

## 编者按

上两期,我们重点介绍了“东门大街”的演变和历史,而除了东门大街,西门大街也有几百年的历史,让我们翻开历史,看看发生在西门大街的故事。

## 西门大街的故事(1)

作者:张培安

说济宁,道济宁  
济宁是个八卦城  
北门高来南门低  
东门西门错相通  
大街共有一百六  
小巷三百还挂零

这是笔者撰写的《济宁文化地理歌谣》的其中一首,歌谣中说的是“八卦城”就是公元1150年(金天德二年)从巨野迁建于济宁古槐路两侧的“济州城”,也称新任城,当时南部还有古任城。两座古城叠加起来,形状像个吕字,就是当时济宁城的样貌。当然,有学者认为济宁地下还有汉代任城国的故城,另当别论。

西门大街位于市博物馆对过,以“济州城”西城门得名,沿着东门大街向西走,经过古槐路,要上西门大街必须顺着古槐路向南走一段,说明“济州城”东门西门不在一条中轴线上,所以歌谣中说“东门西门错相通”。究其原因,明代济宁“济州城”的东西城门系按“八卦”的序列建造。东西门按“伏羲八卦”:东门为艮,西门为震,内含双井,故在博物馆北有双井街。济州城南北城门按

“文王八卦”设计建设的:南门为离,北门为坎,因而南北门在一条轴线上,两门基本相对,故而南北大街较直。

西门,又称“萃成门”,匾题“获麟古道”,后改为“湖山毓秀”。城门上有城楼,名“思麟楼”,匾题“汶济澄清”,城门均系内木外用铁皮包裹,并用每枚重八两(半斤)的圆头铁钉,按横九竖十三排列铆钉在每扇门上。而在“东门迤南”还有“水门一处,并筑有“四门马道”于每座城门外两侧各一条。所以济宁东门、南门都有马道街名流传下来。

另外,四门处还建有“影壁”,俗称“影门墙”,即所谓“四爻”。南爻,在南门城上面里;北爻,在内外城门之间;东爻,在东门外与月城门相对;西爻,西门里与城门相对。正如民谣中形容的“南门高,北门低,东

门外,西门里”,是济宁城的又一特景。

现在西门大街宽约20多米,狭窄局促拥挤,别看西门大街不起眼,过去那可是济宁的行政中心,聚集着众多穿着蟒袍玉带,坐着八抬大轿的官员,也有饱读诗书、通过科举成名的精英;有官面够得着、商界通关节的缙绅,也有富甲一方、称雄乡里的阔佬;有童叟无欺、诚信经营的商贾,也有爱打抱不平的侠士;有精明会算计的行商贩夫,更多的还是一天到晚为吃饭穿衣奔忙的凡夫走卒、平头百姓。当然,还有那些伤天害理、大逆不道被推出西门外斩首的罪犯。繁忙的景象,皆因历史上这里驻扎着两大中枢机构:济宁河道总督衙门和济州衙门。

(未完待续)

本报记者 范少伟 整理

## 让人直流口水的龙虾大排档

“掌门人”李洪磊的勤奋和诚意,赢得众多顾客青睐

本报记者 苏洪印 通讯员 李月

精心的选材、独到的配料、精巧的做法,成就了冠龙龙虾大排档的香辣小龙虾,慕名尝鲜的食客络绎不绝。大排档“掌门人”李洪磊16岁学厨,靠着一手好厨艺混迹商海,终有所成。白手起家的他深信诚意是经商的根本,也是他的香辣小龙虾得以成功的根源。

## 香辣小龙虾,隐藏着大学问

提起位于环城北路的冠龙龙虾大排档,附近居民们都忍不住口水直流。开业9年多,店内的名菜“香辣小龙虾”口碑相传,早已名声在外。平常大排档里座无虚席,到了夏天更是得提前预订,4000多平米的院子里晚晚坐无虚席,为了吃到香辣小龙虾,有人宁愿排队等候几个小时。“我花了近2年的时间研制出独特配方,咋能受欢迎。”李洪磊笑着说,满脸自豪。

为了做好这道香辣小龙虾,他多次奔赴江苏盱眙学习考察,“当地做的小龙虾已经形成品牌,我结合咱们济宁这边的口味进行调配,最终研究出店里的这道招牌菜。”李洪磊认为,香辣小龙虾口味独特的关键是选材和配料。选用微山湖活体小龙虾,均

为野生,龙虾的大小也很讲究,大多是6钱到1两重。而配料更是一种艺术,李洪磊介绍,除了四川豆瓣酱和玉堂酱园的黄酱,还有他秘制的中药配料。

有了选材和配料,这道声名远扬的香辣小龙虾又是怎么做出来的呢?李洪磊介绍,选出的龙虾要先放入水池两天“吐泥”,这个过程中,龙虾体内的杂物会排出来。烹制时先放入80℃左右的油锅里炸,然后放上葱、姜、蒜以及调好的酱料,最后添加适量的水焖上15到20分钟,这道香味四溢的香辣小龙虾就能出锅了。“这个过程听着简单,但每一个步骤操作都很精细,这样才能保证好口味。”李洪磊说。



▲美味的香辣小龙虾让人口水直流。本报记者 李岩松 摄

## 三年开店两次,失败仍越挫越勇

说到香辣小龙虾的成功,38岁的李洪磊笑得很憨厚,戏称自己与“吃”早有不解之缘。“打小就是个‘吃货’,特别馋,看见好吃的就拔不动腿,家里不给做就自己偷偷学。”

因为觉得做厨师天天能吃好的,李洪磊16岁便开始学厨。“那时候是花钱拜师,一分钱工资都没有,刚开始干的都是砸炭、提水、打扫卫生这样的脏活累活,两三年后才算是掌厨。”李洪磊说,学厨的经历现在回忆起来大多是美好的,出师之后,他在城郊一家医院食堂工作期间结识了现在的妻子徐艳,当时徐艳是医院的护理人员,非常喜欢吃他做的饭菜,接触的时间长了两人互生爱慕,终于喜结连理。

为了自己的事业,李洪磊20岁时选择单干,而现实远比他想像的残酷。当时他和妻子借来4000多元开了一家快餐店,半年后因生意冷清而关门,血本无归。一年后,不甘心的他又张罗了一家拉面馆,同样赔钱关门。

两次失败仍没有让李洪磊灰心,2003年和妻子在琵琶山路开起一家饭店,但这次的打击比前两次更为猛烈,营业期间遇上了“非典”,很少有人来吃饭,开门2个月就倒闭了,还背上了3万多元的债务。为了还债,李洪磊不得不去东营打工。

功夫不负有心人,28岁那年,李洪磊终于赚到了人生中“第一桶金”,靠经营快餐店赚了5万多元。随后,李洪磊的生意越做越大,直到今天的冠龙龙虾大排档。“20多年没离开过餐饮行业,不管是打工还是开店都是自己掌厨,每天想的都是怎样把菜做到最好,让顾客满意。”李洪磊深深体会到,诚信才是生意的基础,注重质量,以服务为本,才能赢取好口碑,这或许才是香辣小龙虾成功的根源。

快到冬季了,根据顾客口味,李洪磊店里推出了全羊系列菜品,还可以看到精彩的斗羊表演,还不快来尝尝鲜?



▲挑选小龙虾,李洪磊很讲究。本报记者 苏洪印 摄



▲店里最近将推出精彩的斗羊表演。本报记者 李岩松 摄