

故事里的沂蒙

## 鲁南抗日英烈 徐德兰

徐德兰，女，1917年出生于山东峰县郭里集村(今属枣庄市市中区西王庄乡)一户贫苦农民家庭。1932年，只有15岁的她就参加了革命，主要从事民主妇联方面的工作。因为工作积极，1934年加入中国共产党。

1936年，徐德兰和以教师身份作掩护进行敌后抗日斗争的中共干部鹿广连结为夫妻。婚后，她随丈夫鹿广连来到枣庄矿区开展地下工作。她主要负责交通联络工作，表现突出。1938年2月，日军侵占枣庄之后，为了配合抗战工作，徐德兰挺身而出，不顾自身危险，鼓励大家从军，壮大组织力量，宣发抗日传单，有时甚至能将传单散发至日伪警备司令部门口和日军军官宿舍。同时，还想方设法搜集敌方情报，为抗日武装秘密运送军需物资等。枣庄矿区抗日力量蓬勃发展，开展了一系列反抗日本侵略的斗争行为，给当时驻守在矿区的日军带来极大威慑。

1939年6月，枣庄矿区地下党支部成立，鹿广连任支部书记。1939年12月，因一名伪警察告密，枣庄矿区党组织遭到严重破坏。日军趁机到处搜捕，屠杀地下党员和抗日分子。鹿广连身份暴露后，不得不紧急转移。但当时已有五个月身孕的妻子徐德兰和未满两周岁的孩子不幸被捕，被关进了日军宪兵队。日寇虽然当时还不知道徐德兰是一名共产党员，但他们认为她作为鹿广连的妻子，并长期一起生活，肯定会知道关于枣庄矿区地下党组织和抗日武装的机密信息。于是，日军对她进行了二十多天的轮番审讯拷打，软硬兼施，用尽了一切办法，企图诱逼徐德兰说出丈夫的下落以及党组织的秘密。但他们大失所望，徐德兰看似十分柔弱，却始终大义凛然，坚贞不屈，严守党的秘密，一个字也没有透露。

1940年2月7日，正值农历除夕，本应是阖家团圆之日，抗日英雄徐德兰却遭遇了她人生中的至暗时刻。她被彻底失去耐心的敌人拖到了刑场，在凛冽的寒风中被剥去外衣，绑在刑场的木柱上。临刑前，仍不死心的日军还企图作最后一搏，倒提着她不满两岁的孩子的双腿，走到徐德兰面前，以当着她的面先杀害她的儿子相威胁，企图逼迫她在最后一刻屈服招供。徐德兰望着还不谙世事、大哭不止的儿子，心如刀绞。她十分清楚，如果这时候选择屈服，可以保全自己和孩子，但徐德兰仍毅然严词拒绝。日军宪兵队长冈村次郎见状气急败坏，竟然当着她的面，穷凶极恶地活活劈杀了她还不满两周岁的儿子，她也被日军残忍地剖腹杀害。牺牲时，徐德兰年仅23岁。

徐德兰牺牲后，当地百姓无不悲愤难掩。作为丈夫的鹿广连更是悲痛欲绝，发誓要为妻儿报仇。然而，就在徐德兰壮烈牺牲仅仅三年之后，鹿广连也在抗日战场上身负重伤，为了不当俘虏，他毅然拉响了身边最后一颗手榴弹，与敌人同归于尽。

徐德兰的事迹展现了她坚定的革命意志和崇高的民族气节，她和丈夫鹿广连的英勇事迹传遍鲁南大地。2011年，正值中国共产党建党90周年之际，枣庄市台儿庄区人民政府在台儿庄烈士陵园内，为他们夫妻二人修建了纪念碑和碑亭。纪念碑的正面是前国防部部长迟浩田将军亲自题写的碑名——鹿广连、徐德兰烈士纪念碑，背面镌刻着两位革命烈士的生平事迹。他们的英雄事迹和英勇精神将永远激励着后人，继承先烈遗志，不忘初心、牢记使命，走好新时代的长征路，续写实现伟大中国梦的辉煌篇章。

□孙一慰

### 获金奖的冻口醋

作为冻口镇丰富的历史文化遗产，冻口醋当仁不让排在第一位，而与之相关的酱菜也是一大特产。1914年，汇源酱园的食醋获山东省第一届物品展览会金奖。1915年，冻口信诚酱园的醋获巴拿马万国博览会金奖。当时同获此殊荣的还有茅台酒。冻口当年有很多醋作坊。据了解，1952年冻口的酿造和酱菜业有23户，大多以酿醋为主，其中信诚、玉兴、汇源、福聚较为著名，此外还有汇泉、复盛等。1956年，冻口地区19家醋店作坊实行公私合营，创办冻口玉兴酱园，集酿醋名师，博采众家长技，得以进一步发展，后更名为冻口酿造厂。

百年冻口醋，从零散的小作坊开始，几经更迭，成了现在的冻口酿造有限公司。进入21世纪，传统的酿醋工艺已经逐步被现代工艺和勾兑技术所取代，这里却还保留着酿造老作坊和祖传的手工艺酿造技术。

冻口醋有三大特点，其一是稀醪酿酒。首先是选料，这是决定醋的质量的物质基础。现在冻口醋的原料，主要是高粱和地瓜干。原料精挑细选后，再清洗、粉碎、烘干、蒸煮。蒸煮后，加水拌料酿成酒醪。其二是手工扒缸。酒醪加糠拌麸，入缸，每日不停地进行人工搅拌，就是扒缸。扒缸的时候，既不能过热，也不能完全散热，要经历半个月左右，原醋才能淋出。酿醋最辛苦的环节就是扒缸。无论寒暑，工人们手上套着铁指套，每天不停地弯腰低头翻搅缸里的醋料，如果翻搅不均或者漏扒，就会严重影响醋的产量和品质。其三是陈酿增香。原醋贮存于瓷缸陈酿，冬天捞冰，夏天晾晒，要历经数月甚至一年，最后滤清，装瓶出售。最好的醋，要经过春夏秋冬四季才能达到上乘质量，酿醋不能急于求成，否则品质大受影响。

2013年，醋酿造技艺(冻口醋酿造技艺)被列入山东省第三批省级非物质文化遗产名录。

### 徐志摩念念不忘的糖醋鲤鱼

黄河鲤鱼，其味纯正，肥嫩鲜美。《诗经》有云：“岂食其鱼，必河之鲤。”《济南府志》中亦有“黄河之鲤，南阳之蟹，且入食谱”的记载。黄河鲤鱼是我国淡水鱼中的上品，其颜色艳丽，口鳍呈红色，鳞呈金黄色，尾鳍鲜红，故有“黄河金鲤鱼”之称和“火鳍金鳞”之说。《枣林杂俎》中就有“黄河之鲤，肥美甲天下”的说法。

原料是烹饪的物质基础，一切烹饪实践活动都是围绕着烹饪原料进行的。冻口醋和黄河鲤鱼为糖醋鲤鱼的制作奠定了物质基础，加上“年年有余”“鲤跃龙门”切合了传统吉祥文化的寓意，造就了经典菜肴糖醋鲤鱼。

1959年9月出版的由当时的商业部饮食服务管理局主持编写的《中国名菜谱》“第六辑·山东名菜点”中就记载了糖醋鲤鱼一菜，是根据济南市彭珂厨师的烹制经验整理的。书中介绍，“彭珂，原济南市冻口镇继镇园饭馆的厨师，有五十余年的烹调经验，特别对烹制黄河鲤鱼有专长。”该书共记载济南菜肴78种，根据彭珂师傅烹制经验整理的就有7种，除糖醋鲤鱼外，还有鸳鸯鱼扇、雪花鸭肝、云片猴头、丁香虾仁、火爆燎肉、松子肚卷等，足见当时冻口镇继镇园饭馆的烹调技艺之高超。

当初冻口继镇园饭馆用活鲤鱼制作糖醋鲤鱼这道菜品，很受食客欢迎，在当地很有名气。后来流传到济南市里，在制法上进一步改善，先挂糊再经油炸熟，做汁时去掉木耳、笋尖、荸荠，用著名的冻口醋加糖制成糖醋汁，浇在鱼身上，香味扑鼻，外脆里嫩，甜酸可口，不久它便成为风靡济南的名菜。济南汇泉楼因在名泉江家池边，近水楼台利用泉水养殖鲤鱼，加之厨师认真制作，故该店的糖醋鲤鱼最著名。

现代著名作家、诗人王统照在《悼志摩》中谈到1923年夏天徐志摩夜品黄河鲤的逸事：“他往游济南时正当炎夏。他的兴致真好，晚上九点多了，他一定要我领他去吃黄河鲤鱼，时间晚了，好容易去吃过了，我实在觉得那微带泥土气息的鲤鱼没有什么异味，也许他是不常吃罢，虽像是不曾满足他的食欲上的幻想，却也啧啧称赞说：‘大约是时候久了，若鲜的一定还可口！’”这话不假，那时没有

电冰箱，食材的储存不尽如人意。

据报载，1924年印度诗人泰戈尔来中国，由沪赴京，途经济南作短暂停留，在省议会发表演说。徐志摩作为泰戈尔的翻译，当晚住在铁路旅馆，夜已深了，他馋虫大起，想吃“糖醋黄河鲤鱼”，由导游带路，遍访商埠小馆，幸而觅得一家，满足了口福。

1951年7月，散文家、藏书家黄裳与著名作家巴金来到济南，黄裳在《记巴金》一文中写到在汇泉楼饭庄吃饭的情形。汇泉楼的名菜，一是糖醋鲤鱼，二是活鲤鱼三吃。所谓三吃，即红烧鱼头、糖醋鱼腰、清蒸鱼尾，仍是糖醋唱主角。黄裳忍不住赞道：“这实在是一个出色的饭馆，比起杭州的楼外楼，要好得远。”

1955年，上海华东京剧院的周信芳一行应邀来山东剧院演出。周信芳亦是王统照旧友，王统照时任山东省文化局局长，他个人掏钱，特意在汇泉楼饭庄宴请周信芳。厨师捞上一条大鲤鱼，询问怎么吃，王统照说，来个一鱼双吃，半条糖醋、半条红烧。另又点了一个爆炒腰花、一个凉拌，共四个菜。这顿饭吃得既愉快尽兴又朴实节俭，令周信芳很满意。

### 见证历史变迁的草包包子

据报载，草包包子创始人原是长清县人，姓董，因家贫，自幼卖给冻口东头龙王庄张家，取名张文汉。他童年曾在冻口“继镇园”饭庄学艺，因其终日只知道闷头烧火、择菜、干杂活，生性木讷，街坊送了个外号“草包”，他生性憨厚，对此从不介意。后又给人家端盘子卖了几年煎包，之后在冻口昌乐门街路西赁了一间铺面，开始卖蒸包。在冻口“继镇园”李安师傅的指点下，包子质量得以提高，逐渐发展起来。店里专卖灌汤蒸包，免费供应醋和蒜，凡破底、裂口、漏油的包子一个也不卖。若将包子带回家或送亲友，夏天用鲜荷叶十个一包，用干蒲草一捆，回家打开荷叶包品尝，更是清香可口。



1937年11月，张文汉逃难来到济南城里，为了全家人的生活，想开一家小本经营的包子铺，又苦于没有本钱。多日彷徨之后，当时的名中医张书斋先生资助他面粉五袋，又得到同乡及朋友的帮助，在济南西门里太平寺街南段路西租了两间铺面板门房及一个套间，买来蒸笼、铁锅、炉灶、风箱等设备用具，从朋友乡亲处借来桌椅板凳、盘筷碟碗，鞭炮一响，包子铺就开张了。

开业之前，张文汉请张书斋先生给起个响亮的字号，张书斋说：“要什么响亮字号？这‘草包’就很响亮，叫‘草包’包子铺吧！”于是，张文汉就把自己的包子铺唤作“草包包子铺”。

为了扩大经营，包子铺于1945年迁至普利街路北楼房，除供应蒸包外，还有炒菜和馄饨。草包包子馅料非常讲究，刀切肉馅，配以笋丁、蛋糕丁，用老渍酱油、小磨香油精心调制。以新“面肥”发二等粉，制作包子皮，捏为菊花顶包。“草包”包子馅多、鲜嫩，很快就打开了市场，在当时的济南小有名气。之后又在大观园北门里西侧租房开业，慕名而来者络绎不绝。但生意兴隆招来了当时盘踞在大观园的地头蛇的忌恨，他们经常来包子铺勒索敲诈。三个月后，张文汉盘点一下，包子铺不但无利可赚，反而几乎亏了本钱，只好停业。后又迁到普利街冉家巷口泰康食物店东邻租房开业。

1948年9月，国民党飞机狂轰滥炸，把泰康食物店炸塌，压塌了包子铺，张文汉当场被压在墙下，再也没有醒过来。他身怀六甲的妻子和腹中胎儿幸免于难。后来，张文汉的妻子和他的生前好友一起整修店面，重新开张，生意却大不如前。1956年公私合营后，包子铺归入济南饮食公司。此后，草包包子铺经过多年变迁，后改为承包经营。店面变了，草包包子的制作过程却一直沿用老的工艺，曾多次荣获济南市“名优小吃”称号。

草包包子铺自创建伊始，经历了战争的洗礼、社会的发展，见证了济南近百年的历史变迁过程。

(作者为原烹饪专业中学高级教师)

【齐鲁风物】

## 舌尖上的冻口

顺着济南济泺路往北，过了小清河，在黄河南侧这个片区，就是冻口古镇的“地盘”了。这里是古代泺水流入济水的地方，因此得名。《水经注·济水》中记载，泺水“北流注于济，谓之冻口”。过去，此处是跨越黄河、北出济南的门户，也曾是济南的一个重要码头，是济南交通的咽喉。冻口也成为商业重镇，富商大贾麇集，菜馆酒楼布满街市，楼船往来，非常热闹。作为重镇，冻口古镇留下了丰富的历史文化遗产，有获1915年巴拿马万国博览会金奖的冻口醋，还有承载和传承了中国工商文明、优秀传统文化的老字号。清末，“继镇园”“松竹楼”“四季春”等餐饮老字号的名菜——糖醋黄河鲤鱼、草包包子等都成为日后鲁菜的代表。



投稿邮箱：qlwbrwqilu@163.com