

刘书龙的部分作品。

□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《李白诗咏鹊山湖》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。其间,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。”

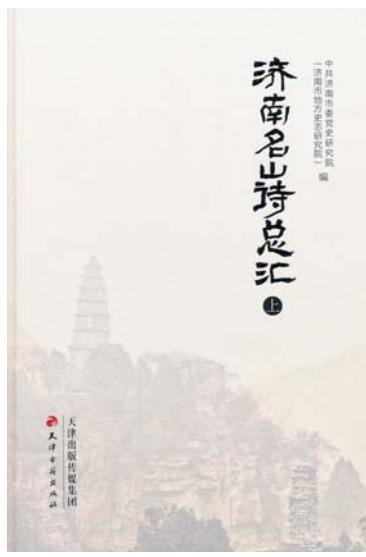
在点校主业年复一年进行的同时,刘书龙的“副业”也相得益彰,大有喧宾夺主之势。这个“副业”就是辑校,即辑录+校勘,也就是根据某种主题,从众多古文献中把某类诗文抽取出来、汇编在一起,同时进行校对和勘正。十几年来,我们曾一起参编《千年玉符河》《孝行济南》《走近马山》等近十种济南文史图书,刘书龙主要负责上述图书的古诗文辑校工作。此外,他与人合作完成《清·民国济南游记笔记八种》《济南文学大系:古代戏剧与小说卷》《赵孟頫〈趵突泉〉历代次韵诗辑注》《名泉文萃》等书,并独立完成《济南历代方志序跋汇辑》《济南历代游记选萃》等书,两者加起来又是十多本。在这十多本以辑校为主的书中,《济南名山诗总汇》是下功夫最大的一本。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,其总数恐怕得有五六千首之多。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。



□刘强

在素有“千年麦丘邑”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。馋人的“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了。

“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箅子上,李合元就开始进入熏制流程。熏锅加热后,放入白糖,在铁箅子上熏五分钟,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红色,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。

# 写在《济南名山诗总汇》付梓之际