



寿康泉边豆腐香

□林毅

周末,妻子从菜市场买了块豆腐回家。她边切边嘟囔:“也不知怎么搞的,如今的豆腐,吃不出当年在后营坊的味道了!”“过去是泉水泡豆子,卤水点豆腐,现在是用自来水、石膏做豆腐,效果是不一样的。再说了,过去都是人工上磨推,现在都是机器加工,能一样吗?”我在一旁应道。

妻子说的后营坊街,是上个世纪九十年代初,我们租住的地

方。大致位置,就是现在的泉城广场泉标一带。而今,这个古老的街名,已消失多年,好多九零后都没有听说过吧?

后营坊街名始自东汉末年,距今已有近二千年的历史。公元184年曹操任济南相时,为了扩展自己的实力,曾在历城(今济南)城南开辟练兵养马基地。他的大本营正门就在正觉寺街附近。随军家属则聚居在军营的后门,房舍沿着

东西走向的泉流沟渠布设,恰好形成一条东西街,于是人们便称其为后营坊(房)街。

我刚来济南时,就选择了在后营坊街落脚。因为有一点文学情怀,在我脑海中,济南老城就是这个样子。房东男主人姓江,我喊他江大哥,女主人姓刘,我喊她刘大姐,两口子靠经营豆腐坊为生。这两人实诚,肯吃苦,豆腐生意好的很。不用到街上喊,光找上门的就不够卖的。江大哥常对我说:“咱这豆腐,最大的卖点就是寿康泉的水,在济南这是独一份儿!”

说起寿康泉,那也是大有来头。此泉在后营坊街东头,通往护城河胡同的北口。清末时,有两个方形泉池并列。南

边上池约3米见方,深2米,水清澈见底。池上打了个棚子,防止雨水入内。北侧下沿是5米见方的洗衣池,溢流的泉水,经洗衣池流入护城河。胡同口有一座刻有“寿康泉”三个楷书大字的石碑。据清乾隆三十八年(1773)此街公立的石碑记载,泉水冬温夏凉,水清味甘,饮用泉水的居民大都长寿。传说,街上有三位老太太皆活过100岁,受到皇帝的褒扬,因此给泉命名为“寿康泉”。令人惋惜的是,此泉现已被埋地下。

刘大姐把挑选好的黄豆,用石磨压成豆瓣,簸去豆皮,倒入一个大盆里,舀上泉水浸泡十几个小时。这时,江大哥也没闲着,劈柴,挑水、备家什。吃过午饭,两人就在石磨上推。推完后,将糊子倒入一个大缸里,迅速把烧开的泉水舀到里面。用棍子在缸里顺时针不住的搅动,豆粕由稠变稀。

大锅上放了一个类似“H”型豆腐床子,江大哥撑开布袋,刘大姐将滚烫的豆粕舀进去,这叫过滤豆渣。这个活还真需要男劳力干,不光会挤,手里还要有劲。挤一会儿,松开袋子,再加入一点泉水,直到挤到豆渣发干为止。

江大哥说,点卤水是做豆腐的关键,成败也在此一举。点多了,豆腐就老了,口感自

然不好。点少了,则成了豆花,成不了型。要不轻不重,不偏不倚,行家称拿火候。

压好豆腐后,江大哥都会趁热切下一角,撒上小葱,点上香油,外加一点辣椒酱,送到我屋里,让趁热尝尝鲜。到了冬季,尤其是下雪天,刘大姐喜欢做白菜头,就是切下大白菜上半部分。开水稍微烫一下,然后包上葱姜盐调好的豆腐馅,上锅蒸着吃。有时也用油煎,色泽金黄,味道鲜美。只要有这样的美食,江大哥就端着一盘找我喝酒。我最爱跟他一起喝,端起满满的酒杯,看不到在酒店那些喝酒耍心眼的姿态,极痛快地仰脖下去,就开始讲寿康泉的故事,讲老一辈如何用泉水生豆芽做粉条等。他嘴里和我嘴里喷出的热气一开始还是两缕,瞬间就融和在了一起,再也分不出你我。

第二年开春,柳枝刚开始吐绿,我搬离了后营坊街。时间不长,泉城广场开建,这条老街淹没在挖掘机的轰鸣声中。自此也失去了与江大哥的联系。

而今,每每想吃泉水豆腐时,我都会到泉城广场转一圈。不自觉地就想起后营坊街,想起寿康泉。恍惚中,只见江大哥端着正冒热气,泛着淡淡清香的泉水豆腐向我走来,写到这里,眼睛还有点湿润呢……



糖醋里脊是鲁菜经典的代表菜之一,明湖小楼此菜选用上等的精品里脊肉配以面粉,再以香橙作为辅助。外焦脆,里嫩。香酸甜可口,橙味十足,让人食欲大开!

好面家，不仅仅是一家面馆

□本报记者 赵婉莹

深处济南最热闹最繁华的地段,周围有芙蓉街、宽厚里、世茂广场、恒隆广场,不管小吃还是大餐,这里都应有尽有。在这样的环境里,有一家小面馆每天中午都人满为患,吃饭的人都能排到门外。这不宝哥听说了就派我来一探究竟。

环境优雅,令人愉悦

无论是人还是物,留给人的第一印象都很重要。好面家位于旧军门巷与泉城路的交叉口附近,跟朋友三个人避开了中午高峰时段,相约来这里共进晚餐。

入秋以后天黑的早了许多,六点半差不多天就要擦黑。亮黄色的灯框里写着“好面家”三个大字,在夜晚很是

醒目,让本就饥肠辘辘的我们更加垂涎三尺。

不同于其它的面馆,好面家的装修十分有格调,店里的一整面墙都装饰成了绿荫草坪,身处在花草草之中,疲惫了一天的身心都不由得放松下来,只想静静的独自享受一碗好面。面馆里的风格有一点偏向咖啡厅风格,有射灯、有吧台。听店长说,来这里吃饭的大都是在附近上班工作的白领们,他们讲求便捷、效率也注重品质,正是满足了他们的这些需求,好面家成为了周围上班族的心头爱。

面馆的面积不算大,厨房属于半开放式,与前厅用透明的玻璃隔开,后面的备餐情况在外面看的一清二楚,从煮面到制作再到出菜,整个流程都能看到,令人放心。



匠心品质,好吃不贵

好面家不仅仅只有面,还有米饭套餐、米线、肉夹馍、凉皮米皮等等,为来此就餐的顾客提供了多种选择。我们一行三人米饭、米线、面各点了一样,每人还要了一个潼关肉夹馍,准备大饱口福。

首先端上桌的是北京炸酱面,光闻着炸酱的香味就足以勾起我肚里的馋虫了。青花瓷的大碗,铺满黄瓜丝、绿豆芽再加上足够量的炸酱,谁能够想象这一大碗面只需要十块钱。朋友迫不及待的把碗里的面和料搅拌均匀,每一根面条顿时变得油亮油亮的,肉丁、土豆丁均匀的混杂在面条

之间,顿时有些后悔没有要一份炸酱面了。

看着朋友吃的满嘴油光,肚子不争气的咕咕直叫,不多时,我要的卤肉饭套餐也端了上来,真是不由得要赞叹,咱山东人就是实在!一碗仅售15元的卤肉饭竟然有实实在在的五大块红烧肉,肉质肥瘦相间,色泽红润油亮,除此之外,还配有半个卤蛋和青菜,大饱口福的同时还能保证营养均衡。

但这顿饭最令我惊艳的还属潼关肉夹馍,潼关肉夹馍源自潼关,起源于初唐。传说当年李世民品尝潼关肉夹馍后赞不绝口:“妙!妙!妙!吾竟不知世上有此美食。”千百年来,潼关肉夹馍让人百吃不厌,其饼里酥外脆,口感极佳:其肉肥而不腻,瘦而不柴。堪称东方汉堡。2011年6月,潼关肉夹馍被确定为陕西省非物质文化遗产。

烧饼的外观看起来有点

像盘丝饼,金黄色的纹路一圈一圈的盘旋,让有些强迫症的我不知该如何下手,稍微一碰便掉落一手碎渣,可见这烧饼的酥脆程度。更加绝妙之处便在于它的结构,不似普通烧饼那样,它给人的感觉是由一层一层薄薄的面皮叠加起来的,可以一层一层撕着吃,外脆里酥,光是这烧饼就看得出下了不少功夫。先干吃一口烧饼,在咬一口烧饼加肉,美妙之处,不言而喻。

好面家真正做到了把顾客放进心里,如此低的价格就能享受到真材实料,且店家提供亲情服务:免费加米线、免费续面!直到吃饱为止。据店长说,好面家就是想让周围的上班族或者来附近逛街的朋友能实实在在吃上一顿可口又舒心的饭菜。它不仅是一家面馆,不只是能带给您饱腹感,也能在点滴细节处让您感受到温暖与温情。

