湖西、北、东沿岸溜进市区,在鹤华桥、曲水亭以及我们家所在的美蓉街出没,且胆子很大不惧人。那时,种地尚不知化肥、农药为何物,野兔有着良好的繁育、生存环境。在那个时代,野兔很多,且人们尚没有保护野生动物这个概念。

每到冬季庄稼收割完后,老济南人有去郊区猎兔的习惯。方法主要是:有的驾猎鹰,有的持猎枪,有的设线网,这都需要有一定的专业常识,不是一般人都能为

之。我在十六七岁精力最旺盛的时候,热衷于跟伙伴们一起,各自带上家养的猎犬(又被称做细狗),到郊外去追逐野兔。猎犬非常讲究其品相,以四腿颀长健壮、嘴岔较长、腰细为优良品种。那时,我养有两条纯种猎犬:一条是个头较大、威猛的“黑豹”,一条是个头虽小却极具灵气的“白驹”。追逐野兔要善于观察地形,凡是无人耕种、杂草丛生的小树林,农田高低相接的堰边,准有野兔在那里藏身。一旦发现目标,先放出我的“白驹”追赶,按行话说,叫做先“遛遛兔子”。因为野兔在危险关头要拼命逃脱,它不会跑直线的,总是忽左忽右,妄图摆脱猎犬的追逐。当瞄准其呈一条弧线拼命奔跑时,再牵引着我的“黑豹”,直线追赶,这时“白驹”的体力已经消耗得差不多了,而野兔也到了精疲力竭的时候,当“黑豹”如离弦之箭直扑过去时,那只野兔

便再也没有逃生的机会了,乖乖成为“黑豹”的猎物!

有时会出现这样的情况:当放出一条猎犬正在追逐之际,若半路上又惊(我们的行话叫做趟)起另外一只或几只野兔,此时再聪明的猎犬也会被搞得“眼花缭乱”,不知道该追哪一只才好;一旦其选错了追逐目标,直奔刚被惊起的野兔而去,其结果必将是“前功尽弃”,眼睁睁地望着那一只精力充沛的野兔越跑越远,已累得只顾张着大口喘气的猎犬就无能为力了。这时,同样需要放出另一只猎犬才能奏效。还有时,当我放出的猎犬正在奋力追逐野兔时,会与伙伴或其他不相识的放犬追逐野兔者“不期而遇”。此时此刻的猎犬,都会在这意外慌乱之中追错自己原本的猎物,那场面真是“乱”得饶有情趣。这种情况下,猎犬的主人常常会哈哈大



笑起来,

在夸赞自己

的猎犬抑或欣赏对方猎犬的友好氛围中,彼此召唤回自己的爱犬而停止追逐,那原本惊魂未定的野兔,必然就趁机逃之夭夭了。

在那个年代,居住在城里的人,多数是为衣食奔波的贫民阶层。寒冬时节去郊外猎兔,我们那些尚处青春朦胧期的毛头小伙子是为享受那撒野的情趣,而多数家庭则为了能吃上野味,饱口福。此外剥了皮的整个兔肉还可以拿到市场去卖。在肉市行里,有专设的卖野兔摊位,常有五六只乃至十多只鲜亮的野兔摆在那里出售,很受市民的青睞。因为野兔善于奔跑,体内几乎没有含脂肪的肥肉,其营养价值也相当高。再者,兔皮、兔毛都可以卖钱,从经济方面来说,也是一笔可观的家庭收入呢!

■饮饌琐忆

菜煎饼的味道



□周杰华

在枣庄工作八年多,最喜欢吃这里的菜煎饼了。

菜煎饼是枣庄名吃,俗称“鲁南热狗”。走在枣庄的大街小巷,稍加留意便可见做菜煎饼的摊位,它们或流动或固定,一不留神,一股浓香已扑鼻而来。菜煎饼通常用粉条、豆腐、韭菜、白菜、胡萝卜等各种常见的蔬菜做馅。把各色蔬菜提前洗净切细备用,根据顾客喜好加植物油、盐、味精、干辣椒、胡椒粉等其他作料,搅拌均匀后先放在小铁鏊子上煸炒成半熟,然后收起来放到一层煎饼上,上面再盖上一层或两层煎饼,重新用火在鏊子上反正反煎烙,烙好的菜煎饼用小铁铲将两边掀起往中间折,然后再对折成长方形即可。刚下鏊子的菜煎饼呈金黄色,外酥内软,菜馅鲜嫩油亮,集松、软、热、鲜、香等多种口感于一身,令人垂涎欲滴。每当夜幕降临,碰巧晚上又没有应酬,我便直奔煎饼摊而去,心里涌起的那股高兴劲连我自己都莫名其妙。一卷菜煎饼两元五角人民币,饭菜兼有,营养齐全,恐怕是天下最实惠的晚餐了。丈夫和孩子来看枣庄,也给他们一人来一卷,看着他们一边狼吞虎咽,一边不住地称赞“味道不错”,会忽然感觉生活真是太美好了,纳闷怎么以前就愣是没感觉到呢?

要吃枣庄最地道的菜煎饼,一定要到街头的摊位去买。宿舍附近做菜煎饼的大嫂50岁左右,对顾客很有耐心,不厌其烦地问顾客喜欢吃什么菜,放不放辣椒,是放干辣椒还是鲜辣椒,口味是重一些还是轻一些,她那动作、那眼神、那语气,是绝不容你对其真诚有丝毫亵渎的。大嫂的摊位上总是支起一把深蓝色的大伞,夏天遮挡炎热,冬天抵御寒风。闲谈中,大嫂告诉我她下岗了,烙菜煎饼除了维持自己的生计,还要给儿子积攒上大学的部分学费。大嫂说儿子有出息,又知道体谅她,因此心里并不感觉苦。看着她不紧不慢地摊饼、摊菜、摊馅、煎烙,再和她有一搭无一搭地聊上几句,最后当她终于把温热的菜煎饼捧给我,说一句“快趁热吃吧”,我竟然觉得自己的那点儿伤感也随着菜煎饼香喷喷、热辣辣的味道而烟消云散了。是的,这是一种怎样的人生味道啊!

到外地出差,也会偶然碰到所谓卖菜煎饼的,但多半失望而归。一次回到济南,看到卖早餐的一摊位打出“枣庄菜煎饼”的招牌,心中一阵惊喜,跑过去一看,这哪是枣庄菜煎饼,分明就是济南菜盒子!还有一次是在徐州街头,路遇“枣庄菜煎饼”店铺,心想徐州离枣庄近,应该不会错。谁知走近一看,立刻没了胃口:煎饼卷着刷了甜酱和辣酱的生菜叶子!显然不是正宗的。

随着枣庄菜煎饼声名远播,有人开始对菜煎饼进行“创新”,煎饼摊由街头搬进了店铺,煎饼原料由原来单一麦子面改成了玉米面、高粱面、小米面、杂粮面,菜馅在原来基础上还增加了木耳、蘑菇、香菇、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿等,先后开发出数十个品种,并在国家工商总局注册了商标。菜煎饼的价格上去了,生意也做大了,但菜煎饼还是原来的味道吗?

枣庄菜煎饼到底应当是什么味道,依我的感受而论,枣庄菜煎饼散发的是当地老百姓生活的味道,一种朴实、宽厚的味道!这是我熟悉和喜欢的味道。

■旧时民俗

昔日鲁西北的民居

□刘清洲

昔日鲁西北农村的房屋,最多见就是平顶房。平顶房的房顶一般有如下三种形式:“老檐出头”、“八砖漫顶”和“石灰捶顶”。

最常见的一种是“老檐出头”。就是用厚厚的秫秸平铺在架好的檩条上,然后在铺好的秫秸上面用厚麦秸泥抹平,房顶厚度大约在五十厘米左右。这种房造价低又实用,所以最为多见。但是,这种房顶每年要用麦秸泥抹一遍防雨。

第二种叫“八砖漫顶”。就是房顶的表面全部由八砖铺满。八砖是一种面积比现在的砖大约大一倍的近正方形的砖,其厚度大约相当于现在砖的三分之二。最值得指出的是,这是一种采用“生物工程”的特殊建筑形式——因为用泥稳固住的八砖铺满房顶之后,还有一道特殊的工序。就是把谷粒均匀稀疏地撒遍全部的八砖缝中。谷子借着重铺时泥中的剩余水分,就慢慢地生根发芽。但是,小谷苗并不会长太高,因为水分用尽了小谷苗也

这几种民居的最大特点就是墙壁厚房顶厚。冬天保温效果好;夏天防晒效果好。真正做到了冬暖夏凉。

就枯萎了——其实,正好不需要它们长大。它们的根却盘根错节地留在了砖缝中,这样就能使八砖更加稳固,并加强了房顶的防雨性能。这就是劳动人民的智慧。还有一种叫“石灰捶顶”。这是一种既美观又坚固的房顶,经济情况较好的人家才会修筑。就是用石灰、炉渣、泥土按照一定比例加水混合成料,备用。先在梁上固定好檩条,檩条上面钉上椽子,然后在椽子上面铺上数层芦苇席。最后将这混合物均匀地铺在席上。厚约十多厘米。接着就是很多人,手持木板反复地用力捶打。直至表面平滑质地坚实为止。

除了房顶的三种形式,昔日鲁西北民居的墙壁构造可分为两大类:一类是整个墙壁由上到下全部由泥土或是土坯垒成。由这样的墙修成的房叫“落地白”房。一般都是很穷的人家居住。另一

类墙的根基是用砖垒成。这种墙的根基俗称“碱脚”。依修房人家的经济状况不同,“碱脚”又有五行、七行、九行和十一行高低之分,其上面的墙是用土坯垒成或是用掺了麦秸的泥土夯实而成,墙宽一般在六十厘米左右。

除了以土坯为主的平顶房之外,砖瓦结构的房屋统称瓦房。瓦房房顶尖起,其表面由鱼鳞状小青瓦呈部分重叠状铺就。“鳞次栉比”一语就由此而来。由于这样的瓦房造价甚高,几乎每村平均不到一处。一般说来,家中有一百亩以上土地的人家才能修得起这样的房。

从鲁西北民居的建筑布局看,民居多为三间房为一单元,叫正房。位于中间的一间叫正间,两侧的叫里间。正间有两扇实木的侧门,每个里间都有一个木棂排列紧凑的窗户。有的人家在正间的后墙上安个吊窗,以利通风和采

光。如果是北房,比较讲究的人家在吊窗的位置代之以后门。这样到了夏天通风更好,使室内更加凉爽,俗称有“穿堂风”,并且平时出进更加方便。有的人家在正房的两头各修一间叫“耳屋”的房,做储藏室用。耳屋虽然和正房相连,但高度一定要低于正房。

现在人们在修房屋之前,首先要造预算。对应用的建筑材料要做精确计算。手续颇为繁杂。在六十多年前,修房也造预算。那时造预算简单极了。一句口诀就能搞定。口诀如下:“房三间,坯三干,一行碱脚二百砖,三千五(坯)连门堵;三间房两架梁,十五根檩条修好房;要想百年住,还得四梁加八柱。”这就是劳动人民多年来的实践经验的总结。

如上这几种民居的最大特点就是墙壁厚房顶厚。冬天保温效果好;夏天防晒效果好。真正做到了冬暖夏凉,更不会有建筑材料的辐射和对它们的过敏之虞。低碳、环保这两项桂冠戴在它的头上是再恰当也不过了。可惜的是,这样的民居在现在的农村里也是少之又少并且多已废弃了。

■民间记忆

炉火正红忆当年

□吕允山

如今,人们冬季取暖的方式多种多样。许多省城市民享受了集中供热带来的洁净与方便;年轻的上班族更喜欢便利、省钱的电暖器和燃气供暖;但是还有不少市民仍要与煤炉为伴。房间小点的,点一个蜂窝煤炉,安几节烟筒,便可过冬;房间大点的,安装了土暖气,取暖效果也不错。可是在十几、二十几年前,甚至更早以前,济南人的取暖方式只有一个:煤炉子。数九寒天的夜晚,一家人围在红红的火炉旁,烘着冻红了的手,随着浸湿了的鞋袜,聊着家常。聊饿了,从炉子下边掏出烤得焦黄的窝头咬一口,满嘴里溢着热腾腾的杂粮香味。生活虽然贫乏,但也其乐融融。

记得上世纪六七十年代,济南市民冬季取暖用的炉子有铁铸的,有自己垒砌的,还有用八块红砖捆绑而成的,各式各样的都有。房子

大点的人家,冬天一到,在屋当阳(中间),用砖头垒个圆圆的土灶,外面抹一层白灰,增加美观,这种炉子主要以烧原煤块和煤坯为主,烧得多但是暖和。当然大多数人家还是用一种叫“花盆炉子”也叫“憋来气”的小铁炉,它用起来比较方便好烧,所以流行年岁也比较长,就在前几年,人们还可以在土产店见到它的身影。到了后来,又有一种被称做“京式炉”的40-50厘米高的方盘圆肚铁炉子,以其容煤量大,取暖效果好,取代了小花盆炉子。由于当时烧的都是散煤,因而,炉火旺不旺,套炉子(用黄泥塑出炉膛)是个关键。得选用上好的黄土,最好加上点耐火土,用盐水和成泥坯,一块块的摔打均匀,上劲以使炉膛耐烧、不裂。套炉子讲究大肚要匀(以使燃烧均匀),炉口要圆、紧(便于向上拔火),膛壁要净(避免挂炉渣),最后还得用手指由下向上拉出一道道凹槽,让火苗有向

上拔的空间,增加给氧量,让炉火更旺。当年由于自己掌握了这几个要领,就曾给不少人家套过炉膛。到了后来,开始推广节煤、洁净、热值更高、清理方便的蜂窝煤时,人们还是自己套炉子,由于炉膛不规则,使得型煤不好烧,容易灭炉子,在很大程度上影响了蜂窝煤的推广。直到统一烧制的炉膛面世后,蜂窝型煤才逐渐在省城市民中推广开来,成为多数市民多年来冬季取暖的首选。

在上世纪六七十年代,冬季市民取暖的燃料主要以煤球为主,那时无论什么物资都紧张,煤球更是凭票按人口计划供应,每到冬季来临,人们就要连夜到煤店排队开票,开好票还要等送煤球的车卸了货,再排队装袋、过磅,没有一天的时间是甭想买上,有时排了一天队结果没货了,到第二天还得再来排队。有的人家不够烧的就拾煤核,买煤末子掺上黄土打煤饼。我们家就烧过原



煤、煤渣、锯末、刨花,甚至有时候实在没有煤了,晚上临睡觉前用捡来的树枝子把屋里烘一烘。后来随着改革开放经济发展,各种物资供应充裕,市民取暖的燃料也换成了更方便、更干净的蜂窝型煤。而且炉具也更加节能高效,一个炉子带动几组暖气片,保证把家里烧得暖烘烘的。如今正是严冬,愿家家户户炉火通红,都暖暖和和地度过这个冬天。