



明府城史话

## 秦琼府第何处寻

□周长风

元代济南人,著名政治家、文学家张养浩在《复龙祥观施田记》中写道:他幼年时多次往来于济南五龙潭,听老人们说,这里原是唐代秦琼府第遗址,一天晚上雷雨大作,溃陷为渊。有人提出,深渊乃龙的居所,适宜建道观,祀五方神龙,以镇守本土,祛除灾难。于是就有积德行善之家,建起这座龙祥观,“于今殆八十余年矣”。

张养浩至治元年(1321)六月辞官还乡,此记写于其后两三年间。由此上推“八十余年”,可知五龙潭的形成与得名,应在1240年左右。

张养浩生于至元七年(1270),他是总帅之年即10岁左右,听闻五龙潭的故事,距1240年不过区区40年左右。所以,对于张养浩来说并不遥远和失真,就是祖辈父辈的亲眼目睹、亲口相告。

至于秦琼第,距张养浩听闻时则已过去了700年的悠悠岁月,父老唯以遗址闲话。那么对秦琼第的真实性可以持否定态度吗?这还得搜罗证据,仔细辨析。

1995年初,在济南经七路小纬六路一银行宿舍建筑工地,发掘出秦琼之父秦爱的墓志,上面记载秦爱宅与秦爱墓都在齐州历城县怀智里。许多研究者据此认为,秦琼第应在今经七路小纬六路一带。

今天看来,五龙潭与经七路小纬六路中间隔着许多街巷,不在同一个社区,实际上两者直线距离尚不到三公里。在唐代,居民的生活聚落,即如今概念的“社区”,在城市为“坊”,在乡野为“村”。“里”则是按照行政原则确定的基层行政组织,百户为一里。“里”内的村庄并没有定数,中原地区的村庄平均约30户人家,那么“里”有三四个村庄、方圆七八里地应算正常。所以,俱在历城城西的五龙潭与秦爱墓,唐代时极有可能同属怀智里地界。

据济南市博物馆原考古部主任韩明祥先生的考证:秦爱墓志应由唐贞观初年京城的大手笔撰文书写,书者疑为弘文馆学士、大书法家虞世南;从唐太宗下诏追赠秦爱官职,到秦琼改葬其父,中间仅两个月左右,估计志石亦由京城的高手刻就,运至济南。

这就带来一个问题,在长安所刻墓志云葬于故宅所在的怀智里,到了济南还真不一定如此埋。怀智里也有可能就在后来的五龙潭周围,并不包括今经七路小纬六路一带。这里水位太浅,又是居民密集区,不适宜较大的墓葬,所以葬到了以西不远的属于其他乡里的郊野,当然墓志就不可能也来不及修改和更换了,何况志文还敬录有皇帝诏书。

秦爱墓址所在,隋唐时当是一处大型墓地。在秦爱墓以东相距约百米处,2001年12月发现隋代吕道贵墓。吕道贵乃隋文帝之母吕苦桃的堂兄,初授济南郡守,后加仪同三司,为四品官。开皇十二年(592)二月八日安葬。而在吕道贵墓西南方约60米,距秦爱墓更近处,则是其兄吕仓墓,据出土墓志,其灵柩由他处移来,与吕道贵同日安葬。秦爱则是于唐贞观二年(628)正月十三日改葬的。两者相距仅36年。有学者认为这里应属隋唐时的贵族墓区,从上述情形看,是很有可能。二吕墓志俱云“葬于历城西南宝公山北”,宝公山即今马鞍山和与之相连的英雄山。

历史上,墓志请外地高官、名家撰书,其后由于各种因素墓地另择,而与墓志不符的情况亦有所见。秦爱“终于齐州历城县怀智里宅”是无可置疑的,而改葬于怀智里则不能完全肯定。因为按隋唐墓志写作惯例,墓址一般写城、

乡、里、山之北原、东原,或山北、山阴、旧莹、先莹之类,极少有只写到行政区划“里”的,除非写时无法太具体。秦爱墓地的确切位置,当时身在京城的秦琼可能并不确知,或是尚待秦琼回乡确定,长安至齐州路途遥远,也未必回乡,于是只大致写上故宅所在行政区域。当然凡事皆有例外。

还有,秦琼于唐贞观二年正月为其父迁墓,此时距秦爱去世已近40个年头,且中间又经历了长期战乱和改朝换代。秦琼功名成就后的“秦琼第”,是否等同于他少年从军前的“秦爱宅”呢?恐怕也不能够。

综上可知,秦爱墓志的发现,并不能否定秦琼第遗址在五龙潭。五龙潭秦琼第的故事虽然奇异,但张养浩却是按父老讲述的真实事件,而不是仙人神兽之类的灵怪传说来记录的。这个神奇而真实的故事,不正是济南泉水历史文化的宝贵财富吗?

关于五龙潭秦琼第的事,还有明清史料值得重视,可作为张养浩记述的延续和补充。明崇祯《历城县志》载:“秦叔宝宅,在西关沙苑。”清代乾隆年间王初桐《济南竹枝词》和董芸《广齐音》、嘉庆年间范炯《风沦集》均持此说。乾隆嘉庆年间朱照《锦秋老屋笔记》云:秦琼“显贵后,建府第于净池边,今之五龙潭也”。嘉庆年间尹廷兰《华不注山房文集》云:“胡公宅址在铁塔西阡阡间,其地冈阜垵地,今为客邸,里人所谓花店者也。每岁腊月,卖花者麇集,秦氏裔孙来收花税。其事虽不经,然父老相传已久,不可谓无征矣。”秦琼封胡国公,故称“胡公”。

五龙潭以西明清时有关帝庙,庙前有一座铁塔,铁塔所在之处后为铁塔街,铁塔街南端向西即是花店街。清光绪二十八年(1902)济南《省城街巷全图》标有“沙园”,是一条小街巷,北接直通花店街的上元街,南头稍向西弯,紧靠西圩子墙。“沙园”应是沙苑之遗存。

在这张地图上,沙园以北只隔天王寺巷,便是标着“穆家楼”三字的一条小街巷。这条小街巷1990年尚存。这里是明代济南籍万历二十年(1592)进士、官至吏部稽勋司员外郎穆深故宅之所在。明代王象春成书于万历四十四年(1616)的《齐音》写道:穆深落职后,“讲学于城西沙苑者二十年,竟薨志以歿”。

由以上可知,明清时铁塔街、花店街、上元街周遭,即五龙潭以西区域,便是沙苑。五龙潭畔至今尚存的清代石碑,上书“唐左武威大将军胡国秦叔宝之故宅”(秦琼,字叔宝)。据目前所见最早记载此碑的范炯《风沦集》可知,其刻立年代不晚于清代嘉庆年间。以上史料使我们不得不小心,今人绝不能在没有任何可靠证据的情况下,轻易否定历代文献关于秦琼第在五龙潭一带的记述。

有文章在否定五龙潭“秦琼第”时说,秦爱墓志记载,秦爱及其父祖,三代仕宦,而地方志记载和济南民间传说,秦琼出身寒微,其家世代居西关为铁匠,号称“冶铁秦家”,因此志乘与民间传说关于秦琼的记述均不可靠。传说可置之不论,志乘却不是这样说的。明崇祯《历城县志》云:秦叔宝“子孙世以铁冶为业,世称铸铁秦家云。”这里明白讲当铁匠的是秦琼的后人,而非先人,因此不能据之说事。

至于说秦琼故宅在今济南槐荫区大槐树街(原大槐树村),那是20世纪后期自称秦琼后代者所言,并无任何元明清和民国文献可征。倒是秦琼乃历城南山仲官人的记载,比它还早100多年呢!

【味道泉城】

## 昆仑紫瓜说茄子

□魏敬群

宋代郑安晓之《茄》诗曰:“青紫皮肤类宰官,光圆头脑作僧看。如何缁俗偏同嗜?入口原来总一般。”

茄子,又名落苏,最早产于印度,汉代时传入中国。汉代桓谭的《新论》即有“食皆用鱼肉菜茄”的记载。北魏贾思勰的《齐民要术》载有“种茄子法”和“炆茄子法”。唐代寺院多以茄子为斋食,段成式《酉阳杂俎》曰:“茄子熟者,食之厚肠胃……僧人多炙之,甚美。”宋代吴自牧《梦粱录》云:“又有卖菜羹饭店,兼卖煎豆腐、煎鱼、烧菜、煎茄子,此等店肆乃下等人求食粗饱,往而市之矣。”同是茄子,苏轼却将其做成了文人雅士喜爱的茄羹——“东坡羹”。南北朝栽培的茄子为圆形,与野生形状相似。元代则培养出长形茄子。明代高濂《遵生八笺》,清代曾懿《中馈录》、刘灏《广群芳谱》等,记述了多种烹调茄子的方法,糖蒸茄、糟茄、淡茄、香瓜茄、糟瓜茄、糖醋茄、蒜茄、芥末茄、酱茄、蝙蝠茄、鹤鹑茄等。

茄子可以炒、烧、熬、焖、炸、熘、蒸,做出不同风味的菜肴,但以凉拌茄子和红烧茄子风味最佳。

清代袁枚《随园食单》里的“茄二法”说到了凉拌茄子:“吴小谷广文家,将整茄子削皮,猪油炙之。炙时须待泡水干后,用甜酱水干煨,甚佳。卢八大爷家,切茄作小块,不去皮,入油灼微黄,加秋油炮炒,亦佳。是二法者,俱学之而未尽其妙,惟蒸烂划开,用麻油、米醋拌,则夏间亦颇可食。或煨干作脯,置盘中。”“茄二法”实际上说的是“茄四法”,吴小谷和卢八大爷家的两种之外,还有凉拌和做茄脯两种方法。凉拌茄子也叫拌茄泥,是夏天的祛暑佳肴,现在的吃法一般是蒸烂划开后,加麻汁、蒜泥、醋、精盐拌食,很开胃口。这茄脯也叫“茄鲞”。鲞,本指干鱼或压成片的干咸鱼,后引申到肉类乃至蔬菜。《红楼梦》中,刘姥姥进大观园吃到茄鲞,配料讲究,手续繁复,但却失去了茄子的本味,只是王府侯门的一种饮食游戏罢了。

许多人爱吃红烧茄子,红烧茄子的做法是:将茄子去皮洗净,切成半寸厚的片,再改切成斜长形的滚刀块,投入油锅炸成虎皮色,捞出控油。接着放少许油烧热,放入白糖,炒至红色,加入葱姜丝炸出香味,再放入清汤、酱油、精盐、白糖及炸好的茄子,用锅铲翻炒均匀,等卤汁变浓,裹在茄块上;出锅前,加蒜蓉与香菜。孙嘉祥、赵延民主编的《中国鲁菜文化》和张廉明、牟恕海主编的《齐鲁烹饪大典》,均将红烧茄子列入鲁菜传统名菜中的济南风味菜,称此菜历史悠久,是素菜中的精细品种,可追溯到1400多年前的南北朝时期,北魏高阳太守贾思勰在《齐民要术》素食篇中所记的炆茄子法。

清代薛玉辰的《素食说略》说到一种茄子作法:“削去皮,横切厚片,一面劈(用刀划)斗方纹,一面不劈,香油灼过,以水加盐焗之,不用酱油,甚腴美也。”这使我想起我的母亲,她常常会做一种类似上面所说的茄子,只是要在劈斗方纹的茄片上抹甜面酱,再用花生油煎软,然后放酱油、盐、八角等炖熟,名之曰“大烩茄子”,总是在家人的赞美声中被一扫而空。

美食家、作家梁实秋在《雅舍谈吃·茄子》一文中说:“在北方,茄子价廉,吃法亦多。熬茄子是夏天常吃的,煮得相当烂,蘸醋蒜吃……茄子也可以凉拌,名为‘凉水茄’。茄煮烂,捣碎,煮时加些黄豆,拌匀,浇上三合油,俟凉加上一些芫荽即可食,最宜暑天食。放进冰箱冷却却更好。如果切茄成片,每两片夹进一些肉末之类,裹上一层面糊,入油锅炸之,是为‘茄子盒’,略似炸藕盒的滋味。”炸茄盒被《齐鲁烹饪大典》列为山东名菜,称其为山东民间菜。

茄子形状有圆有长,“北方的茄子和南方的不同,北方的茄子是圆球形,稍扁,从前没见过南方的那种细长的茄子。形状不同且不说,质地也大有差异。北方苦旱,蔬果也就不免缺乏水分,所以质地较为坚实。”(梁实秋《茄子》)然而,事情有异,北方一些地方包括济南,除茄子外,还出产一种水茄。明代崇祯《历城县志》载:“水茄,色白津多,但宜生食。”并且,济南不仅有大红袍圆茄,还有济南长茄、线茄等。从颜色说,除了紫茄,还有白茄、墨茄。附带说一句,宋代黄庭坚有“君家水茄白银色”的诗句,这白茄大概就是水茄吧?

茄子,南北皆有,是最大众化的蔬菜,谁都吃,谁都爱吃,却似乎不入名贵之菜,不登大雅之堂。宴席上,从来难以见到茄子的踪影。其实,并不尽然。唐代柳宗元有“珍蔬折五茄”的描述,宋代黄庭坚也有“藜藿盘中生精神,珍蔬长蒂色胜银”的咏唱。茄子作为珍蔬也曾跻身于高级筵席及御宴。隋炀帝赐给茄子一个雅号“昆仑紫瓜”;元代忽思慧曾将茄子列入皇帝的膳单;清代乾隆皇帝喜食拌茄泥、炒茄子、茄干儿晒卤肉和腌茄子。孔府菜里也有一道“茄罐”,是将茄子挖空,装入馅料炸,蒸后浇汁而成。

《齐鲁烹饪大典》和济南鲁菜大师崔义清、崔伯成所著《鲁菜》一书中,均收入一道济南菜“鱼鳞茄子”,其做法大体为:长嫩茄子去皮,顺长劈成两半,平面朝下拉三刀作槽型,再坡刀拉成鱼鳞状。将加好各种调料的猪肉馅抹在茄子槽中,然后将蛋糊涂在茄子表面上。油炸后摆在大碗内,有馅的一面朝下,放入酱油、料酒、清汤,上笼蒸烂。将蒸好的茄子扣入盘内,留下的汤汁调味勾芡,淋上花椒油,浇在茄子上即成。

茄子还可腌作咸菜。宋代《吴氏中馈录》中的“食香瓜茄”和明代《金瓶梅》中的“十香瓜茄”,都是指酱瓜和酱茄。济南的酱菜有“三绝”:酱瓜、酱甘露和磨茄。磨茄也属酱茄,是用北园的大红袍圆茄腌渍而成,风味独特,誉满天下。