流光巷陌 百花洲

□李宗健

▲百花洲

明府城史话

投稿邮箱:lixiazuoxie@163.com

这里是百花洲的精华所在,一边是青砖灰瓦的老屋,一边是绿藻飘摇的清泉,似有相同又气质独特,尽情洋溢着“家家泉水,户户垂杨”的府城风貌。

一座城市的建筑风貌就能诉说深厚的文化底蕴。明府城片区的百花洲更是灵魂里的一抹韵彩。

山东官书局就是根据历史记载恢复的建筑,1869年至1870年创办于后宰门街路南,为山东巡抚丁宝桢所办,是官府出资经营的山东最大的出版发行机构,主要任务是刊印并经销古代典籍。

位于路南86号的“田家公馆”是市级文物保护单位。这个院落是一处建于清末保存完整的豪宅,雕刻精美的门窗、用巨石做成的影壁、嵌在绣楼及墙栏的砖雕故事,在济南旧式民宅中都十分罕见……据说这里以前是富甲一方的田姓盐商私宅。如一份孤独而沉默的华丽,坐落在百花洲的风雨里;曾经的络绎不绝,已被四季侵蚀得荡然无存。我无法倾听青灰色石板的喃喃细语,偶尔微风抚过墙基的青苔,卷起石缝中的些许风华;伴着悠远的气息沁入口鼻,勾起一段遐想。

后宰门街路北,完整保留了两处老建筑,一处是民营的联群报社,现在门口仍挂着“新闻故事搜天刮地、市井行情万象包罗”的牌子。自此向东,不远处的另一个二层楼,以前叫做“吴家南纸店”。

我实在无法用现代人的眼光去审视它们,怕我太浅显的诠释讲不出沧桑的过往。或许也正因了这些沉蕴的底色,温婉的、坦诚的、秀气的建筑,才容易让人亲近。有时名声大噪的东西只是一种象征,不易让人轻生温情。这里却不同,只需放慢脚步即可。小巷很美,曲折萦纡;老房子也很美,穿过小桥便是另一番不同的景致。这些浓荫稠密、古意盎然的景色,穿过胡同的枝蔓,脚底光滑的青石板,在散发微微木质的光阴里真实温暖。

目光停留在百花洲东岸。这里参差的建筑傍湖而立,高高翘起的屋檐,灰白高雅的色调和精雕细琢的窗户,散发着独特魅力。据记载,这里原为水中小岛,北宋熙宁五年(公元1072年),著名文学家曾巩调任齐州(今济南)知州,在大明湖上筑百花堤,小岛也因之名为百花台。岛上百花烂漫,景色宜人。曾巩有《百花台》诗赞之曰:“烟波与客同樽酒,风月全家上采舟;莫问台前花远近,试看何似武陵游。”西边就是曲水亭,从珍珠泉和王府池子而来的泉水汇成河,与曲水亭街相依相存。这里是百花洲的精华所在,一边是青砖灰瓦的老屋,一边是绿藻飘摇的清泉,似有相同又气质独特,尽情洋溢着“家家泉水,户户垂杨”的府城风貌。

在小巷深处看到泉水人家民俗馆,古香古色的四合院格局成为片区一大亮点,吸引了众多游客参观。尤其傍晚时分,带着飘逸的心情,走进这些石板小巷深处。高高的马头墙,门前的红灯笼,院内墙上挂着的腊肉,民居里升起的袅袅炊烟,诉说着一种洒脱,一种生趣。那些两进两厢的巷子颇像北京的小四合院,整个民居都是砖木结构,木格花窗。轻盈舒展的形象与整体厚重形成互补,又与泉的清冷、巷的幽静呼应,增添了百花洲的袅袅韵味。

▲曲水亭

江西会馆,是由江西籍在外商人于京城及各大城市所设立的机构,建有馆所,供同乡同行集会、寄寓之用。济南的江西会馆建于清代,其范围在今北至大明湖路、南及东西万寿宫街、西起南北万寿宫街、东到钟楼寺街。院内有大殿、中殿、客厅、戏台、富贵大戏院等五大建筑和四个院落,是济南十大会馆之一。岁月刻画过这些繁华,今天仍安之若素,一直在这里,淡然的、宁静的、典雅的、坚韧不拔的坚守……

站在华灯初上的街头,于摩登城市浮华艳影背后,古韵今风还在诉说昔日曾有的喧闹。徜徉在古香古色中,我不禁莞尔,一片灯火辉煌的琉璃世界,映照着的可是百花洲的前世今生?

除了山东官书局、江西会馆,百花洲还有老邮局、简报馆、福善堂王家石楼、百花洲驿站等多组老建筑,它们如同泉水散落的诗句和带有石刻的典籍,把水墨滴韵的故事留给世世代代。

【城市记忆】

老济南的“行厨”

□张稚庐

济南是鲁菜渊源之地,厨业昌盛,学厨者亦多。旧社会,厨子有三种出路;一是技艺精湛者,被官宦豪门、富商大贾聘去做家厨。“一入侯门深似海”,他们炒的菜,一般人休想吃到。二是据厨艺高低、师傅名望进不同档次的馆子当大师傅。三是在家做“行厨”。顾名思义,即流动厨子。

从前,且不说缙绅巨富,就是济南普通小康之家、殷实之户每遇婚丧嫁娶、红白喜寿事,无不讲场面、摆阔气。钱不够借钱也要“耗财买脸”,宁奢勿俭竟成风尚。四合院里要高搭席棚,赁来桌椅板凳,大摆酒席。请本家、亲戚、朋友、同事等赴宴。“茶壶掉了把儿——就剩嘴了”,“吃”是非此不可之举。酒席由哪里办呢?这得请“行厨”。

行厨平常居家,门口贴一红纸条,上写“包办酒席×寓”。有的不贴,如当年离我家不远的思敏街的彭师傅,门口什么也不贴,乃三街六巷都知其名。从清代传下一条“行规”,行厨不开馆子,也不能到馆子里去主勺,教的徒弟仍要做行厨。同样,馆子的厨子不能干行厨的活儿,井水不犯河水。不过上世纪四十年代,在日寇铁蹄下,百业萧条,民生凋敝,“行规”乱了。厨子为混上“刀钱”,已不管这许多。

行厨遇有生意,须先到顾主家里,问明办事日期和酒席规模,大都三五桌。上八桌已属“大场面”。与如今的婚宴相比,动辄四五十桌,真是“小巫见大巫”。最要紧的是问清顾主要花多少钱,他自会巧手安排,钱多有海参,其次为鸡鱼肉,再次只“肉里找”了,丰俭由人。承办有两种形式,其一包工不包料,只挣“刀钱”。其二包办到底,顾主付钱就是。我曾听一位前辈说,自己若按行厨开出的单子买食材、调料,省不下多少钱。因行厨认识肉铺、油盐店、蔬菜担子等,送来的东西便宜新鲜,绝无次货,自己办不到。足见那时人之诚实。

一旦与行厨谈妥,他坚守信用,决不误事。在正日子前一天,午饭过后,他与帮厨伙计或徒弟带着炒勺、砧板、菜刀、围裙以及各式碟碗、酒壶、酒杯等来到主家。先在厨房屋外用断砖破瓦、清水和泥,砌一个五星灶。分文火眼武火眼,这叫“行灶”,其技术可称一绝,半个小时就砌好。燃上煤末子,拉起风箱,炉火熊熊。而后炖煮蒸焯,要将菜肴制成半成品,还要把凉菜做好,如琉璃肉、卷煎、糖排骨等放置妥当,谓之“落桌”。翌日早晨,行厨一伙来到主家,有人给沏上茶,摆上烟,随之各司其职,井然有序地忙活起来。中午时一声开席,没几分钟便一一上菜,有条不紊,从没听说“等菜”。

行厨手艺过硬,能应急、应变,能据现有条件,因地制宜做出好菜。讲究“宁愿声声有,不叫一声无”,这非路子宽、见识广不可。他们的菜,与馆子不同,别具滋味。在菜式上与馆子也不尽同,如馆子爆炒腰花,他们则是软炸腰花,馆子熘肝尖,他们是南煎猪肝,各有千秋,不分轩轾。但仍保持着济南菜清香鲜醇的风格,应该说是历下食苑中的一丛奇葩。当年济南名画家关友声先生,精于饮馔,他就很欣赏行厨菜,往往邀朋友设便席“吃公嘴”(即现在的AA制)。有意思的是,他常“构思”出菜肴,让行厨去“实践”。

过年是他们大发利市的好日子。记得昔年,一进腊月,吾家便与彭师傅定好,腊月廿八,家来做年菜,有酥菜、酱锅、粉蒸肉、八宝饭、葱椒鸡等。几种菜两个小时就做妥,留下一伙计看火,他又匆匆赶往下一家,从刚天亮干到半夜,真是“忙年”。大年初一也不得闲,要去后宰门的直奉八旗会馆做酒席,那里有在济的满族同乡团拜聚餐。

解放后,提倡厉行节约,大摆酒席已少见,行厨式微。1953年以后,这传统行当遂消失在历史的风尘中。

【影像老济南】

旧时的南珍珠泉

□撰文/供图 陈强

图中是1903年德国人镜头下的南珍珠泉(即现在南护城河中的五莲泉)及其周边风景。

现代作家艾芜在上世纪三十年代的散文游记中这样描写当时的南珍珠泉:

下珍珠泉的路,要钻过小城门洞似的那样的门,才能突然看见迎面站在天空下的城墙,和躺在城墙脚下的城壕沟。泉在城壕沟边,用丈把长的石条,砌成五个小池。只有一个不住地冒出一串串的水泡来,上升程度极其迅速,仿佛一大锅刚要开沸的水一样。

从1903年的照片中可以看到作家艾芜描述的“小城门洞似的门”和城壕沟边五个小池组成的南珍珠泉。这个“小城门洞”向南为上坡,是通向司里街的一条水胡同,“小城门洞”上方有一建筑,在光绪省城街巷全图中,此处标注为“关帝庙”。

南珍珠泉是周围居民的重要生活水源,照片中清清的河水、泉边洗衣的妇女和挑着水筲走在石板路上的男人,组成了一幅老济南最常见的水岸风景。到了夏天,泉边还有戏水的孩子。若说在泉边河边游泳是老济南的“传统”,那也仅限于十三四岁以下的孩子,因为有洗衣妇女的存在,那时的老济南,成年人是绝不会“光天化日下”在泉边河边游泳的。

如今的南珍珠泉几经改建,泉水名字以讹传讹地从“五联泉”变成了五莲泉,而且改造成河中心的一处泉水景观,只可远观,而不能近距离接触。虽然还是游客们眼中的美景,但在我们这些老济南看来,总是少了些旧日的生活气息。