

【忆海拾珠】

## 飘香百年的济南烤鸭

□魏敬群

驰名中外的北京烤鸭原产地是南京还是济南,这里且不下论断。其实,仅从其大葱蘸酱的食法,即可看到鲜明的山东印记。京城的烤鸭名店全聚德和素称金陵移此的便宜坊,过去也都是山东人经营,挂着“山东风味菜馆”的招牌。北京旧饭庄,多是山东帮、山东馆、山东灶,鲁菜的天下。

烤鸭在古时称炙鸭,取义于火。北魏山东高阳太守贾思勰所著《齐民要术》记载,1400多年前,黄河下游一带炙鸭的方法,与今天大体相同,只是那时不是整只加工,而是将“肥鸭,净治洗,去骨,作脔”。作脔,即切成小块。早在明末清初,济南各大酒楼饭庄已广为经营烤鸭。清中期,又有了专门经营烤鸭的店家,用今天的话来说就是烤鸭专卖店。道光年间,德和楼烤鸭店在院前开业;光绪年间,文和楼烤鸭店在芙蓉街南口崛起。烤鸭主要是外送,送到客户家中后,吃前用热油浇泼,既热又脆。分别于清末和民初开业的百花村与泰丰楼饭庄,都是鲁菜名店,它们制售的吊(挂)炉烤鸭也都十分有名。

鸭子也是济南的特产之一。《1927济南快览》载:“鸭较肥美,已填好者每只重可及八九斤不等。南鸡北鸭,确有可征。”历城之沙河、坝子以及大明湖都是肥鸭产地。当然,济南的鸭子比起东平湖、南阳湖的当年公鸭,还是稍逊一筹。食鸭当选公鸭,“雄鸭能愈老愈肥,皮肉至老不变,且食之与参芪比功”。(清李渔《闲情偶寄》)济南烹饪学家张廉明在《济南烤鸭略考》中讲述了其选鸭、填鸭、焖炉烤炙的过程。选鸭时,要看鸭子毛色是否光亮,精气神足不足,然后将那些昂首挺胸、毛色光亮的好鸭圈在一起,赶着它们跑。连跑三圈,就分出前、中、后,跑在最后面的是膘最肥的,选它们即中。

饭店买回鸭子,便交给烤鸭师傅填养。每天用高粱米与粗面粉团成的鸭食喂养,育肥时间约20来天。填养得膘肥体胖,便可宰杀了。市面上虽然也有卖填鸭的,饭店一般不会采

购,还是自己填养的更好一些。

济南烤鸭多用焖炉烤炙。炉为砖砌,方形,顶部呈圆穹形,下开一门。先将高粱秸放在炉里焚烧,至无烟只剩灰火时,把鸭子挂在炉内,关闭炉门烘烤,约半个时辰即熟。取出后,趁热整鸭上桌,客人过目后,再由厨师片成薄片装盘上席。吃时,佐以切好的大葱段、甜面酱与荷叶饼。

济南烤鸭和官保鸡丁一样,也是兴于酒楼饭庄,而起于官衙庖厨。山东巡抚衙门历来有名厨,出名菜,烤鸭亦然。清代文士刘鹗在《老残游记》中,曾写到山东抚台送老残酒席之事。说是官保大人因请学台吃饭,没能留老残在衙门进餐,所以叫厨房赶紧置办了一桌酒席,送到其下榻的旅店。抬去的一个三屉长方抬盒中,第一屉是碟子小碗;第二屉是燕窝鱼翅等类大碗;第三屉是一个烤小猪、一只鸭子,还有两碟点心。在清代,烤鸭与烤乳猪一起被称为“双烤”,是“满汉全席”中要菜之一。

烤鸭进北京,有两种说法。有人在《中国烹饪》杂志撰文,说是明代朱元璋建都南京时,皇宫厨房里就创立了完善的烤鸭技术;永乐年间,朱棣迁都北京,烤鸭技术也随之进京。金陵的南炉鸭就演变为北京烤鸭。张廉明先生则在《山左之“烤鸭”》中认为:“烤鸭”之北上,是随孔府衍圣公入京进贡而入御膳;又随山东厨师到京开餐馆而引进的。再配合选用北京玉泉山下的“北京鸭”,继而成为当地名肴。”驰名中外的北京烤鸭原产地是南京还是济南,这里且不下论断。其实,仅从其大葱蘸酱的食法,即可看到鲜明的山东印记。京城的烤鸭名



跑堂的开始片鸭肉(资料片)

店全聚德和素称金陵移此的便宜坊,过去也都是山东人经营,挂着“山东风味菜馆”的招牌。北京旧饭庄,多是山东帮、山东馆、山东灶,鲁菜的天下。

北京烤鸭蒸蒸日上,济南烤鸭日渐式微,到了后来,仅有聚丰德在支撑门面。聚丰德的前身是1932年创办的天一坊饭庄,后又改名惠罗春、紫阳春饭庄和长安饭店。1947年,济南名厨师王兴南和程学祥、程学礼等盘下饭店,从济南鲁菜名店聚宾园与泰丰楼中分别取出“聚”字和“丰”字,又从北京全聚德中取一“德”字,改名聚丰德。在烹饪技法上,亦取三家之长,即聚宾园的“爆”、泰丰楼的“烧”和全聚德的“烤”。拿手菜有火爆爆肉、油爆双脆、葱烧海参、大烧鱼等,最出名的还是烤鸭。该店烤鸭名厨苏乐文,先后任文和楼、宴宾楼任烤鸭厨师,他烤制的挂炉烤鸭,色泽红润,

外皮酥脆,味道香醇,肥而不腻,再配以味道清甜的章丘大葱和济南德馨斋口味鲜香的甜面酱,卷饼而食,那叫一个解馋、过瘾。

1956年5月,时任文化部副部长的郑振铎来山东视察文物工作,14日晚“七时,到聚丰德晚餐,剑三请客也。有王(献唐)张(静斋)二老等。菜甚丰,而无甚特色。烧鸭不坏。”(《郑振铎日记》)剑三是省文化局长王统照,张静斋、王献唐时为省文物管理委员会正副主任。聚丰德乃鲁菜名店,其菜肴一向脍炙人口,而在走南闯北、见多识广的饕餮之客郑振铎眼里,却是“无甚特色”,好歹还夸了一句“烧鸭不坏”,聚丰德全赖烤鸭挽回一点面子。烧鸭是北京过去的叫法,著名文人梁实秋在《雅舍谈话》之《烧鸭》一文说:“北平烤鸭,名闻中外。在北平不叫烤鸭,叫烧鸭或烧鸭子”。



秋柳园杯 诗歌征文

投稿邮箱:lixiaohige@163.com

## 祭悼辛亥先烈 (外一首)

□杨曙明

苍松翠柏是一种语言  
辛亥英灵在这里安息长眠  
千佛山东麓的陵园内  
无尽的哀思缠绵

辛亥风云激荡民主共和  
在中华民族最危险的边沿  
英灵为理想而逝  
伟业让历史留恋

默默地读着碑文  
深思漂浮隐显  
眼前冷清的场景  
让我苦涩难言

哀乐回响在远方  
花圈簇拥在天边  
阳光迷乱了我的情怀  
轻风吹皱了我的心愿

我为无知哭泣  
我为疏忽可叹  
我为麻木可悲  
我为不屑可怜

心怀最深沉的崇敬  
仰望天上的云端  
民族振兴的中国梦  
与先烈的理想在长空团圆

## 春雨

合着春天的脚步  
携着温暖的气息  
在万物的呼唤声中

飘飘洒洒  
阳光甘愿为你让路  
星月愉快地为你送行  
在云朵无私的帮助下  
催蕾发芽

朦胧、细腻、婉约  
恰似春之声圆舞曲  
柔情、恬静、飘逸  
雨露光华

返青的麦苗跳起欢快的舞蹈  
初绽的花朵唱起稚嫩的童歌  
万物在和风细雨中复苏  
天地如画

## 济南胡同 (外一首)

□杨黎明

清瘦的面孔  
瘦长的身姿  
像躺着的历史  
静静地  
蜷曲在高楼广厦间

拒绝繁华与喧嚣  
清高是你的性格  
斑驳的影壁上  
宛如沟壑的皱纹  
刻满沧桑

造访你的人  
总想打听点什么  
你守口如瓶  
扑面而来的  
还是泉边老井

那棵老槐树  
四溢开来的阵阵花香  
掠过灰瓦的屋檐  
再吹拂到明湖的画舫上

## 开元寺遗址

悬崖上刻一个寂寞  
石头缄默无语  
隋朝在哪里

唯有泉的叮咚  
香火,于追忆中冉冉升腾  
只是一种祭品

【流光碎影】

□高增昌

小时候,我一听说去外婆家就来精神,兴奋的心就像脱缰的马,早已奔向那带有水磨的乡下村庄。外婆家在绣江河边,河水每流过一个村庄就会出现弯折激流,势不可挡。不知从什么朝代起,沿河建起一座又一座的水磨,就连沿河一带村庄的名字,像金盘、三盘、四盘、宋家磨都与水磨有关。一座座水磨,就像绣江上一串闪亮的明珠。

去外婆家首先要绕过城南角外的那片湿地,这片湿地叫荷花池。湿地中间有一个亭子叫“中山林”,是为纪念孙中山先生而建。人们通过栈道漫步到亭中,四面荷花环绕,犹如踏入仙境。

绕过这荷花池,河水引路,前面就是金盘桥,桥下是绣江河和巴漏河相汇之处。由于绣江河位置高,巴漏河低,落差三米,形成瀑布,飞流四溅,声如雷鸣。

站在金盘桥上望着那垂落的河水,白哗哗的水雾如同天河降临一般。这里的水景,使历代文人墨客大发诗兴,冠之谓

## 常忆水磨绕绣江

章丘景观“绣江春涨”。金盘村水磨就在这里。记得有一年的春节前,为了全家人能吃上一顿饺子,母亲让姐姐和我带着不到半口袋麦子去金盘村磨面。远远地就听到水磨的响声,走到近前,看到大水磨在转动,又看到水轮盘周遭一叶又一叶的水挖子,在水的冲击下不断地推动着轮盘转动。

进入磨坊,轰鸣的磨声不绝于耳,一个直径两米开外的石质托盘,接着磨下来的面粉。石磨分上下层,当地人称上磨下器,上器磨的边沿设有四个对称石孔,是用来穿粗绳用的,上器石磨被绳吊起不转。下器磨底部固定在将军柱上,随将军柱一起转动。整个石磨约一吨重。当水磨磨面结束时,落水的闸板就被人放下,河水自行绕道而去。当地人讲,这里磨大、转速快,金盘大水磨名不虚传。

外婆住在三盘村,三盘村的水磨就没有这么大。石磨的主人家是远近有名的制香大户,他们家的磨坊是专门用来磨碎木料的,因此每天要劈好

多木头。这制香工艺在他们家传承几代,可惜在“文革”浩劫中被打入十八层地狱,石磨也被拆除了。村中一位老者收藏了一张水磨之乡的风景图,从图上看,近处是磨坊屋子,远处是一片苇滩,中间是一片宽阔水域。磨和水盘分别装在这磨屋和磨屋以下的水域里,磨房跟前有两位妇女在洗衣服,还挥动着棒槌,现在的年轻人已经见不到河上洗衣的情景了。

三盘河中间有一座石桥,桥的北端有一石碑,碑文写着“太平桥记”,上面记载着村名的由来和水磨的形成。这里是古龙蟠村的文化遗址,又是村镇古文化的研究中心所在地,来这里,人们会了解千年的村史和历经六百多年的水磨。可惜如今不少河道淤塞,早年的水磨也无迹可寻,水磨之乡的盛况只能通过古碑古画领略了。

章丘的水磨之乡还是周恩来总理的恩师高亦吾先生的家乡,论辈分高先生是笔者本家的一位爷爷。上世纪三十年代