

【忆海拾珠】

初进济南时的光景

□苗得雨

我把济南称作第二故乡，可在济南的时间比在故乡多四五倍，济南在解放后住进来的人口比原来多了好几倍。但对起初那段有清晰记忆的，在当今来说，可能都是七八十岁的人了。

1949年我17岁，春天去当时的北平参加全国第一次团代会，经济南住了一段，住在纬二路青年会堂；1950年5月各区党委撤销，来济南被分配到《大众日报》所属的《农村大众》工作，住在小纬二路；至1951年5月调省文联，住在纬三路。这三个地点，都离新市场、大观园几个场所很近。当一些主要景点趵突泉、大明湖、千佛山看过之后，空余时间，就在这几个场所转悠。那时机关晚上也上班，晚饭后可以转一会儿，更多时间是在星期天。也是休闲不闲，一是逛书店转旧书摊，二是看京戏和电影，三是听相声和看变戏法。

大观园在靠南门的地方，有十几家旧书摊，我时常去瞅瞅有什么稀罕书。现在一直还存在手头的一份济南解放前的地图，就是那时淘的，还有一些民间文艺资料和电影刊物。可惜的是，一两年后，那十几家旧书摊没有了。

我是个戏迷，后来还成了影迷。开始几乎每周都去大众剧场看京戏，接上了在故乡时的爱好。很有故事性的《红须客》我一气看完，演员有孟丽君、孟丽蓉姐妹俩，后来参加文艺界一些活动，与孟丽君熟悉了。变为影迷后，就一部不落地看。那时主要还是上海一些老制片厂拍的和一些老演员演的，如《十字街头》、《马路天使》、《夜半歌声》、《丽人行》、《江南春晓》、《柳浪闻莺》、《自由天地》、《郎才女貌》、《一江春水向东流》等。我和一些伙伴，还没有意识到自己已是追星族了，但记得时常对一些演员评头论足。我们都说女演员中周曼华、李丽华、沙莉等几个漂亮。新建的制片厂拍片后，举办了一次电影周，我差不多都看了。记得有《团结起来到明天》、《大地重光》、《上饶集中营》、《姐妹姐妹站起来》等，印象深的是《遥远的乡村》、《陕北牧歌》、《新儿女英雄传》。我们一伙，是看了《陕北牧歌》后，才知道了有美丽而土味特浓的陕北民歌，并学会了哼唱几句。

那时，在新市场、大观园，有摆地摊说相声与变戏法的。我常看这三个人的表演，一个老年人，一个中年人——后来知道叫高桂清，一个十岁左右的女孩——后来知道叫吴苹。那个老年人，武艺高强，有一次他穿一个长袍走出来，变了一地大小不等的瓷盆，一个比一个大，最后一个大的，有两条金鱼正在水里游动。老人变罢，翻一个跟斗，脱下长袍，我观察他身上什么机关也没有。说相声，通常是中年人和女孩。先是扯闲篇招人，当人招得差不多时，开始正式说。有一次只那个中年人说，说是一家公爹和儿媳妇，都是干专业行当的，儿媳妇唱京戏，公爹磨菜刀，两人恰都是结巴，唱起来不结巴，爷俩便时常用唱对话，一次公爹来一声叫板：“儿啊！”媳妇出来了，唱摇板道：“忽听爹爹一声唤，儿媳妇急忙到跟前。”然后道白：“爹爹，何事？”公爹便用行业声调叫道：“蒸卷子来，熬菜汤！”原来喊儿媳出来，是布置做什么饭。

山东曲阜的孔府又称“衍圣公府”，是孔子的嫡系长子、长孙世代居住的府第，素有“天下第一家”之称，也是最具东方文化传统的“诗礼之家”。由孔府历代名厨精心创制、逐渐形成的“孔府菜”，历史悠久，技艺精湛，是中国著名的官府菜之一，也是中国饮食肴饌中的极品之作。它不但风味独特，而且具有较高的文化品位。尤其“诗礼银杏”等传统名菜，既是美味，又是“美文”，诗礼相谐，翰墨飘香，让人食之，在享受美味的同时，也受到知识的陶冶、哲理的启迪和诗意的熏陶，可谓典型的“文化菜”。

【饮饌琐忆】

翰墨飘香的“孔府菜”

□戴永夏

“诗礼银杏”传家风

“诗礼银杏”是孔府宴会用的名菜之一。它的寓意，来自孔子教子的故事。据《孔府档案》记载：孔子为了教子学诗习礼，曾对儿子孔鲤说：“不学诗，无以言；不学礼，无以主。”此后这教诲便成了传世经典，孔子的后裔也自称生于“诗礼之家”。至宋代，五十三代衍圣公孔治又在孔庙内建了一座“诗礼堂”以作纪念，并在堂前栽了两棵银杏树。“诗礼银杏”这道菜的主料银杏，就取自“诗礼堂”院内的银杏树。这两棵树虽历经千年沧桑，至今仍枝繁叶茂，苍劲挺拔。特别是那棵雌银杏，浓荫半院，年年果实累累。而这些果实也不同寻常，不但胖大饱满，而且香甜异常。孔府的厨师将树上的银杏摘下，趁鲜去除外壳及果内脂皮，将果仁放入开水锅中氽过，除去异味，放入白糖、蜂蜜调制的汤液中，煨至酥烂时盛在盘中，谓之“蜜腊银杏”。当这道菜端到宴席上时，菜呈琥珀色，鲜美异常。但第七十五代“衍圣公”孔祥珂却对此菜不甚满意。他认为菜的味道虽好，但菜名却带浅陋，于是便改名为“诗礼银杏”。此名一改，便寓意大

【口述城事】

羊山那一仗

□王金龙

大约是二十年前吧，羊山一战中的两位对手先后故去：陈再道病逝于1993年，宋瑞珂病逝于1995年。60多年前，陈再道率领的晋冀鲁豫野战军第二纵队和宋瑞珂率领的国民党陆军第二兵团精锐66师，激战于山东济宁金乡县的羊山集，结果66师被全歼。今天的羊山战役纪念馆里，陈列着两位老对手的大幅照片。

陈再道的军队是刘邓大军的主力，1947年从我的家乡一带南渡黄河，攻郛城、占巨野，星夜奔赴金乡而来，为的是快速挺进大别山。宋瑞珂的军队当时是从豫北汲县经郑州转商丘，奔单县、金乡而来，为的是阻止“共军”威胁国军的巢穴徐州乃至南京。

羊山镇在金乡县的北边，与县城隔着一条万福河。两军战斗正酣时，蒋介石派出各路人马去增援被围困在羊山的66师，任凭左冲右突，就是冲不破担任阻击任务的冀鲁豫军区独1旅以及后援部队沿河部署的防线，害得盘踞在县城的兵团司令王敬久天天爬到老县衙旁边的文峰塔上瞭望，指派部队隔着河朝羊山盲目发射榴弹炮。蒋介石派出的飞机空投的给养，多数落在解放军的阵地，66师官兵只好杀军马、杀百姓的牛驴充饥。仅7月23日一天，镇上的牛就被宰掉了58头。增援的部队也不是没有一个冲过河，除了被俘和击毙的外，只有199旅596团第七连连长姚辉楨和一个排长、两个士兵进入羊山集。四个人，还增哪门子“援”啊？

增，既可借以纪念先祖“诗礼垂训”，又可借银杏长生不老之意表达孔子家族“诗礼传家”的世代不衰，这道菜也因此名声大振。

“阳关三叠”送别情

“阳关三叠”又名“三层鸡塔”、“九层鸡塔”，也是孔府菜中的名菜。它是将鸡脯肉砸成肉泥，加入蛋黄、精盐、味精、料酒、葱椒等，再用嫩白菜叶分隔叠为三层，放进油锅炸而食之。这道菜色泽金黄，吃起来外酥里嫩，鲜香适口，一般多用于饯行宴会，以此表达主人的送别之情，预祝客人旅途顺利。它的菜名和寓意，都源自唐代大诗人王维的《送元二使安西》诗：“渭城朝雨浥轻尘，客舍青青柳色新。劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人。”此诗后入乐府，广为传诵，成为送别的名曲，谓之“阳关三叠”。此菜还有一种做法，是精选虾肉、鱼肉、鸡肉，再配以海带，叠为三层，形成三种颜色，即所谓“阳关三叠”。而这三种颜色即代表“三戒”，其意出自孔子在《论语·季氏》中说的话：“君子有三戒：少之时，血气未定，戒之在色；及其壮也，血气方刚，戒之在斗；及其老也，血气既衰，戒之在得。”



“御笔猴头”帝王墨

“御笔猴头”是孔府厨师选用“八珍”之一的名贵原料猴头蘑为主料，配以鸡茸等制成毛笔形状，经清蒸后而成的菜品，它也是孔府的传统宴席名菜。孔府满汉大宴中，最精彩的菜品有上八珍、中八珍、下八珍二十四珍，而御笔猴头就是上八珍中的一珍。“御笔猴头”造型奇特形象，寓意深刻。所谓“御笔”，即古代皇帝批阅公文所用的笔，历史上也称皇帝墨迹为御笔。由于孔家的特殊地位，孔府、孔庙孔林中，保存了数量众多的历代皇帝所赐的笔墨真迹。以“御笔猴头”来喻示这些帝王御笔，既能显示孔府的收藏宏富，又提升了这道菜的文化品位，令人食之，越发回味无穷。

“带子上朝”显殊荣

“带子上朝”又名“百子肉”，是一道反映衍圣公府特定门第的典型菜。清光绪二十年(1894)慈禧过60岁生日时，七十六代衍圣公孔令贻携妻孙氏随其母彭夫人进京为慈禧祝寿。当他们返回曲阜时，族长特地设宴接风。内厨为讨好衍圣公，以五花猪肉、莲子等制作了一道名菜，取名“带子上朝”，其寓意是颂扬孔氏家族辈辈做官，代代上朝，世袭爵位不断。此菜工于火候，肉香与莲子的清香融为一体，酥软香甜，烂而不糜，肥而不腻，入口则化，故深受人们欢迎。“带子上朝”的另一种做法是用一只鸭子带一只鸽子，炸制蒸煮后，一大一小放于盘中，浇上汤汁而成。这也是宴席上的一道大件菜，其寓意更加形象明确。



羊山战役资料片。

斗经过仍然心有余悸：“你们包围得太紧了，简直是无路可走。如果不是抱着固守待援的心理，早就不打了。可是援兵呢？不过是一纸空文。”采访他的王匡当时是新华社“四大名记”之一，当过周恩来的秘书，参与筹备新华社临时总社，参加刘邓大军前线记者团，发表了《南征散记》、《跃进大别山》等。解放后曾任新华社华南总分社社长、南方日报社社长、新华社香港分社第一社长，曾被毛泽东单独召见。

当时，二纵司令员陈再道也见了宋瑞珂，他在回忆录中写道：“宋瑞珂个儿不高，白白的，四十来岁，山东青岛人，外表挺文雅，不像位战将，没想到在坚守上还真有两手。”

三十多年后的1984年，在北

京举行的黄埔军校60周年纪念会上，应邀参加的陈再道，又一次见到了当年战场上的老对手，此时宋瑞珂已是上海黄埔军校同学会会长。两人见面，同时举杯，一饮而尽，谁也没提羊山打仗的事。陈再道的具体回忆是：“我问身边的同志：宋瑞珂坐在哪儿？宋瑞珂听说后，就端着一杯红葡萄酒走到我身边，向我敬酒。我端起一杯白酒迎上去和他干杯。宋瑞珂见我端着白酒，就回到座位上放下红酒，也倒上一杯白酒。”

现在的羊山，建起了大型战争纪念馆，开辟了军事旅游项目。经过军事旅游区高低不平的土岗时，当地人介绍，山坡上还有许多许多裸露的汉代墓葬，多是平民汉墓。