

青未了

人文 齐鲁

■民间记忆

裘盛戎和老潍县戏迷

□陈正宽

裘盛戎是当代中国京剧大师。他开创的裘派艺术,前无古人,影响深远。距今六十五年前,即1945年夏秋之间,他曾在潍县被困达五个月之久,直到日本无条件投降,抗战胜利,铁路通车,剧团方归北京。来龙去脉,是这样的——

1945年新春时节,潍县永乐大戏院从北京“搬”来李宗义率领的戏班,五十多号人,包括裘盛戎、苏连汉等名角,著名琴师赵喇嘛(左手拉琴)为其伴奏。演出半月,好戏连台,场场爆满,时届抗战后期,胶济铁路遭抗日军机轰炸,以致路毁车无。又由于火车中断,市面大萧条,看戏者不再,永乐生意,住了辆驴干了哇。李宗义他们四五十号人,一旦没了收入,坐吃山空。走又走不成,戏又演不

了,生计奈何?

幸有永乐,董事会友情为重,既不能商业演出,决定把戏院拿出来让演员住,无需付费。至于吃饭,戏院垫支一点,演员自出一点,而潍县百姓自告奋勇出面帮助。众人拾柴火焰高,被困潍县压不倒。因裘盛戎赴淮借夫人(李玉英),戏院的经理特意把票房腾出来,让他们夫妻居住。生活安排妥当,各就各位了,那困顿的惆怅,也自然得到消解。

潍县城人爱京剧,潍县城人也爱京角儿。裘先生好运动,爱踢足球。潍县余派名票谭叔明,平素也是嗜球如命。两“好”厨一好,谭就拉起潍县票友,组成潍县足球队,与剧团的裘先生他们的球队,展开友谊比赛。足球场很现成,就利用东关的后窑湾大操场。赛前海报,贴满全城,到时间看者如云,人声鼎沸。不是球迷

的,也到操场凑热闹。问其所以,他们说:“不图看球,只图看角,就是单为认认裘盛戎模样,来也值得!”

裘生夫妇喜欢串街。初到潍时,在东关沙岭子,发现金祥斋糕点铺的蜜三刀,制作特别考究,香甜可口,常此光顾。然而即今囊中空空,可口蜜三刀已成非分之想了。但永乐大戏院经理谭资九心细,又和裘先生刚刚结拜为金兰之好。当他得知裘生夫妇的口腹之欲时,那金祥斋老板也是裘戏粉丝的李祥甫,立马获知了信息,于是,裘生夫妇作为上宾被请到金祥斋,而谭资九老板笑意陪坐。同饮茉莉茶之香,共品蜜三刀之甜。裘先生刚要动问,李祥甫笑了:“裘先生伉俪,敬请笑纳,这是我这个老裘迷的一点心意咧。”谭资九经理笑在一边插话:“裘哥兄嫂,但请每日



享此,无需分文——这是祥甫李经理叫我说的!”从此,一个《裘盛戎吃蜜三刀》的故事,在潍县民间长久流传。

本文作者家父陈步云先生,长于京胡花脸戏伴奏,从此次李宗义率团到潍第一天打炮戏开始,他是日日必观,场场不空的常客。他看了裘盛戎的戏,佩服得不得了。至于两人在后相识,一见如故,恨相见之晚,由此义结金兰。困潍期间,裘先生吊嗓,由家父伴奏,以此谊结深厚,惺惺相惜。1985年春,即在裘盛戎潍县被困四十年后,舍弟正宏专程上北京,进裘府拜见裘大妈李玉英。当言及被困情事时,裘大妈每作慨叹,不禁唏嘘。老人话旧,依忆情思:“潍县城的古,踢足球的热,蜜三刀的甜,戏台下的彩——潍县票友的热情好客,忠厚待人,叫人难忘怀啊。”

■饮食琐忆

老济南的馄饨



□张稚庐

馄饨是一种古老的面点,至少已有千余年历史。唐段成式《酉阳杂俎》云:“今衣冠家名食,有萧家馄饨,漉去汤肥,可以滷茗。”馄饨各地都有,不过叫法不同,四川人叫“抄手”,广东人叫“云吞”,从读音上看,显系“馄饨”之转音。这叫法有意思,馄饨沉浮在汤中,恰像一朵朵漂浮空际的“云”,吃起来一口一“吞”,形象鲜明。

抗战以前,济南卖馄饨出名的馆子是“雅园”,它坐落在大明湖南岸的司家码头,临水设肆,花木葱茏。后来文陞园的馄饨也很叫座。当年,我家小梁隔首街(今大明湖路)附近有个叫“崔蛮子”的人,晚上出摊,挑着一副担子卖馄饨,在北城一带很有名。他本人是江南人,不知为何流落济南,此人五十开外,矮而微胖,光头光脑。平常总穿着一件旧式坎肩,腰里别着白围裙,人又精神又利索。每当夜幕低垂、华灯初上时,崔蛮子便挑起担子上街了。“笃笃笃—笃笃笃—”敲着梆子,穿过长街幽巷。

崔蛮子的担子简直像个“小厨房”,一头是木架,上有托板,板中间一个圆洞,恰好安下一口铁锅,锅中分两格,一格熬着鸡汤,一格是下馄饨的清水,锅边摆着茭蒿、小铁勺。架下置一个木炭的小炉子。担子另一头是个扁形木柜,上面有三四个抽屉,猪肉馅、馄饨皮、碗、匙等就放在抽屉里。柜顶周边有个栏杆,上摆作料罐,有酱油、虾皮、紫菜、青蒜等。柜下是桶清水。崔蛮子调的肉馅鲜嫩香醇,他选用的猪肉七瘦三肥,其肌质、筋络都剔得干干净净。加好酱油、小磨香油、花椒水、葱、姜末等养好再用,熬的鸡汤鲜美而不油。

遇到有人买时,崔蛮子就将担子放在路边或人家的屋檐下,馄饨都是现包现煮,他手法麻利,左手拿一叠馄饨皮,右手用一根细竹片在馅子上刮一下,抹在皮上,一裹一挤就是一个。馄饨煮熟,用铁勺捞进茭蒿,边捞边数,一碗十五个,绝错不了。碗里已放好作料,再浇上鸡汤,不一会儿,一碗热腾腾、香喷喷,漂着翠绿青蒜末的馄饨就端到你面前。每年农历八月,崔蛮子又添上蟹肉馄饨,透过薄皮,可依稀看到那馅里的蟹黄,味道特鲜。我曾在江南吃过多次馄饨,崔蛮子虽是南方人,做的却不是那种南方馄饨,而是因地制宜,按济南人的口味来做,做得又很精细。有的闹公馆里打牌晚了,就叫人出来买上七八碗做夜宵,既充了饥,也不至于过饱。难怪他生意好,每晚只串几条街,就能把馄饨卖光,不到午夜便可收摊。解放后不久,崔蛮子不知所踪,有人说是回故乡去了。

夏天,济南有的小馆子里还卖麻汁馄饨:馄饨煮熟后,用凉开水一浸,捞出,浇上用鸡汤调的麻汁、黄瓜丝、蒜泥、冻口醋等,清爽适口,别有风味。此外,旧时在按察司街南首路西,有一家夫妻小饭铺,专卖一种油炸小馄饨,青花瓷盘里放着金黄色的炸馄饨,皮子炸得挺拔舒翘,外酥里嫩,肉鲜美,来一小盘,格外解馋。

■口述城事

□冯延华

日暮时分,我披了一身锦色余晖来探寻芙蓉街。

芙蓉街是泉城济南一条古老的商业街,因街上有眼芙蓉泉而得名。“老屋苍苔半亩居,石梁浮动上游鱼。一池新绿芙蓉水,矮几花阴坐著书。”这美妙的诗篇赞的就是泉城七十二名泉之一的芙蓉泉。

出泉城广场北门,伫立北望,高大古朴的芙蓉街牌坊便兀立眼前了。

牌坊下,日日人声鼎沸,热闹异常。人们皆因了泉城这唯一的文化古街,来此寻一份天然古朴的意趣。

街头,一组《老残听曲》铜雕塑,栩栩如生。宛如小说的引子,将一段美丽的前朝旧事活脱脱地叙述开来。

过了牌坊,漫步在老街的石板路上,打量着依然生活于此的寻常人家,斜阳下,一部线装的精美明清小说,就这样在“琴书”的说唱声里缓缓展开。

友人说,芙蓉街的历史可上溯到公元前1100年前后,现存古建筑多为明清时期。它长不足一华里,宽不过4米,到十九世纪中

典雅芙蓉街

叶,已成为济南府繁华毓秀之地。如今,与芙蓉巷、金菊巷和平泉胡同等支巷相连,商号多达140余家。流连其间,映入眼帘的不仅是一幅幅北方明清时期的风俗画,还有渐行渐远的古人背影。

一段石板路就是一个句子,一个小商号就是一段引人入胜的章节。

现在的芙蓉街可谓九洲美食皆汇于此。古色古香的老济南家常菜馆既具东方古韵,又兼有西洋建筑之美,别具特色。陕西秦镇大米面皮馆,兵俑门前而立,八面威风,似乎能听出八百里秦腔的粗犷吼声。芙蓉居酒馆则是一袭国色,质朴幽雅。台湾风味、新疆特色、云南风情……林林总总,醇香诱人。走走停停,我陶醉在了古街的斜阳里。

想着美食,不觉已至泉城兔子王门前。推门,主人微笑着迎上前来。店铺不大,却极具文化品位,一件设计新颖的彩塑玉兔作品深深吸引了我,这就是兔子王了。听主人说,作品采用的是济南派口黄河胶泥,按照传统工艺经十几道工序纯手工制作,曾荣获山东省旅游商品大赛金奖。玉兔是中国月亮文化的代表,在济南,

玉兔却另有一番表达。兔子王集中国的月亮文化、济南的泉水文化以及观赏性和收藏性于一身,成为泉城的瑰宝。

这里还有个美丽的故事。古时候,有一年中秋,一种怪病蔓延济南,百姓们痛苦万分。月宫中的玉兔闻知,即刻咬药饼下凡,把药饼撒在城中的七十二个泉眼里。药溶进泉水,流遍泉城,百姓们饮泉水,病皆消。从此,玉兔咬药饼下凡救人的事传遍于世。后来,人们为感念玉兔,每逢八月十五月圆时,家家户户都把点心做成药饼的样子,供奉兔子神。日久年深,人们就把药饼叫成了月饼,把兔子神叫成了兔子王。

暮色渐浓,来至芙蓉街北口,关帝庙旁一间茶社中传出爽朗的笑声。原来,几位相声、快板演员正表演着精彩的节目。这里就是著名的芙蓉馆茶社了。芙蓉馆原为清代韩观察所建的私舍,距今已有300年历史,文人雅士多会于此,饮酒品茗,畅叙赋诗。2009年冬至这天,经整修正式开始了相声演出。友人说,游济南不到芙蓉馆,你就很难品味老济南“曲山艺海”的神韵。如今,人们慕名而来,品杯香茗,听段相声,叙叙友情,



于融融之乐中寻找那久违的笑声和情怀。演员在清醒地说唱,你却迷失在了戏文里。

在这样的古街,慢慢地把心沉下来,去感受文化,晚风会为你洗去淡淡的浮尘,暮色会给你增添柔柔的暖意。若再去听听泉声,会生出无限的诗意。你听,芙蓉泉就流淌着不尽的诗情。冷冷之声,激越撞耳,她涌于芙蓉街六十九号庭院,泉水喷珠溅玉,古街胜迹照影。想起前人诗作,亦东施效颦,口占一首,以抒情怀:“历尽沧桑水若初,一池新韵激游鱼。前人早有芙蓉赋,莫向清风问故居。”

■民俗往事

□张功基

农历“冬至”这天,老家蓬莱一带叫做“过冬”,旧时即有“冬大似年”之说,意思是“过冬”像过年一样隆重,而且还有“过了冬,年烘烘”的民谣,这是说“冬至”一过,乡间便开始有了年味,因之过冬的气氛被渲染得有滋有味,比平日自然多了几分喜悦和生动。

过冬主要体现在“吃”和“祭”上——

约定俗成,晌午家家都要吃包子,辈辈如此。过去包子缺油少肉,但却是好饭,一年到头也

冬大似年

吃不上几顿,吃顿包子就是改善生活。现在包子是平常饭,想什么时候吃就什么时候吃,因此现在冬至吃包子与平日几乎没有差别,只是肉似乎搁得更多一些,而且不少人家偏爱“排骨包子”,菜有白菜、韭菜、拉瓜等,朝阳地里自然生长的芥菜更受青睐。包子揭开锅后,家家户户都会先在锅台和堂屋北桌子上,虔诚地摆放几盘挑选的包子做供品。过去锅台上方的墙壁上贴着灶王爷像,现在早就没有了灶王爷像,在锅台上放一盘包子算是象征,这是祈求“一家之主”的灶王爷“上天言好事,下界保平安”,而堂屋的北墙冬至这天也“请”上了家谱,紧挨北墙桌子上那三盘热气腾腾的包子,供奉的就是家族历代先

人。如果说晌午吃包子是序幕,那么傍晚的祭奠和晚饭时放鞭炮吃饺子,则把“过冬”的气氛推向了高潮。

傍晚时分,不管天气好坏,家家户户都有人带着香纸鞭炮、水果和三五种熟食供品,爬山上坡去祭奠祖坟,俗称“请老人回家过冬”,“老人”指过世的祖父母和父母等,此举与迷信无关,反倒于喧嚣的尘世中平添了一份生者对逝者的惦念与牵挂,家乡父老说得好:“没有先人,哪有后人?忘了先人,就是忘了根。城里人在亲人墓前献花篮,敬鲜花是一种心意,乡下人把五谷杂粮做熟供到坟前,也是一种心意。”这确在情理之中,祭奠父母先人,缅怀至亲骨

肉,这是中华传统文化的精髓之一。

到了吃晚饭时,讲究的是饺子一煮进锅,家人便开始燃放鞭炮,陆陆续续炸响的鞭炮和腾空闪烁的礼花,昭示着过冬高潮的来临,先捞出来的饺子仍要在锅台和北桌子上做供品。吃饺子当然并非单纯吃饺子,家家户户总要煎炒烹炸四盘六碗的,这时一家老少围桌而坐,那浓浓的亲情就在饭菜和酒香之间荡漾开来……酒足饭饱后,村庄便渐渐安静下来,只有混合着鞭炮烟硝和饭菜酒香的淡淡味儿,依然难舍难离地在村庄的上空悠悠飘荡……

于是,“过了冬,年烘烘”,年的脚步就越来越近了。