

【城市微旅】

游金鸡岭

□林来生

金鸡岭是千佛山南边的一个山岭。景观的命名要的就是七分形象，三分想象。为何叫金鸡岭？八里洼当地人有两种说法：一说，若站在佛慧山或千佛山顶观看这座山体，很像一只头朝南、尾朝北卧着的金鸡；二说这座山梁上有高低不等五个山头，很像鸡冠。

整治后的金鸡岭公园修建了两横六纵上下山游览道路和几处园林景观，现已成为千佛山公园又一处娱乐、健身、休闲的城市山林野趣风景区了。

我们从金鸡岭西南门沿着山路攀登，两旁都是茂密的柏树和灌木丛，遮天避日，久居闹市的我们顿时有种进了森林的感觉——看的是无名草木，听的是鸟儿吵闹，喜的是青山隐隐，爱的是松柏涛涛……

正走得有些气喘吁吁时，到了一处山崖边。此处岩石突出，景致幽雅，让人豁然开朗。上面有一块巨石上刻有“仰观俯察”四个大字。我们停下来“仰观”，陡峭的山崖给人以高耸威严的感觉；“俯察”，眼前是一望无际的葱葱松柏，山下是弯成月牙形的环路和山东财经大学红顶白墙的教学楼。此时仿佛身在空中悬，人在画中游。



前行不久来到舜龙崖，这是金鸡岭的亮点，是书法和石刻爱好者大显身手的地方，有许多石刻绘画、题字，韵味十足，很见功夫，给金鸡岭自然美景平添了人文风采和文化韵味！令人瞩目的是石崖上有两个巨大石刻：一龙一鸡，栩栩如生，煞是好看。尤其那只鸡，气宇轩昂，活灵活现，这是对金鸡岭的最好诠释啊！

顺着山路来到“展秋亭”，站在此处展望金鸡岭，她那秀丽面容一览无余：层层叠叠的松柏给金鸡岭披上了绿色的盛装，远处是忧郁沉稳的墨绿，近处是柔美明快的淡绿，再加上几点调皮连翘黄花的点缀，蓝天白云的映衬，构成了色彩宜人、清新悦目的天然画卷。我由衷佩服“展秋亭”选址的绝佳和命名的画龙点睛！

由此登上“望佛台”，千佛山的“赏菊阁”一目了然。由望佛台顺着山梁向南走去，看着草木争先冒芽，闻着野草的清香，晒着温暖的艳阳，沐沐和熙的风，全身心感到无比舒坦和惬意，真是闲游金鸡岭，心旷神怡啊！此时吟诵清人朱照《重阳节同人挈酒历山登高》诗：“闲招三两友，把酒醉南山。静喜高松下，香偎野菊间……”真是美妙的享受啊！

沿山梁走到最南端，原来这是山寨旧址，现建了金鸡报晓长廊，供游人休息观景。这里是金鸡岭最高点，向四周望去，济南南郊如画的美景尽收眼底：北眺千佛山及市区的高楼大厦；东仰佛慧山和阳光舜城；西望七里山、英雄山；南临历阳湖及银丰山庄、伟东新都。这次游览给我们留下美好的印象：金鸡岭属纯自然风景，就像纯朴的山村少女，现在修筑了道路并建了几处景点，就如同在少女的头上系了头绳，插了几朵小花那样，使她显得更妩媚动人，更具韵味！

投稿邮箱：
qlwbhzbz@163.com

【饮饌杂谈】

米粉，搭配油旋吃才妙

□魏敬群

济南米粉是一种地方特色小吃，它和现在随处可见的大米米粉或米线不同，所用原料是北方的小米。人们都认为，大米米粉属南方食品。其实，早在南北朝时期，它已出现在山东百姓的餐桌上。后魏高阳太守贾思勰《齐民要术》之《饼法》载：“《食次》曰：‘粢：一名“乱积”。用秠稻米，绢罗之。蜜和水，水蜜中半，以和米屑。厚薄令竹杓中下——先试，更与水蜜。作竹杓，容一升许，其下节，概作孔。竹杓中下沥五升铛里，膏脂煮之。熟，三分之一铛，中也。’”“秠稻米”即糯米，“粢”或“乱积”，即是大米做成的米粉。让人纳闷的是这里没有说到小米米粉，而山东恰恰盛产小米。《齐民要术》云：“谷，稷也，名粟。”粟就是小米。明代崇祯《历城县志》曰：“谷，历(城)人以谷成为大有，其名有百余种。”章丘龙山小米最为有名，籽大粒圆，色泽金黄，性黏味香，营养丰富，种植历史有一千五六百年，品种以“东路阴天旱”为主，清代成为全国四大贡米之一。

济南米粉源于何时，似不可考。已列济南市级非物质文化遗产项目的“孝里米粉”，传说滥觞于东汉。而长清孝里镇的王氏小米米粉已传九代，实际经营逾200年，大约可溯至清朝乾隆年间。济南米粉最早见记载于清代光绪八年(1888)孙点所著《历下志游》：“用小米粉作细条，夏以芝麻酱作汤，加醋蒜伴食；冬用清汤，加胡椒茺荬者，谓之米粉。此市间所通行者。”

米粉的制作过程比较复杂，简单说来，就是先将小米用温水浸泡几十个小时，然后加水磨成



▲ 山东省级非物质文化遗产济南油旋制作技艺代表性传承人卢利华在制作油旋

【城记】

珍珠泉，温情常顾

□松子

我生性爱水，济南这座城，在其上千年的建城史中，总与水有着万缕千丝的联系。

明清以来，七十二名泉彻底张扬了这座城池的声誉。她很早便有“山水甲齐鲁，泉甲天下”(元·于钦《江波楼记略》)的傲称。还有耳熟能详的“四面荷花三面柳，一城山色半城湖”“家家泉水，户户垂杨”(清·刘鹗)，花、柳、山、湖、泉构成了这座城最初的几种色调。泉水是只来自于此的精灵，虽然古时候夏日自由穿梭涌动于砖缝中、一年四季回甘于唇齿间的景象似难再相见，转而代之的是一个个旅游景点，如织游客为之倾倒。看吧，直至今时今日它们仍在努力为这座城市添花增彩，赢得“泉城”的美誉，世界之大，水城或许有许多，然泉城之名“万千里外，一粒而已”。

或许历代统治者皆知道这一独特瑰丽的奇观；或许只因为无数次黄河的改道；又或许因为世代生长于此勤恳的百姓、可耕种的万亩良田。使其心中

稀糊，再将稀糊装入布袋，挤干水分，做成圆团，接着用漏床压成细条，煮熟备用。

上世纪五六十年代，县西巷南首拐角处有一家米粉铺，我路过时总要看一下调制米粉的过程。那个满脸皱纹的饭铺老板，将米粉挑入一个直把竹箬篱内，伸进滚水锅中将米粉烫熟，然后倒在碗里。若将紫菜、虾皮、青蒜末等撒在上面，浇入高汤，即成高汤米粉。若将芝麻酱用凉开水调稀，放入适当的精盐和醋，浇在米粉上，再撒上咸香椿芽末、咸胡萝卜末、黄瓜丝，即成麻汁米粉。在高汤米粉内放上酱肘子肉片，即是肘子米粉。最廉价的当数普通米粉，只放高汤和盐，其他啥也没有。旧时，济南有米粉加工作坊，产品专供米粉铺。解放后，济南饮食公司曾在东流水街设有一家米粉加工厂。

过去，济南米粉铺较多，在馆驿街、魏家庄一带就有七八家，其中较有名的有馆驿街的裕合居、仁义号、顺兴斋，魏家庄的如意斋、小亚园，城里院西大街的双诚斋、后宰门街和普利街的赵家米粉铺等，最为著名的是大观园商场内的张贯勇米粉铺。经营米粉的店家均是明堂亮灶，门口挂有“高汤米粉”的幌子，门里支着炉灶，上面一口大锅，滚开着肘子汤。这些店铺大都兼营自家制作的油旋、烧饼和小菜等，经济实惠，别有风味。也有一些走街串巷的摊贩，挑着米粉担子，遇有主顾，便放下担子，现场制作以饕客。解放后，经营米粉的店家逐渐减少，到上世纪六十年代末已不见踪影。改革开放以来，陆续有几家米粉铺重新开业。记得笔者上世纪八十年代路过馆驿街，在街中段路南见到一家新开张的赵家米粉铺，进去要了一碗肘子米粉，小米的清香伴着肘子的肉香、汤也极有滋味。一问方知，经营者乃街上原仁义号米粉铺的后人。

喝米粉固然过瘾，但是不充饥，总要吃点干的才好。烧饼当然可以，但最美的还是搭配油旋。我在县西巷南首的小铺吃饭，就是边喝米粉边吃油旋，米粉松散爽口，油旋酥脆鲜香，简直是绝配。济南的油旋制作名家苏将林说：“油旋应趁热吃，刚出炉的油旋最好吃，早些时候，老济南人吃油旋时喜欢喝碗米粉或高汤馄饨”。油旋是一种葱油小饼，色泽焦黄，中间有凹，层层叠叠，片片如旋，细数竟有几十层。

油旋本是江苏的一种面食。清代朱彝尊《食宪鸿秘》记载了“晋府千层油旋烙饼”的制作方法：“白

面一斤，白糖二两水化开，入真香油四两，和面作剂。打开，再入油成剂，再扞。如此七次，火上烙之，甚美。”并且指出：“此即虎丘蓑衣饼也。”清代袁枚《随园食单》列有苏州虎丘蓑衣饼的做法：“干面用冷水调，不可多，揉扞薄后卷拢，再扞薄了，用猪油、白糖铺匀，再卷拢，扞成薄饼，用猪油煎黄。如要咸的，用葱椒盐亦可。”清代薛宝辰《素食说略》谓：“以生面扞薄抹油，折叠环转为之，曰油旋。《随园》所谓蓑衣饼也。”

清末，齐河县徐氏三兄弟在南京学会制作油旋的手艺，返回济南后在县西巷南首租赁门头，开了一家油旋店。徐氏兄弟用章丘大葱、猪板油、面粉和盐，专做咸香味的油旋，一时生意兴隆，被称为“徐家油旋”。其制作方法是：和软面作剂，扞开抹入葱油泥及细盐，搓拉至薄，层层卷起按扁，先烙后烤，烤熟之后从中间顶出，似螺旋相盘。济南餐饮店家纷纷仿效，有十多家都卖起了油旋，最地道的要数辘轳把子街的文升园。文化名人陶钝上世纪二十年代曾在济南省立一中读书，他在文章中不止一次写到文升园饭铺的油旋：“这饭馆有两样好食品：油旋和坛子肉。他们的油旋又香又酥，到口就碎了。店主夸口说：‘先生，您可以试试，五个油旋放在桌子上摞起来，一拳猛击，如果有一个不碎，压扁了，您不用付钱，白吃。’可是我们用筷子敲一个碎一个，不用拳击，就信服了。”“油旋刚出炉，可以一拳打得粉碎”。油旋在济南落户，崛起为闻名全国的小吃，在它的原产地反倒没了声息。

文升园之后是上世纪四十年代开业的聚丰德饭店，制作油旋的厨师是苏将林。他的师傅是文升园打油旋的好手耿长银。文升园歇业后，耿长银在北洋大戏院附近经营过油旋。1956年，济南召开全市名吃大会，耿长银制作的油旋一炮打响。会后，他被调入聚丰德饭店。几个月后，18岁的苏将林也来到了聚丰德。四十年炉火熏烤，苏将林制作油旋的技艺已臻纯青。1990年，苏将林代表山东赴杭州参加全国名小吃展示会，其现场制作的油旋、扁担烧饼和小油酥芝麻饼获好评如潮。

在“山东省第二批非物质文化遗产名录”之“传统技艺”一项中，济南的油旋榜上有名。

现在，济南的商埠和老城内的芙蓉街等地，尚有几家米粉铺，生意似乎不算太火。米粉铺和油旋店都是各干各的，我想，他们为什么不能结合一下呢？或许，这样会有火起来的可能呢！

下所述：依栏瞩之，泉从沙际出，忽聚忽散，忽断忽续，忽急忽缓。日映之，大者为珠，小者为玑，皆自底以达于面。瑟瑟然，累累然。

其实我总觉得后者更清丽舒朗，似那六个“忽”字，仿佛将康熙笔下沉静雅丽的水墨画变成了一帧帧动态影片。正如是有人察其细微，像17世纪一张张栩栩如生的欧洲宫廷画，也必有人观其全貌像“一泓清浅漾珠圆，细浪濛洄小荇牵。”宛如一位印象派大师，只勾意象，便已使其醉倒万千游人。

细细翻，在众多康熙的模仿者中怎能少了乾隆呢？他一生致力于与玄烨比肩，所以同样于南巡途中即兴一首打油诗：

济南名泉多，
岳阴水新潏。
其中敦巨擘，
趵突与珍珠。

济南的痕迹，仿佛都在光影里，在水的曲折里，在阳光下的漂浮左右的气泡里，总之是无数温情所在的九天艳阳的念里。