

青未了

人文 齐鲁



人们一边叹惜鱼类资源的枯竭,一边又在竭泽而渔。捕鱼的网扣越来越小,禁捕期和养鱼期也照样下海捕鱼不误。也许有一天会出现一个可怕的情景:各类鱼虾已经绝迹,大海变得空空如也,只剩下一片蓝蓝的海水。

抚今追昔

怀念儿时渤海湾畔的桃花鱼汛

□陈书斌

我的家乡龙口就在渤海湾畔,每当桃花染红山野也染红海水的时候,这就是人们常说的桃花鱼汛。记得儿时,每逢桃花汛,家乡便成了鱼虾的世界。这里是水产品的集散地,渤海湾出产的鱼虾大部分在这里集中,又分散到省内外各地去。海湾里白帆点点,樯桅林立。渔民们各自操着南腔北调的家乡话。打鱼人大都性格豪爽,高声大嗓,嘻嘻哈哈的欢笑声、渔歌和劳动号子传得老远。

海岸边的沙滩上摆了一筐筐的鱼虾,连空气里也弥漫着一种鲜鱼的腥气味。一只只吃水很深的渔船一头拱在沙滩上,接着就把满舱的鱼虾卸到沙滩上,鱼虾多的时候沙滩上连插足的地方都没有。这些水产品再经过汽车、马车运出去。



过去的渤海湾桃花鱼汛。(资料片)

在整个桃花汛期间,天天都可以看到车水马龙的运鱼队伍,这些鱼虾远销到省内外。

大约是故乡鱼虾多的缘故,故乡小镇的不少街巷的名字大都带个“鱼”字,我的家就住在老鱼市街,还有新鱼市街、臭鱼巷、顺海街……

故乡的鱼市名副其实,鱼市上里里外外全是鱼。买鱼不用带网兜或筐子之类的家什,这里的鱼全是大鱼,半斤以下的几乎没有。小鱼大都卖给了当地的农民做腥肥下到了地里。卖鱼的准备下马莲草或细绳,过秤后买主就提溜着一串

鱼走了。鲜红鲜红的加吉鱼;泛着银光的大刀鱼;金黄金黄的黄花鱼;吐着白沫的大梭子蟹……鱼虾的品种多得数不过来。

桃花汛时节的大对虾,家乡人叫做桃花虾,个大味美。鱼市上的大对虾生的熟的都有。熟对虾是成对卖的,所以人们称之为对对。肥硕的大对虾,大的一对就有半斤多,如果上筵席,两对就够一大盘了。两只对对虾摆在一起很好看,要是在两只对对中间放上一颗彩色玻璃球,那就是一件工艺品,叫做“二龙戏珠”。

那时节鱼虾的价格也便宜,但我家还是很少吃鱼,因为家里孩子多,父亲挣的钱只够买粮吃。小孩子经不起鲜鱼的诱惑,后来,俺们还真找到了一个“挣鱼”的办法。每逢放学或星期天,我和几个小伙伴就一块帮渔船上水(给渔船补充

淡水)。上完水,打鱼人就在水桶里给装上些鱼,俺们便乐颠颠地跑回家叫妈妈做鱼吃。

如今又逢桃花汛,故乡全然没有了过去那种景象。沧海桑田乃人间正道,但在这么短的时间里发生如此变化,还是令人吃惊和痛惜。有些珍贵鱼类像加吉鱼、大黄鱼在渤海湾已濒临绝迹,大对虾和梭子蟹也少得可怜,难得一见。鱼虾不知何处去,桃花依旧笑春风,是啊,今天的桃花汛,只有桃花依旧,鱼虾却不知哪里去了,根本就形不成鱼汛。

人们一边叹惜鱼类资源的枯竭,一边又在竭泽而渔。捕鱼的网扣越来越小,禁捕期和养鱼期也照样下海捕鱼不误。也许有一天会出现一个可怕的情景:各类鱼虾已经绝迹,大海变得空空如也,只剩下一片蓝蓝的海水。

饮饌琐忆

老潍县的朝天锅

□陈平

现潍坊市城区是解放前的老潍县,知名度颇高,毛选四卷中,毛主席在1948年12月30日为新华社撰写的1949年新年献词《将革命进行到底》中提到过它,而说起老潍县的小吃,最具盛名,也最为百姓享受得起的当数朝天锅了。

朝天锅起始于乾隆年间的民间早市,主要是为方便赶集人饱餐一顿不是猪肉的猪肉,即猪头心肝肚肠肺,又可喝上热汤热水暖身子。那时的朝天锅设于露天集市,南面敞开,东西西北三面由秫秸扎成,顶上稍加遮盖就成了,挡风挡土又挡雨。中间,大锅朝天,锅台为桌,围台而坐,故名朝天锅。锅台上有些葱末、咸菜条、芝麻盐、

老陈醋等调料,随便取用。肉汤不算钱,尽管喝。朝天锅的做法很简单,将猪头等猪下水洗净混放入大锅,再放入八角桂皮等大料,水满锅,先大火,后小火,慢慢煮烂就可以了。

集市几近中午时,天不亮就大老远来赶集,又冷又累又饿的人,围坐在大锅旁,拿出捎带的大饼,花上二个铜子,买上二两猪头肉,或猪肠猪肝之类,卷在大饼里,再拿棵大葱,一手热乎乎的大葱就吃将起来。肉汤既然不花钱,就可喝个够。实在没钱的,将大饼撕碎,放入碗中,从滚沸的大锅里舀肉汤泡一下,不花一文,照样吃个满头大汗,老板娘是既不嫌弃,也不会抛白眼的。刚把货卖出去,包里稍有几个铜板的,大可烧

包一回,指点锅里的哪一块,老板娘就单独捞取,用刀切了,拿过你的大饼,把肉卷好,再递给你。食客边吃,边聊些五谷杂粮六畜兴旺等生产生意的营生,交流心得,互通有无。

各地的名吃小吃虽多,但这样民众民生、惠民便民的,却独一份。

据传,朝天锅出自潍县知县的郑板桥。一日,丁家妯娌三个到县衙击鼓喊冤,状告公爹分家不公,在大堂上争闹不休。郑板桥在朝堂上铺纸研墨,写下三个大字让老人拿好,耳语几句送出大堂。三个妯娌也各自领受十个鞋底的痛揍而去。妯娌三个找到公爹,先赔了不是,又讨要起字幅来。公爹说:以前的事不提了,明天是集市,你们有带大锅、柴火的;有带猪



潍坊朝天锅城市雕塑。(资料片)

头、猪肚心肝肺的,天蒙蒙亮时,集市上再说。

第二天一大早,妯娌三个手提扁担来到集市,远远就看到了公爹,公爹旁的秫秸栅栏上有一牌匾,上书:朝天锅;下书:板桥题。打那始,妯娌三个共同经营朝天锅摊子,亲如姐妹,还把公爹好生伺候到无疾而终。

现在,朝天锅早已不在集

市,不再露天,更不用自带烙饼了,而是进了厅堂,入了包房,但依然是普通百姓的美食。吃一口饼卷猪头肉,浓香又醇厚;喝一碗葱花热肉汤,身子暖洋洋。

别看汤不用花钱,可很讲究,以百年老汤为种子熬制的汤最佳。现在几个知名朝天锅餐馆的招牌上,都落有“板桥汤”的字样。

口述城事

城西泉上最关情

“林梢春动紫烟生,策马东风十里程。若到济南行乐处,城西泉上最关情。”一代宗师赵孟頫的诗引我游兴大发,在一个朗朗春日的上午,来到“城西”寻觅快乐的童年有泉相伴的日子。

□陈建绳

小时候,我家住在老济南西城墙下一条窄窄小巷中。街南段路西有鬻鬻泉,井台子比街面高出半米,上下有台阶。打水时,水桶汲满水提到台阶下,然后挑水或者抬水回家。儿时的“发小”、刘氏兄弟时常为水桶不在扁担中间而反目,有一次年龄小的索性摆挑子“罢工”了。如今每每忆及往事,二人总相视一笑。

街北口往西有不匮泉、双忠泉、华家井。酱园与泉为伍也是“泉城特色”,与三泉相邻的有一玉丰酱园。玉丰酱园的甜甘芦最受老街坊青睐。上世纪50年代,表姐代表青岛来省城参加全省女篮比赛,四姑给家父写信,一定要捎回玉丰酱园的甜甘芦和大明湖的白莲藕。

说到白莲藕,上世纪30年代一位著名作家在大明湖游记中曾写道:“白莲花长到五六尺,大条的藕又脆又甜。”怪不得四姑对老城区的美食情有独钟呢!

双忠泉东邻(今双忠祠街33号)院内西侧有一不匮泉。据《不匮泉记》载,“双忠”之一的山东巡按宋学朱的儿媳管氏敬老、相夫、教子誉满四方,康熙皇帝东巡时诰封一品夫人,赐“北萱映彩”匾额。其孙宋广业也享有孝名,并为母亲建“御碑亭”。建亭掘池时得一新泉,泉名取自《诗经·既醉》中“孝子不匮,永锡尔类”句,希冀孝子像源源不竭的清泉流芳百世。

自街北口往东,双忠祠街中段路南有广福泉,泉西侧有一门头不小的广福斋酱园,广福斋是前店后坊,后院有十几个厚瓷的大缸,缸上扣着席编

的大“草帽”。

广福斋有名的酱菜是清脆可口的水腌疙瘩,小时候我的个头还不如柜台高,就经常去买水腌疙瘩。

广福斋正对的就是西公界街,西公界街北首路东有雪泉,路西有放生泉。放生泉以西,寿康楼街吕祖庙(又名升阳观)前土山以北有一大湾即放生池,坊间俗称“小明湖”,其池水与放生泉一脉相通,附近孝感泉、双忠泉、华家井、广福泉、不匮泉的涓涓细流,由南向北经青石板下蜿蜒流入池内。附近街巷中的礼佛行善者,常将活鱼投入池中。

由于土山不高,池水不深,小时候我与玩伴春天常在土山上放风筝,夏天在池边捞鱼,冬天戴着棉帽、穿着棉鞋“滑冰”玩。

兴致勃勃地徜徉于背街陋巷,我独自回味着有泉相伴的

日子。在从寿康楼街返回西公界街时,恰与童年玩伴,家住吕祖庙附近的仓女士邂逅,早年仓母与我父同在寿康楼小学(今题壁堂)教书。她谈起老城区的泉子口若悬河如数家珍。她自豪地告诉我,她还陪电视台的人拍过电视片呢!聊到放生池,她讲述了一件鲜为人知的趣事:放生池的鱼夜晚见光就蹦,小时候她家养的一只花猫常在夜间从放生池叨活鱼回家,其父为方便猫咪回家,还在大门旁边开了“猫道”。听后我莞尔一笑,接着话锋一转:“小时候咱吃的是哪里的水?”她思忖了片刻说:“这附近泉子的水大多用来洗衣、洗菜、淘米、涮洗杂物,咱吃的是太平寺街孝感泉的水。”

太平寺街孝感泉离我家不远,由洋楼西(今启明街)、高都

司巷往西就是太平寺街。

太平寺原名孝感寺,始建于唐贞观年间,因街南有孝感泉得名。铁钺坚守济南西门时,曾将兵器储藏寺内,燕王掌权称帝后,将孝感寺改名太平寺。清人留下“孝子事亲水远,感而得泉”和“太平古寺府城西,孝感清泉竹影低”的诗文。

由于孝感泉水清冽甘甜,附近大街小巷汲水者络绎不绝,自然形成多条“水胡同”,路上常见售水者拉着木制或铁制水车往各家送水,水车尾部有一木塞,拔开木塞,水流到桶内,挑起送到住户水缸里,每送“一挑”,家庭主妇就付一竹签子。

“城西”探泉归来,身上仿佛湿漉漉的,脑海里不时浮现泉的身影:泉水有情有义,无私地流淌了数百年,上千年,养育了一代又一代人。幸运的是,泉还在。