

【流光碎影】

□黄伟民

济南商埠区过去有一家老字号——“兴顺福酱园”，位置在经二路纬三路中段路西，是一家前为临街商铺后为腌制作坊的酱菜园。据资料记载，“兴顺福酱园”始于1926年，是当时济南商埠会长张采丞开办的。

张采丞(1868-1934)，山东寿光县人，光绪十七年(1900年)携三千两银子举家迁至济南。济南开埠初期，他租借商埠区大片土地。先后创办了包括粮油加工、木材销售、制铁机械制造等多个行业，是济南地区最具实力的富商之一。“兴顺福酱园”是在原有粮栈位置基础上，临街盖建门头房创办的。

“兴顺福酱园”开业之初，张采丞为了创出自己的品牌，用重金聘请了两位技艺高超的酱菜腌制师傅。遵循民间传统工艺，从精心选料到整个腌制过程，一道道工序可谓一丝不苟精益求精。

“兴顺福”是张采丞为自己整个行业封的字号，正是因为有了这个酱菜园，才使它成为济南妇孺皆知老字号了。

笔者小时候居住在“兴顺福酱园”附近的昇平街，经常从它门前路过。由于院内每天运送货物的车辆进出十分繁忙，酱园院子的大门白天一般是敞开的。从外面可以看到院内工人们忙碌的身影，有时也允许外人进去参观。

一提起“兴顺福酱园”，我的脑海立刻会浮现出那些又高又粗腌制咸菜用的瓦缸(也有部分陶瓷缸)。在我印象中，腌缸足有我当时的个头高。盖子是用薄薄的竹条编制而成，上头尖尖的犹如大草帽。几十个瓦缸一排一排地摆在露天院内，一眼望去很齐整规范。

酱菜的整个腌制过程不是想象得那么简单，需要经常翻缸、倒缸、晒缸。翻缸就是把缸内腌制的酱菜隔一段时间翻动一次。有时为了加速发酵或者遇到连续的阴雨天，工人们就

曾经的老字号——

经营独到的“兴顺福酱园”



会在晴好天气把腌缸的盖子全部掀开，使腌菜暴露在阳光之下，这叫晒缸。倒缸顾名思义，就是把腌制的酱菜倒到别的缸里去，所以酱菜操作工的劳动强度蛮大的。每当这时，腌制过程中产生的各种气味混杂在一起飘散到四周。说实话，没有完全腌制好的咸菜，味道闻起来不是很好。

“兴顺福酱园”的门头房铺面不大，有十几个平方米。整个店铺高出人行道地面大约三四级台阶的样子。前门朝东临街，后门朝西开在作坊院内。铺面一分为二被全封闭木质拐角形的柜台隔开，两道门之间是不能通行的。柜台高高的，我当时需要踮起脚尖才能看到里面的货架。各式盛酱菜用的陶瓷盆盆罐罐摆放在货架上。几个用来出售酱油、醋的大缸靠墙一溜排开(“兴顺福”酱园除了腌制酱菜，还兼酿制酱油和醋，质量上乘，在济南也比较有名)。

过去济南市面上出售的酱油和醋都是零卖，需要自带瓶子盛装。出售时一般也不用秤称，而是用白铁(一种镀锌铁皮)或者竹筒做成的量具。“兴顺福酱园”用的是竹子做的那种，圆竹筒上特意留出窄长的

提手。根据竹筒粗细做成容积为二两、半斤、一斤的“提溜”(那时人们对这种容器的称呼)。出售时按照顾客购买斤数的要求，用量具一提溜一提溜地盛装。因柜台过高，在柜台外面还放着一张宽宽的小凳，供矮小的小朋友踩踏(小时候家长指使孩子出去买油盐酱醋是常有的事)。看似小事一桩，却体现了“兴顺福酱园”的顾客至上的服务态度。

“兴顺福酱园”在经营方面有独到之处，举个例子：“兴顺福酱园”比较出名的招牌酱菜是各类虾油小菜。油亮的外观和纯正的口味堪称独特，在济南乃至省内外享誉盛名。仅虾油小菜一项，每天的销售量就有数百斤之多。经二路纬三路距离火车站较近，来往旅客比较多。为了便于外地人购买携带，店铺专门定制了小竹篓盛装。小竹篓分一斤装和二斤装两种，造型近似鱼篓。为防止渗漏，还在外面涂了厚厚的一层桐油。把带有黑色字体的方形大红纸用麻绳扎口，然后再绑成个提手。竹篓做工精细厚实美观，如果哪位有心人能把小竹篓保留到现在，必定是一件不错的收藏品。

“兴顺福酱园”以诚信为

本，注重商号信誉，童叟无欺，不短斤少两。上个世纪六七十年代属于计划经济，物资匮乏供应紧张，一些生活用品依靠凭证供应。“兴顺福酱园”是政府指定的豆腐供应点。经常是商铺还没有开门，来买豆腐的人就在门前排起了长队。大家对“兴顺福”的信任度可见一斑。

说起买豆腐，笔者幼时的一个小插曲至今难忘。记得寒假的一天清晨，天还没有完全放亮，姐姐带着我提前去“兴顺福酱园”排队买豆腐。这么早出门买东西觉得好奇，又看到我们前面只有四五个人很高兴，天寒地冻也没有觉得十分冷。可时间一长，等到商铺开门，买上豆腐回到家中，全身早已冻透。小小的年纪承受不住这么大的“罪”，我哭起了鼻子。事后好长一段时间，姐姐一直把这件事当成拿我开涮的笑柄。

上世纪80年代“兴顺福酱园”被拆除盖起了高楼，在楼的底层留出铺面，仍然打着“兴顺福酱园”的旗号经营酱菜。但货源出自何方不得而知，也不是正宗的味道了。在惨淡经营了几年后，于上个世纪90年代最终关门张。



【民间记忆】

三代人的婚礼

□王绍忠

“久旱逢甘霖，他乡遇故知。洞房花烛夜，金榜题名时”，这是早先圣贤骚客所总结的人生“四喜”。第三句所指的是年轻人喜结连理、百年好合。不过，在不同历史时期，婚嫁的形式和内容也多有差异。

解放后，男女恋爱、婚姻自主替代了“父母之命，媒妁之言”的包办婚姻。婚礼又从“四大件”过渡到“新六件”；迎亲也从“永久”单车发展到轿车行列，见证了社会的进步和时代的变迁。

我家堂叔和婶母是上世纪七十年代中期，在“学大寨”工地担当“领奔手”时相识并相恋，没有介绍人从中说合便携手拜见了双方二老。按约定俗成的规矩，丈母娘“狮子大开口”，要定了“四大件”，俗称“三转一提溜”。

那时是计划经济时期，物资匮乏，买啥都凭票供应。堂叔向丈母娘允诺干脆利落，买时却犯了大难啦！堂叔跑直了腿，磨破了嘴，最后还是全家出谋划策，求亲戚、托朋友，请了七大姑八大姨，用了仨月，辗转四地才讨换来“永久牌”自行车、“蜜蜂牌”缝纫机、“上海牌”手表和“东风牌”收录机。堂叔、堂婶两人到公社办理结婚手续时，看到结婚证上赫然印着“勤俭建国、勤俭持家”八个大字，登记后还舍不得花粮票进饭店门槛，在路口吃了二斤烤地瓜，就算是吉祥时日的“意合饭”了。回到家分了花糖、香烟，两人便牵手入了洞房。

上世纪九十年代初，改革开放的春风掀起了乡下的“打工潮”。进城的农民开了眼界、长了见识，家庭用餐由矮腿方桌换成了转盘圆桌；休憩的座椅也变成了沙发。加上传统的八仙桌、太师椅、双柜橱几，以及新兴的电视柜、音响柜，总共是“40条腿”。年轻人婚嫁是一辈子的大事，这美观实惠的“40条腿”便成为乡下婚礼嫁妆的代称。

我表哥当时担任乡里孵化厂技术员，表嫂是现金出纳，两人朝夕相处，由熟人渐成为恋人。订婚时表哥先认丈母娘，她老人家笑逐颜开，直截了当地说：“咱两头就你们两个娃，不铺张拉饥荒，可也不能太寒碜了。你家是全村带头致富的‘冒尖户’，依我看这40条腿显得略微少一点，再添个挂棉猴、羽绒服的大衣柜，盛茶具、酒具的高低柜，还有存放针头线脑的一对床头柜，为孩子放课本、搁笔墨的书橱。总共是个吉祥数——60条腿，还有想到想不到的，就这些吧！”

家具要想优，首先选木头。梧桐木密实轻便，不走样、不变形，颜色呈红色，是做家具的首选。表哥先在宅院和菜园里的六棵瓦罐粗的梧桐树砍掉，解成板材晾干。随后请来六位技艺精湛的木匠师傅，按照他绘出的图纸，分别加工制作。历经数月，60条腿齐整地走进了婚姻的殿堂。迎亲当天，在“宴喜厅”摆了八桌有“四大件”(鸡、鸭、鱼、肉)的丰盛酒席，宾朋都送去了热情的祝福。

新世纪元年，我侄子和侄媳从师专毕业，分别在实验中学和清照小学任教。两人把双方家长请来，在“状元楼”饭庄商量婚礼细节，虽说婚礼有八字方针“不讲排场、实用时尚”，可家里还是要求置办“六大件”！

心里有了“底数”，侄子便让同事当参谋，利用双休日四处“遨游”。先在花园小区订购了80平方米的住房一套，以及18平方米的车库一幢。又从济南开回德国进口轿车一辆。安了家、有了车，侄子又忙不迭地买回了白金戒指、手提式电脑和液晶大彩电。结婚时三辆轿车迎送，在汇宾楼摆了八桌中档的喜庆宴，典礼结束后夫妻俩又赴海南进行了豪华五日游。

时代巨变、小康进院。如今婚礼越办越隆重，从不足千元的“老三样”到现在总价值上百万元的“新六件”见证了不同时期每一代人的浪漫婚烟。

【饮饌琐忆】

□马洪利

“冬至饺子夏至面”，“冬至十天阳历年”，“冬至补个好身板”……这是每年“冬至”我们老家常念叨的几句谚语。

冬至(农历十二月二十一日或二十二日)，为进九之始。民间把“冬至节”这天叫做“数九节”或“交九节”，意思是说，从这一天起就进入九九八十一天“数九寒天”了。在我们这里，很多老人都会念叨民谣式的“冬寒九九歌”：“一九二九不出手，三九四九冰上走，五九六九冻死犍牛(一种小飞虫)，七九八九脱了棉袄背着走，九九杨花开，九九寒气流。”

相关冬至的习俗很多。古人认为到了冬至白昼一天比一天长，阳气上升，是个吉日。因此，我国古代对冬至至特别重视，被当作一个较大的节日，称之为“亚岁”，曾有“冬至大如年”的说法。入九以后，有些文人、士大夫者流，搞所谓消寒活动，择一“九”日，相约九人饮酒(“酒”与“九”谐音)，席上用九碟九碗，成桌者用“花九件”席，以取九九消寒之意。

民间还流行填九九消寒图以供消遣。九九消寒图通常是一幅双钩描红书法，上有繁

“数九”喝碗“老母鸡汤”



体的“庭前垂柳珍重待春风”九字，每字九划，共八十一划，从冬至开始每天按照笔画顺序填充一个笔画，每过一九填充好一个字，直到九九之后春回大地，一幅九九消寒图才算大功告成。填充每天的笔划所用颜色根据当天的天气决定，晴则为红；阴则为蓝；雨则为绿；风则为黄；落雪填白。此外，还有采用图画版的九九消寒图，又称作“雅图”，是在白纸上绘制九枝寒梅，每枝九朵，一枝对应一九，一朵对应一天，每天根据天气实况用特定的颜色填充一朵梅花。最雅致的九九消寒图是作九体对联。每联九字，每字九划，每天

在上下联各填一笔，如上联写有“春泉垂春柳春染春美”；下联对以“秋院挂秋柿秋送秋香”，称为九九消寒迎春联。

有关“冬至”的民俗谚语特别多，尤以“冬至进补养生”的谚语最多。而在我们家乡清最盛行的“补冬”方式就是“清炖老母鸡”，有“冬至数九，鸡不离口”、“一九一只老母鸡，九九补个好身体”的诸多谚语就是最好的见证。选择“清炖老母鸡汤”用的老母鸡，是越“老”越好，年数越多的老母鸡其“增补”效果越好。家乡一些人为了强身健体治“毛病”，一般专门选取喂养了三到五年以上的老母鸡作为“原

材料”，在锅内多放姜片，少放盐，清淡为妙，力求原汁原味，以达到“清香诱人，味美益人，营养宜人”的食效。“高龄”老母鸡一时半会儿炖不熟，最好的方法是把铁锅放在木柴炉子上，用文火慢慢地炖。因为一次炖不烂也不要紧，反正下次喝汤的时候还要适量加点水后再继续炖，让其中的营养陆续炖出来。若想取得最佳“进补”效果，有条件的话，最好是每个“九”炖一只老母鸡，每天清晨热乎乎地喝上一碗半碗的很舒爽，一连喝九天，天天有汤喝。待把九个“九”的九只老母鸡汤喝完之后，刚好是“九九(久久)康寿”的春暖花开之时了。

在上世纪六七十年代的时候，由于贫穷落后，经济条件有限，虽然家乡人都知道冬至吃老母鸡保养身体，但是在连粗茶淡饭都填不饱肚皮的年代，喝一碗“老母鸡汤”的奢望总是难以如愿。就是那些患了“月子病”的妇道人家和一些腰酸腿痛、身体虚弱的“病秧子”们，若想弄半碗鸡汤喝，也被误解为是故意找借口“解馋虫”。