



刘书龙的部分作品。

有一种功夫活儿叫辑校——写在《济南名山诗总汇》付梓之际

□雍坚

《济南名山诗总汇》不久前由天津古籍出版社出版。此书分上、下两卷，60余万字，共收录千余位文人的3500多首诗作。该书所录济南名山诗作，数倍于历代方志中所收同类诗作的总和。如此厚重的作品，从立项到出版，历时仅半年多，而且其辑校工作是一己之力完成的。这不能不令人对该书的辑校者——刘书龙产生好奇。作为知情人，在此揭秘一下刘书龙和他乐此不疲的辑校工作。

我和刘书龙是山师校友，我是历史系90级的，他是中文系91级的，虽然都曾在山师文史楼上课，可那时并不相识。20年前，刘书龙经常在报纸副刊发表文史文章，而我同样喜爱研究济南文史，自然留意到他的名字。后来大家不约而同地开博客，他的博客取名“客居济南”，我的博客则叫“老济南守望者”，我们很快从网上串门的博友，变为线下常常见面的至交。刘书龙说，他早年的理想本来是要当散文家，可一不小心跑偏了。自从发表《李白诗咏鹑山湖》一文之后，其学术兴趣逐渐转向济南文史研究。刘书龙自称“古体诗、近体诗都不会写”，但他对诗歌的喜爱却由来已久。从2006年起，他开始留意搜寻、辑录历代题咏济南山水风物的诗文作品。2009年是刘书龙的丰收之年，他与人联合编著的《名家笔下的老济南》《大明湖历代文萃》《大明湖历代诗荟》出版，一时声名鹊起。2012年《济南泉水志》编纂时，他半路承接了泉水“艺文”部分的编写任务，为该部分增补了上百篇鲜为人知的诗文。此次小试牛刀后，他紧接着参加了清代道光《济南府志》的点校。当时，主办方对这位年仅40岁的青年学者不大放心，让他先试着点校个样章。样章交上后，主办方发现他的古文水平果然了得，就放心地把道光《济南府志》后10卷的点校活儿全部托给了他。

谁曾想到，此后十年，刘书龙一“点”而不可收，他校勘的地方文献有40多种，累计达1500万字。其中包括很多大部头的地方志，如清康熙《济南府志》、明崇祯《历城县志》，以及平阴县旧志6种、博兴和德平旧志各4种，还有东阿、长清、临邑旧志各2种等等。此间，还有多个朋友曾经毕恭毕敬地向我打听过“刘书龙先生”，之所以称他为“先生”，是误以为这位点校大家应该是一个“骨灰级”的老学究。

“忙的时候，从早晨6点多起床到晚上11点睡觉，中间除了做饭、吃饭，我都是坐在电脑前查阅或点校旧志。”刘书龙说，“点校旧志和其他工作一样，熟能生巧，其速度是越来越快的，一般古文凭语感就能顺利地完成句读。点校过程也不枯燥，常常会发现并订正古人在编志中出现的讹误，很有成就感。”

在点校主业年复一年进行的同时，刘书龙的“副业”也相得益彰，大有喧宾夺主之势。这个“副业”就是辑校，即辑录+校勘，也就是根据某种主题，从众多古文献中把某类诗文抽取出来，汇编在一起，同时进行校对和勘正。十几年来，我们曾一起参编《千年玉符河》《孝行济南》《走近马山》等近十种济南文史图书，刘书龙主要负责上述图书的古诗文辑校工作。此外，他与人合作完成《清·民国济南游记笔记八种》《济南文学大系：古代戏剧与小说卷》《赵孟頫〈趵突泉〉历代次韵诗辑注》《名泉文萃》等书，并独立完成《济南历代方志序跋汇辑》《济南历代游记选萃》等书，两者加起来又是十多本。在这十多本以辑校为主的书中，《济南名山诗总汇》是下功夫最大的一本。此书在表面上是半年多时间成书，之所以如此神速，得归功于刘书龙多年以来的时时处处留心。

“从2006年起，每发现题咏济南的诗文新作，我都会按人头将其存入文档。后来点校方志时，这种辑录一直没停。此外，我还普遍查阅了济南籍和客籍济南文人的诗文别集，以及《四库全书》《续修四库全书》《四部丛刊》《山东文献集成》等大型丛书中的集部文献。近年来多个古籍数据库网站的开放，也使我受益匪浅。积来攒去，电脑中的这类文档已有三千多个。”刘书龙说，去年春天，当济南市委党史研究院(市史志研究院)确定要委托他辑校《济南名山诗总汇》一书时，他就将这些文档逐一打开，将其中题咏济南各山的诗作挑选出来，再将这些诗作先按区县、题材、年限分类排序，添加作者小传和名山记载。因为有16年的积累，所以半年多时间就完成了书稿。

“在《济南名山诗总汇》的辑校中，刘书龙老师做了大量工作，进行了严格甄别。每首诗都有确切出处，不同的文本记录一一注明，书中还附有诗人小传和每座山的不同文献记载，令人一目了然，这些都非常难能可贵。”在日前举行的《济南名山诗总汇》研讨会上，山东大学儒学高等研究院中国古典文献学方向博士后、文学院研究员李振聚如是说。

学术视野的一再展宽，也使刘书龙对以前的著述生出些许遗憾。他坦言，2012年辑录《济南泉水志》“艺文”时，穷尽所有才收录济南泉水诗文约1200首/篇，10年后，他所辑录的历代专咏济南泉水的诗文已达2000多首/篇，如果再加上个别诗句中提及“泉”字的诗文，其总数恐怕得有五六十首之多。3年前，他和周长风先生合作完成《赵孟頫〈趵突泉〉历代次韵诗辑注》一书，当时共辑得赵孟頫《趵突泉》历代次韵诗158首，现在，他视野中的此类诗作已增为180首。

这就是刘书龙，一个以寻章摘句为乐，且永不满足的人。



商河『沙河炮肉』

□刘强

在素有“千年麦丘邑鼓乡温泉城”之称的济南市商河县，提起令人垂涎欲滴的地方名吃“沙河炮肉”，可以说是妇孺皆知。去年，有友人来商河沉浸式感受“商河三宝”美食文化，围绕“商河三宝”拍摄的小视频一时火爆全网。“沙河炮肉”就是“商河三宝”之一，尽管如此，如果有人问起“沙河炮肉”的由来，恐怕知道的人就不太多了。

商河县城北边不远处有一条碧波荡漾的大沙河，河面宽阔、风平浪静、水深鱼肥。在绿水环绕的大沙河北岸有一个以沙河命名的乡镇——沙河镇。诱人的“沙河炮肉”最早就出自镇政府驻地的沙河街。

上世纪80年代，农村经济日益活跃，老百姓生活也变得富裕起来，不光是吃上了白面馒头，而且对鸡鱼肉蛋的消费需求也与日俱增。也就是在这个时候，“沙河炮肉”通过沙河街上李姓一家人家勤劳智慧的双手，在鲁西北平原上的大沙河畔应运而生。

“沙河炮肉”之名如此响亮，它又是怎么来的呢？

在沙河街上有兄弟二人，哥哥叫李宗祥，弟弟叫李宗胜，以制作熟食为生。他们熏制出来的肉食，很受当地人欢迎。因兄弟俩性格爽朗，脾气直、火气大、嗓门高，像大炮一样，因此有“大炮”“二炮”的绰号。他们制作的熏肉产品，也被称为“炮肉”，而且名声在外，产品供不应求，慕名而来的客人越来越多，因此“沙河炮肉”一炮打响。“沙河炮肉”选用猪下货等优质食材，用常年积淀、有一定浓度的陈年老汤温火煮熟、熬透。采用传统的工艺熏烤而成。“沙河炮肉”口感别致、风味独特、香而不腻、烂而不黏，堪称一绝。

“沙河炮肉”创始人之一的“二炮”李宗胜个头1.8米，身体强壮，体重200多斤，说话声如洪钟、爱憎分明、性格直爽、古道热肠，由于性格火爆，在家里又排行老二，所以人们送给他一个绰号“二炮”。1984年，李宗胜在沙河街上开了个肉食部，专做熟肉生意。

在沙河街上有一个方圆百里较有名望的老中医李文祥老先生，当时90多岁，身材高大，留着长长的白胡子，性格沉稳、心地善良，对各种疑难杂症的治疗很有名气。同时他对民间美食也颇有研究。他看到李宗胜为人实在、勤劳致富，就把家中秘方拿出来，让李宗胜尝试着煮肉，李宗胜用心学习，舍得吃苦受累，经过反复实践，逐步形成了富有沙河地域特色的“炮肉”美食。

李合元是“二炮”李宗胜的女婿，也是沙河街人，他中等个头、浓眉大眼、干净利落、吃苦耐劳。他从小

到大喝着大沙河的水，也品尝过“沙河炮肉”。1999年与李宗胜的女儿李新红结婚成家后，他对“沙河炮肉”的特殊烹饪技艺情有独钟，夫妻俩虚心向父辈学习，根据北方人的饮食习惯，不断继承创新，得到了“沙河炮肉”的真传。

为了传承商河地域美食文化，让“沙河炮肉”发扬光大，走向更广大的市场，李合元夫妻俩决定走出沙河，走向县城，于2002年初在商河县租赁房屋熏制加工“沙河炮肉”，同时在县城摆摊售卖。

李合元夫妻俩早上四点钟起床，先把沙河老家家传的老汤在大铁锅里加热，再把头一天买回来的生货冷鲜洗净下锅，半小时开锅后，加中药包和盐。一个半小时后，妻子李新红把熟肉从铁锅里捞出来放在铁算子上，李合元就开始进入熏制流程。熏锅加热后，放入白糖，在铁算子上熏五分钟，看到冒黄烟时即出锅。

这是炮肉制作技术含量最高的环节之一，如果欠火，肉就呈白色，如果过火了，肉就熏黑了。李合元掌握熏肉的火候，已到了炉火纯青的地步，短短五分钟，就把各种熟肉熏制成金黄色，色泽诱人、香而不腻，逐步得到商河县城乡广大消费者的青睐。

李合元夫妻俩每天加工售卖各类熟食300多斤，每天中午10点半出摊，12点就卖光了，下午4点出摊，到6点就卖光了，如果去晚了就买不到，随着县城各大酒店的广泛认可，每天上午李合元还分别为县城上档次的酒店送货上门。面对“沙河炮肉”生意这样好的口碑，李合元没有骄傲自满，而是时刻保持清醒的头脑，从食材进货和制作加工上，严把质量、卫生关。冷鲜肉食材常年从国内知名品牌屠宰企业进货。煮肉的中药材、调料从原来的十几味，增加到二十余味，并坚持两天换一次调料，每天加一次水。通过精心烹饪、用心制作，他所熏制的“沙河炮肉”达到了色泽鲜亮、肉烂味浓、香味独特的标准。

现在李合元的“沙河炮肉”不但牢固占据商河市场，而且早已走出商河，声名远扬，常年为济南市区部分门店供货，也有外来的客商慕名而来，还有的客户通过电话和网上渠道购买。尤其是济南市花博会连续在商河县的成功举办，进一步带动了商河各种地方美食走出商河，走向全国。李合元根据客户需求，经过真空包装后，通过物流渠道把“沙河炮肉”发往全国各地。

舌尖美味醉心房，情到深处是故乡。商河县的“沙河炮肉”，如今不但早已遍布全国各地，进入了千家万户，成为百姓餐桌上的佳肴，而且也成为许多商河游子舌尖上挥之不去的美丽乡愁。

投稿邮箱：

qlwbrwqi@163.com