



明府城史话

寻找 济南“电灯房”

□孙葆元

广告,随着对电的需求,宣统元年(1909)刘恩柱扩大生产规模,在西城墙根下购地4000平方米,又添置两台210千瓦的发电机组,使供电能力达到420千瓦,可供老城照明,并惠及商埠东部区域。

刘恩柱终于认识到“电灯房”对于国民经济的重要性,1919年电灯房的资产已达74.13万元,他又募集40万元,成立了济南电气股份有限公司。公司章程有很强的民族自尊心,公司股东只限中国人,不允许外籍人士参股,从根本上保证了公司的民族利益。他自任董事长,由他的二女婿庄式如出任经理,聘请德国人斯密特·哈姆任工程师。到1922年,公司扩展生产规模,复增添了500千瓦和1000千瓦的发电机两台。1928年又增设1200千瓦的发电机一台,公司规模不断跃上新的台阶。此时公司股东间利益纠纷却日益严重,发展到干扰企业正常运作的地步。内资不振,拒绝外

曲山艺海伴虫鸣

的道光、咸丰年间,传入天津后,被称为西河大鼓,因为天津人管大清河、子牙河统称为西河。张立武十六岁登台献艺,想成名并不是容易之事。他最初在师父书场内抢早演出《秦琼下海州》,秦琼是咱济南的英雄,张立武年少,精气神俱佳,天资又高,受到师父及听众喜爱。后经历多年磨练摔打,社会阅历渐深,艺术上更富创造力,擅演《呼、杨合兵》《东汉演义》《薛家将》《前后七国》等书,又得评词名家刘荣长《大明英烈》一书,演唱名噪一时,成为济南书坛一大将。余生也晚,无缘聆听张立武先生说书,但是刘廷广先生的《秦琼下海州》我有幸听过一场,只能算一个段落,多年之后,依然记忆犹新。不知道他们两者之间有没有关联。

过去江湖上八个行当,金、皮、彩、挂、平、卦、吊、柳,各有自家的祖师爷。比如算卦的金行,以周文王为祖师爷,盖因司马迁在《报任安书》中说:“西伯拘而演《周易》”;说相声的以东方朔为祖师爷,源自《史记·滑稽列传》;而唱大鼓书的则以周庄王为祖师爷。江湖人调侃唱大鼓的行儿叫“柳海轰”,据说在尧舜的时代,朝堂里设立谏鼓,虽是以下谏上,亦是一种教化的意义。周庄王曾在古时击鼓化民,所以唱大鼓的亦自承是正风化俗,劝化人民的。

张立武自幼习武,性喜斗虫,又喜唱英雄气烈故事,故其为人亦刚烈。济南人有张立武三打日本人的故事流传,说的是日据时期,张立武曾有三次动手打了日本兵。可谓血气之人。

张立武说书是高手,但玩蛐蛐虫服刘冠三,跟刘冠三多手,持弟子礼甚恭。当时,每到虫季,谢宝钧、柏良、张立武等人常在刘冠三家碰面,学习虫艺,但刘冠三毕竟是旧时代过来的

【饮饌杂谈】

老济南的 烧面筋

□张稚庐

北宋时都城汴梁市井上曾兴起一句俗语:酒香不怕巷子深。此话有至理,一直沿用下来。换言之,馆子里的菜好也不怕巷子深。

旧时济南西门外江家池畔的汇泉楼饭庄,就坐落于冷巷之中,可是生意兴隆,为历下风味之名菜馆。这馆子依池而建,曲廊回槛,平阁临水。看家菜除糖醋鲤鱼外,还有一款烧面筋不同凡响,为其所独有,非他家所能效颦,乃是济南食苑中一朵绚丽的艳花,已收录于1958年版《中国名菜谱》。

面筋,古称“麸筋”,是用面粉洗出来的一种烹饪原料,源于唐兴于宋。古人把面筋看作是胜过鸡豚的佳味妙品。宋诗人王炎《双溪集·麸筋》云:“色泽似乳酪,味胜鸡豚佳。一经细品嚼,清芳甘齿颊。”尤其在庵观寺院里,麸筋成了“香厨厨”里的上品。宋代道士葛长庚《咏麸筋》:“结庵白云处,山供味味新。嫩腐虽云美,麸筋最清纯。”“面筋”一词,宋时已有人称之,陈达叟《蔬食谱》中谓:“黎其、面筋,以菽水、麦面为之,和以莼笋豆,入素饌最佳。”黎其是豆腐的别称,以“麦面为之”的就是面筋。元代有了“油面筋”,元人宋无的《翠寒集》有一诗写道:“山笋麸筋味何深,箸下宜素又宜荤。黄润光亮喜入眼,浓汁共炙和鸡豚。”可见当时已掌握了用面筋泡加笋,炖鸡烧肉,已是味道十分鲜美的佳肴。迨明清时,面筋更为采用,清人各家食谱里,提到面筋之处甚多,已成为素菜中“四大金刚”之一。如今上海冠生园的四鲜烤麸及无锡的面筋泡已是驰名美食,畅销海内外。

面筋的制法虽简单但须有耐心:将面粉和成软硬适中的面团,盖上湿布饧一会儿。然后把面团放在清水盆中轻轻揉搓,面团随之有白色浆汁渗出,清水变浑。再换水继续揉搓,反复三四次后,待盆内的水逐渐清澈为止。这时手中的面团变得软滑柔韧而富有弹性,此即是面筋。

面团经过水洗,何以会变成柔润光韧的面筋呢?原来,面粉主要由淀粉和蛋白质构成,两者都有很强的吸水性。揉搓面团,目的就是让水分子从蛋白质的表面慢慢渗透到它的内部,使蛋白质体积膨胀,形成面筋“网络”。与此同时,淀粉也吸着水涨起来,填充在“网络”之间。在不停揉搓的外力作用下,淀粉纷纷从“网络”周围漏下来,沉淀于水中,剩下的便是不溶入水的面筋了。

面筋的蛋白质可分两种:一是麦胶蛋白,约占20%;二是麦麸蛋白,占74%以上。有意思的是,如果取一团面筋放在能看到立体图像的电子显微镜之下,会发现麦胶蛋白宛如一个个装满水的气球,柔软光滑,晃晃荡荡,像饴糖那样要滴流开去。而恰巧麦麸蛋白仿佛是一条条纵横交错的绳索,紧紧笼住麦胶蛋白,使其不能随意淌走。这就是面筋富有弹性,入口筋道的原因。奇怪的是,有一次我在家洗面筋,想做胡辣汤,结果面团全“跑”水里去了,没形成面筋。后来遇到汇泉楼的一位魏师傅,请教原因,他笑了笑说:“不是所有面粉都能洗出面筋来!”据他解释,若形成面筋,关键在于面粉质量。面粉的优劣,取决于蛋白质的含量及质量。小麦品种不同,成分不一。如冬小麦生长期长,光照充足,就比春小麦好;硬麦粒胚乳坚硬,蛋白质含量高于软麦粒,磨出的面粉自然要好;头箩面(相当于精粉)比二箩面更便于洗取面筋。

刚洗出的面筋叫“水面筋”,色泽白细,柔韧滑润,若揪成小丸,入油锅炸黄,而成面筋泡,适于烧、酿。如有名的无锡肉酿面筋、虾子面筋。若将生面筋自行发酵起孔后,上笼用旺火蒸熟即成“烤麸”。炸至金黄发脆后,可做油焖烤麸、四鲜烤麸等。

不过,济南另外还有一种所谓的“面筋”,乃将洗出的面筋再掺入适量面粉,切成三寸见方的小块,入油锅炸黄,可炖肉用。其口感与纯面筋迥然不同,入口松散,毫无韧性,无甚可取。但“三百缘深”的朋友,独酌时喜将其既作肴又当饭。

汇泉楼的烧面筋,可谓别具一格。走遍南北,一听是烧面筋,不论荤素,无不是鲜咸味的,唯独在济南,这是一道甜菜。其做法是:将水面筋撕成约一寸半长条,加少许甜面酱(为了取色),湿淀粉抓匀上色。花生油八成热时下锅,炸至枣红色捞出,锅里放上清水,加糖色、白糖,桂花酱,溶化后,再把水发蓬子、水发白果、玉兰片和面筋一起倒入锅内,移文火上熬至汤稠时,浇上花椒油,倒在盘中即成。此菜独出心裁,蜜口香甜,色泽光润,绝妙至极!

【齐鲁斗蟋旧事(十)】

□白峰

民国济南号称“曲山艺海”,济南人不仅喜欢曲艺和京剧,而且鉴赏力也高。不论京、津两地的班子南下,还是海上名角闯京城,都要先到济南拜拜码头,济南唱不红,别处也就雨去了,回家洗洗睡吧,或者就继续操练,直到济南认可了,才可以走江湖。

济南有一位说书的名角张立武,爱极了蛐蛐,在老一代玩家手中有他一号。

张立武,1920年生人,祖籍高唐,幼时家贫,父母多病,家境十分困难。民国二十三年(1934),随姐姐——西河大鼓艺人张立云来济南走江湖,十四岁拜名家傅泰臣为师,习唱西河大鼓。因急需挣钱养家,仅学艺三载便提前出师。

济南人对大鼓书可不陌生,《老残游记》里的黑妞白妞就是唱大鼓的,不过唱的是梨花大鼓,以柔媚见长;《老残游记》写于1903年,到张立武学唱大鼓书的时候,大鼓书在济南至少也风行了三十多年。在张立武从艺之前,1928年前后,京城艺人章翠凤来济南萃卖场的茶园子唱京韵大鼓,这京韵大鼓是京城名家刘宝全所创,从京剧里化出来的东西很多,章翠凤虽自己也有师傅,却也私淑刘宝全学了几年,唱词工雅,大方,全无女气,济南唱了三年,红透了半边天,回京后才正式被刘宝全收了徒弟。章翠凤对济南人的热情和大方印象极佳,也真在济南赚到钱了,后来到底是嫁了个济南人,好像是个铁路高级职员。章翠凤后来去了台湾,晚年出过一本《大鼓生涯的回忆》,对当初在济南的那段生活有颇多回忆。

张立武学的是西河大鼓。这西河大鼓源自河间的木板大鼓,起于清代