

## 青未了

## 人文 齐鲁

## 民俗往事

潍县  
蟋蟀趣闻

□刘秉信 陈瑞曾

蟋蟀又名寒蜩、促织、蛐蛐，潍县人叫它土蛐。在当地白狼河两岸的湿润褐土里繁殖的潍县蟋蟀，诸如麦土蛐、和尚、道士帽、姑子、猴子、油葫芦、金铃子等等，品种繁多，其中“和尚”个头大、身子长、牙齿坚、耐力强健、勇猛好斗，是人们玩“蟀斗”的佳品。

潍县人玩蟋蟀历史悠久。清光绪壬辰(1892)进士、潍县人田智枚自幼喜欢玩蟋蟀，在京城翰林院做官时，其子田文宽跟随父亲，见过京城人玩斗蟋蟀的盛况。而后回到家乡，田文宽结识的“斗蟀”玩友中，有一位家住县治前街、干土头营生的李承孝，此人深悉蟋蟀习性，他能将蟋蟀佳品“和尚”再细分为五青、五黄、五紫、五白、五红，通过观察它的头、眼、脸、顶、项、钳、翅、腿、肉，按照民间谚语，例如“青麻带线，将军带箭”、“白白一条线，诸虫(蟋蟀)不敢见”等等，从中挑选出善于进攻、防守、撕咬的极品蟋蟀，每年立秋后，他们到处搜捕蟋蟀，中秋节前在城里贴出海报，公告开盆斗蟀日期，比赛地点就在小十字口东街路南，田文宽的宅院里。

民国年间，潍县城里预备仓街曹家大门、松园子街郭雨若家大厅前院、南关云宝楼、东关玉露春澡堂、南寺前街的下寺等处，都是县城玩斗蟋蟀的场所。正式的斗蟀场面十分热闹、火爆，各场观众踊跃，由主持人按参赛蟋蟀的个头大小、分量轻重分组排队，然后撒入罐“圈”，“开闹”后，它们张牙伸须，摇头振翅，腾身举足，互相扑咬，直咬敌颌。经过几个回合搏斗，胜者昂颈振翅，得意鸣叫，似向主人报捷。大饱眼福的围观者，评头品足，兴趣盎然，久久不散。

民国十三年(1924)秋，田文宽、曹孔修、王景兆、李承孝四人，带了120只潍县蟋蟀，其中有大有尖翅、大紫牙、青尖翅，备足窝窝头、豆粉、白狼河水，赶到北京前门附近，参加斗蟀活动。经几番与京城人士的蟋蟀较量，取得全胜。京津人士见潍县蟋蟀个个头大、身挺、背宽、形长、牙尖，皮色好、善咬斗，具有北方蟋蟀的坚强和耐力，出400两银票全部收购。从此，潍县蟋蟀京津闻名。

民国十九年(1930)初秋，河北保定蟋蟀客户葛庆堂来潍，住南关大街客栈，一天在党家湾崖孔家林捉到一只青大翅蟋蟀，带回京城与他省人带来的咬斗，也获全胜。第二年3月，原北京学兵训练社社长谢宜子来潍，慕名走访了李承孝，结为朋友，当年秋，留下大洋370元，李承孝送给他潍县蟋蟀500只，并在罐子上贴了标签，注明产地、品名，谢返京后高价出售。此后五年，他年年来潍收购，直到“七七事变”后停止。

1948年，潍县解放后，潍坊市市区业余玩蟋蟀的人又出现，当时，由韩醒生(进城接管干部)牵头、资深票友谭资九、谭叔明等参加的平(京)剧改进社，曾编演过新京剧《促织恨》。1952年秋，著名京剧表演艺术家张君秋来潍演出，他与著名丑角演员李四广打听到李承孝的住处，登门拜访，李承孝为他们捉了20只蟋蟀，让张君秋和李四广二位感谢不尽。

“泉沫纷翻，如絮飞舞”，这八个字告诉我们，柳絮泉的命名首先不是因为柳树或柳絮，而是因为泉水本身——泉的泉沫翻滚如同飞舞的柳絮一般美丽动人。

## 口述城事

## 柳絮泉何以名“柳絮”

□王文

柳絮泉列济南新七十二泉第四位，元《齐乘》、明《七十二泉诗》和清《济南七十二泉记》对其均有著录。柳絮泉的名气之大，除其景致之美，更来源于此泉是自古许多诗人学者认可的宋代大词人李清照故宅。清初著名诗人田雯有《柳絮泉访李易安故宅》诗：

跳波溅客衣，深漾回塘路。

清照夕年人，门外垂杨树。

沙禽一只飞，独向前洲去。

此后，济南名士任弘远、范坻均有《柳絮泉访李易安故宅》诗，而清代道光学者俞正燮在《癸巳存稿》中说：“易安居士李清照，济南人，居历城城西南之柳絮泉上。”而王培荀在《乡园忆旧录》中亦称：“李易安故居，在柳絮泉上。”

柳絮泉何以名“柳絮”，翻开《济南市志》等一些权威读本，其中这样记载：“柳絮泉……泉周，植垂柳多株，阳春三月，柔絮纷飞，水花泛白，相映成趣，故名。”(见《济南市志》第一册第二卷第一篇《泉水》，中华书局1997年版)

其实，这种解释和说法据笔者考证，是大成问题的。

因为，这种说法丢失了历代的《历城县志》《济南府志》命名柳絮泉的最重要的八个字：“泉沫纷翻，如絮飞舞。”

## 民间记忆

## 忽忆儿时擦瓜干

天气晴好的时候，有三四天的时间，地瓜干就干透了，可以收拾起来进行储藏。而要是赶上阴雨天，地瓜干就会黑心、发霉……

□周东升

前几日，乡下的大哥送来满满一编织袋子地瓜，足足有百十斤。看着成堆的地瓜，妻子担心一半会吃不完，别再坏了，就把一部分切成片，让儿子晾晒到阳台上。这一幕，不禁勾起了我儿时在老家擦地瓜干的记忆。

那是上世纪八十年代前的事情。当时还是生产队，因地瓜的产量高，各队都大面积地种植。中秋节前后刨了地瓜，除了留够地节种和当年吃的鲜地瓜，其余的都擦成瓜干，便于储藏。那时候，为了让孩子们帮着家里忙秋，乡村里的中小学都放大约两周的秋假。这使我们有幸参与到生产劳动中，故而，对擦地瓜干的情景也就印象特别深刻。

白天，大人们将地瓜刨出来后，就由生产队会计来主持分地瓜。一般都先盛到一只大元宝形的荆篓里，每篓有近千斤。空荆篓提前放到磅秤上，众人在四周齐手向里扔地瓜，装满后，便过磅，分成大小不一的堆。会计用卷旱烟的纸条，写上各家户主的名字，并用一块大个头的地瓜压在地瓜堆顶部最显眼的地方，方便社员们查找。

大人们白天忙着刨地瓜和分地瓜，那是集体的事，要挣工分，耽误不得；而擦瓜干是自家的私活，就只能在晚上干。傍晚后，各家找到自家的地瓜堆后，就近平整出一块场地，以便晾晒

在明代叶承宗纂修的《历城县志·封域志·山川》中，对柳絮泉有如下记载：“金线(指金线泉——笔者注)东南角。”其后无论乾隆《历城县志》、道光《济南府志》的记载如何简略，这八个字是一字不敢省略的。

这八个字告诉我们，柳絮泉的命名首先不是因为柳树或柳絮，而是因为泉水本身——泉的泉沫翻滚如同飞舞的柳絮一般美丽动人，这可不是一句平庸乏味的“水花泛白”所能取代的。

丢了这八个字，也就丢了泉的主旨，丢了泉的灵魂。因为这八个字对柳絮泉来说，不仅是最重要的，也是最传神、最恰切、最诗意的。“泉沫纷翻，如絮飞舞”，何等诗意的神来之笔，这其中又有物(柳絮、泉沫)，有动态与形状(纷翻、飞舞)，且为以动喻动。试想，柳絮泉一年四季，泉水碧透，白絮常飞，不论什么季节，那一池翻飞的“柳絮”，那活泼泼的姿态，都令人目醉神迷，熙熙然如登台，而将柳絮泉的命名归因于柳树，则首先会将一年四季之景变成了仅仅是“阳春三月”几天内的景致了，这损失是何等的大。

其二，名泉的名字，理应来源于泉水本体而非泉的附加物(如柳树柳絮等)，比为柳树或柳絮，总是外在的，比为泉水之美妙形态，才是内在的，本质的。试想，

瓜干。条件好些的，就在地瓜堆旁插起一根带杈的木棍，上面挂上一盏小马灯；而大多数人家，条件差，就只能借着月光忙活。

擦地瓜干用的礞床子，结构非常简单，是用镰刀头横着钉在一块长方形木板的中间，上面开有凹槽。擦的时候，要一手牢牢地按住礞床子顶端，一手按住地瓜，快速地在刀片上作往复运动，“嚓、嚓、嚓”，一片片雪白的地瓜片飞快地落下，一块块地瓜便被分成几片、十几片，等擦成一堆后，便分装到筐子或者簸箕中，由孩子们端着去摆。人手少的人家，来不及细摆，便双手捧起，向远处一撒了事。

擦地瓜干的场景非常壮观，整片地里好像摆开了赛场，都暗暗地较着劲，一人比一人擦得快，一家比一家摆得齐。皎洁的月光下，成片成片的地瓜干鳞次栉比，好似微风吹过湖面荡起的粼粼波光。

擦瓜干因具有一定的危险性，稍不留神就伤及手指，所以都是大人们干的活；孩子们能干的，就是把瓜干，把瓜干一片一片地紧挨着摆开，避免压摆，以便尽快晒干。

那时我家七口人，爷爷年纪大，妹妹年龄小，他们两人便在家守候着。父亲、母亲与我们兄弟三人就成了主力军，父母亲擦，我们三人摆。刚开始摆的时



如果泉边有柳便可称其为柳絮泉，那几乎任何一处泉水都可冠以柳絮之名。而泉沫或泉泡的形状如同飞絮，那就十分珍奇了。我们为什么要抹煞一个十分独特的名泉特征，而将其化为普通平凡呢？

用形象命名，以形写神，是中国文化的悠久传统，也是中国古代人的极聪明处，比如，古人将乡试、会试放榜分别以“桂榜”“杏榜”名之，因为前者发榜在秋季桂花开放之时，而后者则正值阳春杏花绽放。这两个富于创造性的形象命名，给人们以何等明丽的印象与雅致的情怀。而柳絮泉，亦是古人以形象命名的绝妙一例。

当然，柳絮泉也不能说与泉边植柳无关，其情境亦如明代诗人晏璧在《柳絮泉》一诗中所写的那样：

金线泉边杨柳青，泉分石窦晚冷冬。

东风三月吹香絮，一夜随波化绿萍。

与柳树相关，但那是次要的，柳絮泉的命名绝对取自于泉水本身，即“泉沫纷翻，如絮飞舞”；对这八个字完全不提，说得客气点，是主次颠倒，说得准确些，是丢丢主脑。所以我想，我们要做好泉水文化的事，首先要承继好传统再说，切莫将最富价值的精神遗产轻易抛弃。

## 饮饌琐忆

香气诱人的  
鲁南黑咸菜

□蒋玉峰

家乡友人来访，带来一包老家的煎饼与黑咸菜。打开来，闻着黑咸菜散发的阵阵香味，猛吸两口气，啧啧，那个香啊，让你一下子仿佛回到了家乡回到了童年。

乌黑油亮的黑咸菜，是鲁南苏北一带独具特色的咸菜品种，至今仍流行在沐河、沂河两岸的临邳苍民间。“家家放着咸菜缸，背着煎饼走四方”，曾是老家父老乡亲的一种生活方式。不论春夏秋冬，人们下湖种地(下地干活叫下湖)、出工求学，都是随身携带这种便于存放的煎饼和黑咸菜维持一日三餐。干硬的煎饼做饭时用热水一泡，佐上大葱蒜瓣嚼着黑咸菜，吃起来既可口又方便实惠。

一般的咸菜腌制简单，但黑咸菜的制作过程是很讲究的，精挑细选新鲜的“大头菜”(学名“根用芥菜”，俗称“疙瘩菜”或“辣菜疙瘩”)，洗干净后从根部切菜缨子，大个头的疙瘩一切两半，菜缨别去黄叶后一同准备晾晒。秋末冬初，正是晾晒咸菜备料的季节，日出晒菜，日落收菜，晒得太快或太干都会降低咸菜的品质，慵懒的人干不了腌咸菜这种勤快活。十天半月达到脱水但仍保湿的程度，赶在立冬至小雪这段时间在砂缸里铺一层菜撒一层盐，加满井水腌透。经过整整一个冬季寒冷与阳光的综合作用，一直腌到翌年春天在柴火上慢慢煮熟才算完成。

“桃花开杏花败，清明前后好咸菜”。好咸菜时，要提前将腌菜从缸里捞出来沥干水分才能上锅。小时候，常见母亲这样忙碌的情景，傍晚时分把咸菜装锅，倒入腌菜的卤汁用大火猛烧，开锅后改用文火缓地。点火前母亲有时还放些地瓜、黄豆、花生米在锅里，喜吃辣的可以加上一大串红辣椒。慢工出好菜，临睡前加上耐烧的木柴，下半夜还要起床再添把火看看锅，好到第二天晌午，一锅香气诱人的黑咸菜就算是做好了。

热腾腾的咸菜出锅时，里外透出红黑的光泽，整条街上都能闻到随风播散的阵阵菜香。这种咸菜色重味浓，吃起来软嫩滑绵，放在密封的瓷缸里三年五年都不会变味。东家送西家，南邻送北邻，好样的黑咸菜好比水人家丰收后酿出的米酒，更像是山地民族火塘上熏制的腊肉，是乡邻们互相馈赠、相互夸赞手艺的盘中珍馐。繁衍生息在马陵山以西冲积平原上的百姓们，心底无藏，勤劳豪爽，用土地最不起眼的蔬菜，创造出凝聚盐与火、汗水与智慧的黑咸菜，伴随着乡亲们度过了艰难困苦的岁月，成为一方水土上的人们世代相传的饮食美味。

如今社会变了，餐桌上的丰富程度今非昔比，吃咸菜早已成为饮食多样性的一种点缀。货架上天南海北酸辣甜咸各种风味的咸菜令人眼花缭乱。面对选择，自己依然对默默无闻的黑咸菜情有独钟，理由很简单，吃黑咸菜能够嚼出家乡的味道。

