

人文齐鲁



●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

口述城事

我的古城我的梦



□郁馥馨

从现实到梦想的距离,只有大小两个旅行箱,还有四五个钟头的车程。于是我来到台儿庄——我梦中的古城。

这段路说远不远,但充满了许多曲折,仿佛命运安排,使得我更加义无反顾。我会再来,说了好几次了。过去每次离开,我总是对亲友这么说。其实心里意愿不高,如果不是奶奶还在,估计都不打算再来了。果然距离上一次告别,有四五年的时间,朋友老问我什么时候过来玩?说现在台儿庄很不一样,整个古城都要重建起来。我完全没有古城的概念,古城跟我也没有相关性;再说奶奶都过世好多年了。我其实也不那么喜欢台儿庄,它既不像文明城市那么时尚鲜亮,也不像偏僻乡间那么纯粹安宁,它在两者之间不痛不痒存在着,然后

被绝尘而去的进步和繁荣搞得蓬头垢面。我去干吗呢?已经没有探亲的理由,更没有旅游的欲望。

我还是回去了,一边到郁家墓园给奶奶上坟,一边带着过客的心理游赏了一下古城。是的,台儿庄真的很不一样了,能感觉到一股很踏实的生命力在蠢蠢欲动,让你对这个地方的未来充满了无限的期待和向往。

古城的建设也超过我的想象,当天色已逐渐翻黑,璀璨的灯光把古城点缀得更加不似在人间,好像置身其中,连一个普通人都有异于平常的光彩。特别是听古城的朋友转述了郁家曾有的辉煌历史,还穿过当时第二期工程正紧密加工的建筑物,很艰难地爬上爬下踩着泥地去看郁家码头。那个时候我对台儿庄,对古城就有完全不同的想法了。好像在风里飘泊惯的人,

忽然有了依归,感觉一种莫名的力量在怂恿你赶快落地为安。

回去后我就仿佛若梦了。朋友问我还来吗?我还来,还得让我父亲来。这是他的故乡。古城的重建让我感觉如此强烈,对他而言,一定更加别具意义。

不只会再来,甚至回老家生活的念头是如此迫不及待,要先把苏州的工作辞了,还要在台儿庄预备个落脚的地方。这样的决心并不容易,我其实经常是瞻前顾后的人,但我每次的行动都让人惊心动魄。

想到自己一生鲁莽行事,明明身单力薄,却妄想要跟世俗对抗,于是一路颠簸。常常戏言自己落得年老色衰又没有依靠,有时心里难免有些悲哀,好像离开台湾这几年,人生就开始走下坡了。本来只想求安稳,等到连这个都不可得时,却又始终振作不起来。我以为就这样了,做一份自己不喜欢又没有发挥余地的的工作,直到油耗灯枯。就像台儿庄之前给我的感觉一样,也许当时的台儿庄人对自己世代居住的地方,既不喜欢又走不开,但也习惯了一切,也许直到世界末日。

没料到古城的重建就好像“平地一声雷”,这个据说清末清初“一河渔火,歌声十里,夜不罢市”的繁荣古城,经过时代变迁,又经过战火摧毁,仿佛一头睡了

好几百年的狮子,几乎再也没有翻身余地,就这么重新惊醒过来,咆哮两声,再伸展一下腿脚,又将以王者之姿,再现“天下第一庄”的盛名和辉煌。甚至惊动了在台湾外省第二代也差不多奄奄一息的我,被广袤古城重建带来的无限希望和商机,和对郁氏家族曾有辉煌历史的骄傲和使命,冲击得我也跟着精神抖擞起来,于是我毫不犹豫来了,一场寻根和扎根的旅程已经开始。

因为出离人生规划,又来得突然,我真的来了,还恍然如梦。其实连土生土长的本地人都跟我说,对于古城的重建也好像做梦一样。太快了,包括拆迁和重建。一般都说破坏容易,建设难,古城重建的速度也让人有李白大梦的感觉。几天不见就展现惊人的改变,仿佛它是鲜活的,有历史的姿态,有时代的意义,还有更多人生命和生活的延续。

是的,我的古城,也是我的梦。我走进梦里,而梦还刚刚开始。

(作者郁馥馨,台湾中兴大学中文系毕业,曾任台湾日报副刊编辑策划、生活版主编。台盐公司工会管理、盐光杂志主编,联合报家庭版专栏作家。小说作品入选台湾年度短篇小说选集)

饮饌琐忆

吃饸饹



□王绍忠

上世纪60年代中期,在我们鲁中农村,吃饸饹是绝无仅有的庄户美食。当时,刚度过三年自然灾害,上级提出的口号是“瓜菜代粮,吃粗吃饱”。情况也是如此,好年景社员起早摸黑劳累一年,也只能分到一簸箕或半口袋小麦,面粉是家家极为珍贵的稀罕物,只有逢年过节,阖家老幼才难得吃上两个白馍或一顿水饺,社员成年累月就指望地瓜面打发日子。

地瓜面这东西挺奇妙,就像变戏法似的,乳白的面粉,蒸出的窝头却黑如焦炭,硬似瓦块;摊出的煎饼跟牛皮纸一样难嚼难咽。于是,社员们就在地瓜面吃法上下工夫,动脑筋,找窍门,天长日久地琢磨,于是,精明的庄户人便发明创造了“吃饸饹”。

饸饹的做法极为简单易行,先用镶有薄铁板的木框做成“搓床”,再在铁板上凿出一排排类似竹篾粗细的圆孔。“搓床”宽约半尺,长达尺数。将搓床悬空搁在锅沿上,锅内的水温达到即开非开的程度,这时,将预先和好的地瓜面团放在搓床上由后往前推压,面团便会从圆孔滑下,变成一根根圆柱形的面条。推压到盛满一锅,便立即把水烧沸,待开两个“滚花”之后,捞出来就可食用。

要做好饸饹最要紧的是掌握好火候,锅内的水沸腾时,把饸饹压到水中,凉热相激会断成指数长的碎块;水温过低,就会把饸饹泡烂。最佳火候是水似沸非沸,饸饹落锅,立即把水烧开,捞出的饸饹才有弹性,也有韧劲。

我祖母心灵手巧,在街坊邻居中是操持饭食的“巧把式”。她做的饸饹颜色纯正,呈金黄色,软硬适中,柔润透明,用竹篾一挑,一根饸饹足有二尺多长。颤颤悠悠,筋道十足。那时,我在乡村中学读书,祖母等我放学回家后,才让饸饹落锅。冬天吃热面,祖母先把饸饹盛在碗里,再把预先做好的菠菜、粉条、豆腐丁卤子浇上;热天里吃凉面,祖母便将芝麻盐、蒜泥、醋和成的汁水以及黄瓜丝、香椿末、胡萝卜咸菜末等一并倒上,搅拌均匀即可食用。由于它滑润爽口有劲道,“味溜”一口,饸饹便飞速地进口入肚,比起白面面条来虽稍微逊色,但比起吃窝头那滋味强之百倍了。

那时候,吃饸饹是家家流传、村村盛行的饭食。俺村里还涌现出许多做饸饹的能手,社员们送给她们“饸饹大王”、“饸饹西施”的美称。若是家中来了亲友、宾客,都会做上两锅,对主宾而言,既得心应手,又排场体面。

日月轮回,往事如烟,近半个世纪过去了。今日,家家户户厨房里的大米白面不断,地瓜面反倒成为讨换不到的稀罕物了。旧时的“搓床”也已经锈迹斑斑,进了乡村“博物馆”了。村民们早已跟旧时的美食断绝了“交情”。想吃上一顿饸饹,对家庭主炊人来说,可真是难于上青天了。

近年来,各地的酒楼餐馆精明的厨师们,为迎合中老年顾客的怀旧心理,纷纷改建起“文革餐厅”、“公社饭庄”,随即推出了“薯香饸饹”这道食谱。在上月的一个星期天,我和家人想去饭馆尝尝新鲜,消除“馋虫”,待服务员端上饸饹饭后,一瞧,色泽不对劲——黄中泛白,地瓜面价钱贵,饭店掺了假;一尝,味道不合口味,饸饹缺少韧劲,仅二三指长,不是煮碎便是泡烂了。

时过境迁,我依然怀念祖母做的光滑柔韧、晶莹剔透、软硬适中,看起来悦目、吃起来上口的“规矩”饸饹。

看图老济南

杂耍

文/图 姜振民

在老济南,有些街头卖艺的班子,并无独到的绝活,主要是表演刀光剑影、花拳绣腿。除了要枪弄棒,再就是顶坛子。先将瓷坛用力抛向空中,再用额头顶住,并使坛子在头顶上旋转倒立,或两人将头顶上的坛子互相交换等动作,此外,如耍叉、蹬缸、街头戏法、翻杠、耍猴,都属杂耍之类。



民间风俗

那小小精灵般的线蛋

□靖宝山

记得上世纪六七十年代,在养育我的故乡——鲁西地区聊城一带,几乎家家户户都有线蛋。孩子们抽冷子就聚在一起用木棒打,大闺女小媳妇以及上了年纪的老奶奶嘴里数着,手上则一个劲儿地拍,以拍的个数多为荣。一旦农活不太忙,大人们也佻一群俩一伙地在大街小巷划定“势力范围”开战。可以说,这个小小的精灵几乎一年四季牵动着人们的神经,不知疲倦地在生活中晃来跳去。

缠线蛋时先找一枚比较饱满圆溜的杏核、桃核(线蛋一滚动即发出轻微的响声,煞是悦耳)或金属球之类的东西,外面密密实地裹上一层棉絮,紧接着是缠线。干这种活儿颇有学问。用左手的拇指、食指、中指再辅以无名指轻轻捏住那物件,于空中急速而均匀地旋转;让右手的拇指、食指和中指所形成的缝隙源源不断地“吐”着丝线上下盘旋,左右翻飞。其间,两只手稍

微转动不均匀,或者配合不娴熟,就会出现一道道“岭子”,使线一络络“脱”(松弛)得不成个儿,于是意味着前功尽弃,不得不从头再来。还有,缠线蛋的力度也很关键,用力大了容易断线(一般都是大人用霜后棉花纺成的,质地粗糙,没劲儿);用力小了,缠得松,往往“懈”得走样儿,失去观赏性。因此,恰到好处地保持既密实紧凑又不断线地缠下去,是一种心性和状态,更是一项难得的手艺——这样的活儿一般都由大人代劳。历经小孩子无数个日日夜夜的期盼和恳求,眼巴巴好容易挨到阴雨连绵把大人“困”在家里且手头又不太忙的时候,才有可能把这项工作摆上日程。这时,小孩子显得特别乖巧听话,一双好奇的眼睛眨也不眨地看着那梦寐以求的尤物——一个神秘的天使幻化着异样的身躯,在那双灵巧得令人眼花缭乱,且熟悉而又陌生的手里变魔术似的一圈一圈地转起来。论个头,孩子们手里的线蛋小者如杏,大的可超过成年人的

拳头呢!其大小取决于大人花费在上面工夫的长短,拥有线的多少以及个人的喜好等。

缠完线蛋仅是“前期工程”,为了使线蛋结实耐用,美观大方,还要在上面绣上美丽的图案,这叫做“扒线蛋”。如果说缠线蛋需要一双巧手,那么扒线蛋便离不开艺术天赋的滋润了,因而这样的人才几如凤毛麟角。谁家大闺女、小媳妇或者老奶奶具有扒线蛋的本领,那真是一种令人羡慕而又啧啧称道的荣耀!也是,面对那栩栩如生、千姿百态的画面,没有不痴如醉,爱不释手。所以,请人家扒线蛋总是免不了用近乎乞求的语气询问人家忙不忙,并小心翼翼地声称想麻烦人家一下云云。每每这时,对方也大都爽快地应允,彼此心中流淌出的那份惬意和融洽,日复一日,年复一年地见证着庄户人之间淳朴的情感和智慧。

扒线蛋所用线的颜色大都是红色,也不乏黄、绿、蓝、黑等色调,或者几种颜色混合使用。



这里特别讲究色彩的搭配和映衬,一个基本的原则就是:扒线蛋和缠线蛋的线不能用同一种颜色。如果缠线蛋用的是白色,扒线蛋用红、黄、蓝、绿、黑等中的一种或几种效果都不错。

扒线蛋的花纹和图案有四方、三角、菱形、多边等几何形连续纹样图案,有枝叶形、花瓣形、猫狗形等动植物图案,还有美女、关公等人物造型图案。笔者曾见到过用黑线缠成的线蛋,最后用白线绣上六瓣雪花形连续纹样图案,灵动洁白的雪花,幽秘黧黑的底子,于拙朴端庄之中氤氲着莫名的素雅和理趣,极具立体感和韵律美。

每一项精巧的构思都孕育着一个仪态万方的美妙世界。但随着灵感火花在功利而匆忙的脚步声中渐渐泯灭,线蛋这类的小小尤物对当下的乡下人来说也恍若隔世了,其所营建出的色彩纷呈、美不胜收的天地,只能在梦中旋转着一个个灿烂而诱人的珍贵记忆。