

青未了



●民间习俗、方言土语、生活风情以及咱山东的民间特色吃食,无论您对哪方面有研究或感兴趣,都可以给本版投稿。假如您是生活在老城、老街里的“百事通”,也欢迎您到“口述城事”里来跟我们唠唠嗑。

●电子邮箱:wanghui3050@126.com

## ■游记齐鲁

# 济南给我诗一般的感觉

□彭世团

王蒙夫人崔瑞芳老师生在济南,打小住在曲水亭街的小兴隆巷。据我所知,她已经不只一次回访那个小巷了。这次回济南,她没机会去回访,就趁着王蒙先生给省政协讲课的空儿,在离开济南前的一小时到小巷里转了转,在她旧日租住的地方静看良久。树还是那些树,梧桐照样生机勃勃;门还是那扇门,故事还是那些故事,她说这些事时还略带些伤感。于是我写了一首打油诗送给她:

曲水亭边柳依依,  
大明湖畔小瑶池。  
河里捞虾养小鸡,

最忆当年未长时。

坐上北京来的车,要离开济南了,济南下起了小雨。回想6月29日到济南时的炎炎烈日,7月1日的雨里观泉,还有前年的雨中登泰山,很有感触,写下了下面几句:

济南雨疏日影无,  
垂柳迤然条鱼出。  
念君历下亭外水,  
悠悠泰山晴雨图。  
后来又有了下面几句:  
泉城相看只一天,  
相知相念已数年。  
似火骄阳迎君到,  
离别时节雨绵绵。



## ■民间记忆

# 昌邑最早的民办书局和文化社

□董宝琳

## 文和堂书局 风生水起

多年前,我省乡间有“串书房”的行当,业户粗通文墨,肩挑本纸张、笔墨砚瓦、学生字帖……披星戴月,走村串户,不畏寒暑,为桑梓教育服务,备受师生欢迎。

昌邑县北孟村朱元训就是串书房起家的。辛亥革命废科举,兴学堂,教科书的需要与日俱增。朱家顺应潮流,在北孟村建起了昌邑县第一个图书门市部。

因系独家经营,每当课本发行,生意兴隆,门庭若市,乡亲们

都夸朱元训有才。岂料,这是他儿子朱雨辰的主意。1931年,朱家父子“人事更替”,朱元训交给儿子的不是一副书挑子,但走村串户辛勤创业献身文教的精神,却在潜移默化中激励着这个年轻人。朱雨辰接手图书门市后,经过一番运作,在北孟村前街新建“文和堂书局”:五大开间店面,三面墙排满书架,书籍种类繁多,引人入胜。书架顶上悬列铜鼓、铜号、笙、管、笛、箫等各种中西乐器。门前人来车往,络绎不绝。朱雨辰充分利用这里的地里位置——离胶济铁路北山站仅20华里,交通方便,书源畅通。朱雨辰的“店招”旁挂着“商务印书馆经销处”和“上海世界书局分销处”等招牌,字迹显赫,惹人注目。原来,头脑灵活,颇善交往的朱雨辰,一两年间,其业务已远达青岛、上海。书刊多从上海经铁路和海运(从青岛卸船)发

## 创办“鲁东文化社”

擅长经营的朱雨辰,1933年购进石印机一台,自印信封、信纸、学生仿帖、练习本等文教用品,除零售外,兼向小商贩批发。对外承印名片、广告、表格、账簿等等,不久又在高密县境周戈庄另建文和堂分号,将图书业务扩展到邻县。1935年接收了昌邑城“维新书局”,变为北孟文和堂书局的最大分号。正当朱雨辰计划在平度县城筹建第四个文和堂,并准备购置两部汽车时,抗日战争爆发!1938年春,北孟文和堂书局遭敌机轰炸;继而昌邑沦陷,联系中断。高密周戈庄的文和堂虽存,但交通阻塞,书源切断,朱雨辰煞费苦心创立的民办书局文和堂从此陷入困境。

“七七”事变后,日寇铁蹄踏齐鲁大地,胶济铁路沿线城市相继沦陷。朱雨辰预感到非沦陷区广大青少年学生面临无书可读的局面,心急如焚。他左思右

想,如果创办一所集出版、印刷、发行于一体的机构,可解“书荒”的燃眉之急,亦是自己在战乱中求生存的途径。他立即着手收拾文和堂家底,包括这年冬季商务印书馆发来的一批教科书,集中剩余资金购进几台石印机,从家乡北孟及周围村庄聘用一些亲友从事管理和推销工作,1938年秋后,由他自己命名的“鲁东文化社”,在高密的周戈庄、六甲寨等地诞生了。此后,鲁东文化社边生产经营边扩充设备,到1939年底,便拥有石印机20台,小型铅印机6台,大型活字版铅印机4台。上设总务部、营业部,委派了经理会计等管理人员,下设5个厂子,每厂40人左右,全社共有200余人。厂子分设在平度的房家、埠口、南营和昌邑的初家营、谢家营等村。因日寇频繁扫荡,厂址经常搬迁,极不稳定。除应付日寇外,还要与所在地的土顽、汉奸队伍周旋,朱雨辰巧妙地利用各种势力之间的矛盾,在夹缝中求生存。1939年秋,土顽“苏鲁战区挺进第四纵队”(老百姓称“四纵队”)以平度的三合山和昌邑的流河一带为中心发展势力,称霸一方,朱雨辰被迫将鲁东文化社迁至昌邑东宫亭,置于“四纵队”的“庇护”之下,除大量翻印课本外,四纵队交办的《抗战必胜建国必成》《步兵操典》《射击教范》等也照印不误。值得一提的是,曾秘密为“北边”(指昌邑县八路军独立营,因其活动地区在昌邑北乡)印刷了毛主席的《论持久战》和《论游击战争》等。

印刷任务繁重,所需大宗纸张、油墨等要不断从青岛购进,

但均属日寇的禁运物资。朱雨辰弟弟朱邦杰常住青岛采购发货。在岞山火车站成立了“艺林文化社”做掩护,密秘办理接货。当时四纵队的防区周围有赵保原、阎珂卿、董希瞻、曹克明、张汉、李树桂、厉文礼等杂牌部队,他们各据一方,互争地盘,互相掠夺地方财产,彼此扣留人马物资。但发现运输的是鲁东文化社出版的课本,或该社到各县区去宣传预约、推销课本的人员时,往往予以放行,这是因为,各部队都需求该社印刷军事材料(如《步兵操典》等)和地方钞票;其次是各部队区内的学校都使用该社翻印的课本。在当时战事频仍书源断绝的情况下,鲁东文化社大量翻印课本(抗战前中央教育部审定本),有效地解决了几百里以内一部分学校的教材困难,支援了部分地区教育事业的发展……

然而,处于各种势力犬牙交错的复杂形势下,朱雨辰的命运可想而知,鲁东文化社不久就被四纵队以各种借口据为己有,朱雨辰被一脚踢出。他艰难缔造苦心经营的文化社,处处提防日寇,却不知毁在地方土顽之手!这是他始料未及的。不仅失去了耗费半生心血经营的成果,连父辈白手起家,铢积寸累的老底和一部分亲友的股金也被掠夺殆尽。但性格倔强的朱雨辰并未完全心灰意冷。1943年秋,他凑集仅有的一点资金,在高密的蔡家庄南北街路东开了一家书摊式的小书店,聊以存身糊口之外,折射出他钟情乡村文化教育的不屈人生。

## 千佛山

几年前,我还不知道济南千佛山,我知道他是在朋友的诗里,在朋友的话题里,后来我知道千佛山是因为我的同学在那里当了兴国禅寺的住持。再后来我与王蒙先生在朋友的陪同下登临千佛山,今天,再临山下,大有感慨——

在我看到你之前,你是朋友描绘的圣地,那里有诗,那里有禅,那里有足迹,那里有狂想,那里有欢笑,那里有迷惘。

你是朋友描绘的画境,那里有山,那里有泉,那里有绿柳,那里有云兴。

你出现在我的眼前,不见舜

耕,更不见秦琼的拴马桩。层层的绿浪,掩不住的是青瓦红墙,新的,老的,都浸着梧桐的花香。

山间的财神与观音,领着落寞的、焦急的与还愿的心。山顶那千斤的大锁,与叮当的锁链,能锁住爱还是会成为爱的枷锁?慈悲卧佛,闪着金光,你见证了爱的快乐和蹉跎。

千佛洞啊,真真假假,就如这个世界,带着期待进入,微明,出来却让你睁不开眼睛。

神界与凡世的转换,只有诗,才可以达到的远端。千佛山来了又去了,如山上那幽幽的绿光。

幻灭与期待,笑声与狂想,都在这历史与现实的,千佛山。

## ■看图老济南 卖荷花莲蓬

文图 姜振民

大明湖是济南标

志性风景区之一,大明湖里

盛产荷花,每逢收获季节,小贩们便挑着担子上街了。一头是个木桶,里面盛着含苞欲放的粉色荷花,另一头的柳条筐上面放一本方盘,有若干莲蓬头和一堆剥出来的莲子。那莲子绿绿的,放在嘴里香嫩脆甜,莲心有淡淡的苦味,莲子是可以入药的滋补品,荷花既可插在花瓶里观赏,还可做菜,就是莲荷叶也用来蒸包子或做荷叶粥、荷叶饭。

## ■齐鲁美食

# 胶东疙瘩汤

□张少飞

疙瘩汤是胶东地区民间一种常见的面食,现如今经常现身酒店,登上了大雅之堂,里面搁进虾仁、蟹肉棒等提鲜之物,摇身一变成海鲜疙瘩汤,既可以当汤,又可以当饭,颇受食客欢迎。

其实最早的时候,疙瘩汤里并没有这么豪华的阵容,里面多是添加一些时令蔬菜,比如夏天搁点土豆丁芸豆丁,冬天搁点白菜丝什么的。早期在农村,一上午劳作回来,人困马乏,懒得动弹。聪明勤快的胶东媳妇,就发明了又当汤又当菜的疙瘩汤,摘一把芸豆,细细切碎,先放点油,加点葱花炝炝锅,如果有的话,可以切点五花肉片,再把芸豆丁倒锅里翻炒翻炒,然后添上几瓢水,在等水烧开的时间里,就把面疙瘩做好了,也就十来分钟,一锅香喷喷、热腾腾的疙瘩汤就上桌了。先拿一个海碗给下力的男人盛一碗,刚才还懒沓沓的男人一下子就有了精神,从旁边摸过一个早上剩下的米饼子,掰巴掰巴摁在碗里,就着咸鱼干或者咸菜疙瘩,呼噜噜连吃带喝起来,吃饱了喝足了,把嘴一抹,床上一躺睡上个钟头,又可以生龙活虎地下地了。

说起疙瘩汤的制作,绝对是一项技术活。难就难在面疙瘩的制作上,面疙瘩太大,会煮不透,外面煮烂了,里面还不熟,里面甚至包着干面,而且难以进去滋味;面疙瘩太小,做出来的就是糨糊,用来贴春联可以,吃起来就不那么可口了,好多饭店里做的疙瘩汤太黏糊太稠,就是这个原因。面疙瘩要不大不小,均匀一致,最好都像豌豆粒儿那么大。要做出这么标准的面疙瘩当然不是一件容易的事,先要把适量的干面粉放在一个大碗里,然后向面上淋水,淋一点就用筷子贴着碗沿向一个方向猛搅,起了疙瘩以后,再淋一点水,再搅,直至半碗干面粉成了半碗面疙瘩。最关键的技术就是控制加水的量和加水的速度,水加快了,面都粘成了面团;加的少,起的疙瘩就小,这需要反复练习才行。一次吃饭的时候,有人打趣:“听说这面疙瘩是含一口水喷到干面上,再用筷子搅成的。”这绝对是谣传。在我们老家,一般是拿炊帚把水均匀地淋在干面粉上的,我的技术已经炉火纯青,把水龙头拧到足够小,直接对着水龙头转动面盆接水,再用筷子搅,照样做出大小合适,非常均匀的面疙瘩。

剩下的就是配菜了,在这方面,疙瘩汤与勤快漂亮的胶东媳妇有着同样的特质:入得厅堂,下得厨房,炝好锅后,爱吃素的,可以放上自己爱吃的时令蔬菜:芸豆、小白菜;爱吃肉的可以切上点里脊丝、牛肉丁;喜欢海鲜的,放上点干贝肉海米鲜虾仁什么的;再讲究点的可以放点扇贝丁、海参丁。翻炒过后,加水烧开,撒上面疙瘩,甩一个鸡蛋,撒点香菜末或者青蒜末,滴几滴香油,一道外表朴素内涵丰富的美味就出锅了。

那次招待一批从西安过来的客户,饭桌上一道疙瘩汤很受欢迎,很快见底,一位客人意犹未尽地说:“这面疙瘩是怎么做出来的,是用手搓出来的吗?”饭桌上就我一个胶东人,而且自认技术娴熟,加上喝了一点酒,好为人师的毛病又犯了,拉住那位客人下了厨房,手把手地教他又做了一锅疙瘩汤,他连声叫好,很是兴奋:“我女儿正在上高中,以后下了晚自习,我就做这个给她当夜宵吃。有肉有菜,荤素搭配,有营养,做起来还简单。”我说:“行啊,你好好学学吧,希望你发扬光大,改天我到西安,说不定在你们那儿的饭店,也能喝上正宗的胶东疙瘩汤呢。”