

大明湖畔有处美丽的园林,原是山东省图书馆的所在地。曾几度疮痍满目,至今风韵犹存。

宣统元年(1909)正月二十五日,山东巡抚袁树勋向清廷递交了《奏东省创设图书馆并附设金石保存所以开民智而保国粹折》。旋即,奏折获批。一个月后,山东提学使罗正钧奉学部札飭主持建设山东图书馆(附设金石保存所),花费白银两万两,择大明湖西南隅的前贡院官地,仿照宁波天一阁藏书楼格局,建成一处东西长三十八丈,南北长三十丈的园林式文化设施,榜曰“遐园”。“遐”字,有驰想、高远之意,意思是在有限的范围内,通过景物的巧妙布局,构成深邃、幽远的意境。

遐园内有一条玉带河,源自珍珠泉泉群。珍珠、濯缨、散水、溪亭、云楼等泉水在原山东巡抚部院内汇成玉带河,一路北流,过曲水亭,经百花洲,曲折蜿蜒穿过遐园,入大明湖。

遐园内还有临水的船形建筑明漪舫(阅书游息之地),古色古香的虹月轩(办公室)、碧琳琅馆(装潢书帖之所)和正面为栅栏式的碑龛(存放汉魏六朝唐宋碑石)等建筑。为怡悦学者心神,又叠石为山,溪池相连,栽树铺绿,花木扶疏,筑亭曰“浩然”、“苍碧”,起台名“朝爽”、“桃笙”,且有喷水池、荷塘等。

因了这优美的环境,1922年夏天,山东省历史博物馆展览会选择在这里举办。这个展示齐鲁文化的展览会规模宏大,分历史门、地理门、古物门、教育门、社会风俗门、工商门、农业门七大门类,展品共有五千种,摆放在海岳楼、宏雅阁、读书堂、碧琳琅馆、明漪舫、湖天一角楼、博艺堂等处。国内的教育家、美术家、考古家、收藏家纷纷到场参观,蔡元培、梁启超、黄炎培、袁观澜、张伯苓、张一麀、陶行知等名人亦莅临遐园,出席展览会开幕式,梁启超等还作了演讲,众人并在浩然亭合影留念。

1928年,日寇进犯济南,制造“五三惨案”,遐园亦横遭惨祸,“日兵射击目标,为城内之军警机关及省党部。党部密迩本馆,遂遭波及,炮弹横飞,穿墙破户,博物馆楼柱、洞贯孔孔如碗,院内弹壳累累,到处成坑……藏书楼顶,巨弹从天花板穿下,落至地板者四,幸皆未炸,炸则全楼齏粉矣。惨案发生之后,省府移驻泰安,馆中仅有数人,看守门户。适值大雨连绵,各处房屋,以兵火之余,多年失修,无不塌毁渗漏,东西搬移,图书凌乱。同时,博物馆又全行倒塌,标本仪器,损毁无算。”(王献唐《一年来本馆工作之回顾》)事后,山东省图书馆曾以被炸毁残书设专架在阅览室展示,书曰:“呜呼!我国人其念之!”1929年5月,省府移济,山东教育

部迁至原省立图书馆址,即今址。

世人都知道孔孚是著名的诗人,却很少有人知道他不仅是一个诗人,而且还是一个具有极高鉴赏力的艺术鉴赏家。

我出身于书香门第,自幼对艺术品非常热爱。记得我小时候家里虽然非常贫穷,但还是有一些具有很高艺术价值的东西,如清朝末年山东巡抚张耀给我曾祖父的信札、曾祖父武震给慈禧太后的奏折、国学大师黄子寿等人书写的册页,特别是家里的那些线装藏书更是堆满了一个书架,我记得里面有一套线装的《红楼梦》。“文革”前,当时的古旧书店经理多次到我们家求购我父亲的这些藏书,家里虽然一贫如洗,但父亲却说什么也不肯卖。

“十年动乱”之后,我的表哥,著名山水画家弭菊田从聊城莘县回到济南,他受命组建济南画院。我那时经常去他家,慢慢地也开始学习鉴赏书画艺术品。自己业余时间也把生活中节省下来的钱买些艺术品。

我搬来报社宿舍时恰好与孔孚老师住对面楼,那时孔孚老师也经常去我家看字看画,并且对一些作品进行非常精准的评价。

有一次孔老师问我:“黑伯龙先生你知道吗?”我说:“知道。”孔老师就开始讲述黑伯龙先生画作的艺术风格:大气磅礴,气势恢宏,笔墨精到,是不可多得的好作品。并且告诉我山东省悬挂他作品的几处宾馆。于是我先后去了南郊宾馆、大明湖、泉城饭店等多地瞻仰、品读,受益匪浅。



▲济南大明湖遐园



明府城史话
 投稿邮箱 :lixiazuoxie@163.com

百年遐园屡遭劫

□魏敬群

2017年6月20日 星期二
 编辑:向平 美编:马晓迪

厅厅长何思源遂聘文化大师王献唐为山东省立图书馆馆长。王氏致力于馆务恢复工作,经一年努力,图书馆得以正常运转。

1930年7月28日,时逢中原大战,晋军攻占济南。虽然这次战争未对遐园造成破坏,此时却又有意外发生。地近遐园的城北火药库突然爆炸,震波导致海岳藏书楼楼板下沉,书莫能载,不得已支以铁柱数十根。何思源与王献唐深为忧虑,决意建一新式藏书楼,于是多方奔走,筹措经费,终在1936年,于玉佩桥西几十米的地方筑起山字楼“奎虚书藏”。

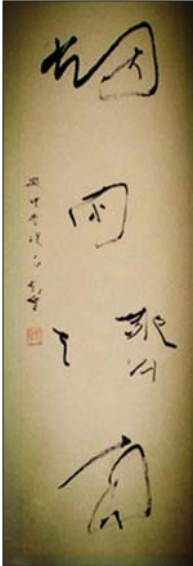
1937年“七七”事变后,日寇大举侵华,更大的劫难倏然降临。山东省政府主席、第三路军总指挥韩复榘在撤离济南之际,奉行“焦土抗战”政策,将党政机关和金融、文化、公用事业等部门的几十处重要设施毁之一炬。遐园亦在此列。海岳楼、宏雅阁、读书堂、虹月轩等一夜间变作废墟,玉佩桥亦失去了廊厦和精美的木制栏杆。幸运的是,湖天一角楼和博艺堂所在的别院没被波及,落成刚半年的奎虚书藏楼也躲过一劫。

遐园被毁时,王献唐人在曲阜。济南

【城市记忆】

□武安中

诗人孔孚指导我收藏



1973年左右,我终于有机会去拜访黑伯龙先生,在拜访过程中才知道原来黑老解放前与我的二伯父(武成之,字恂如)、我父亲(武望之,字迪生)非常熟悉。我趁机求了黑老先生的一幅画作。

回来之后我马上去找孔老,孔老看后不禁连连称赞,并说:这幅画是黑老画成后挂了很久都舍不得送人的精品,你能够得到真是太幸运了。我此时颇有如获至宝的感觉。后来我自己每每购得黑老的画作之后,都去找孔老品评,倍感收获至深。



▲济南大明湖遐园

陷落当日,他护送文物、古籍精品起程南下,流亡途中,得知了遐园被焚的消息。1938年岁末,他护宝客居四川乐山,从报上看到长沙大火的消息,遂联想到遐园令人痛心的命运,不由在日记中对“焦土抗战”大加抨击:“焚而于敌人进展并无大碍,反使本国同胞流离无依,自残其再生力量,并使身受者对政府失望,逼而别走歧途,韩(复榘)氏之去济南,即坐此病,思之真堪痛哭!”

日寇占领期间,山东图书馆总计书籍损失二十三万二千余册,铜器损失三百二十余件,秦砖汉瓦损失一千二百余件,古陶器损失四百三十余件,字画损失七十余幅。

1945年,日寇投降,国民党第十一战区副长官、山东挺进军司令李延年“在奎虚书藏”一楼大阅览室举行了受降仪式。为纪念其事,李氏特命在园内圆形大花坛处建立抗日战争胜利纪念塔一座。这大花坛处原是读书堂旧址。

笔者自幼在大明湖畔居住和上学,对遐园十分熟悉。上世纪五六十年代,曾在儿童借书室排队借书,还作为小服务员在六面亭领取若干连环画,供来园中游玩的小朋友阅读。长大后才知道,儿童借书室原称作抱壁堂,系日本人在1939年为纪念其陆军特务机关长渡边渡(字抱壁),借海岳楼焚毁之旧址而修建。凡日方之旅旅团长会议,都在这里召开;从北平、南京来济的日军要人,也多住其中。抱壁堂东南的六面亭,原为卫兵守卫室。值得一提的是,举行抗战受降仪式时,抱壁堂成了我方军政要人的休息室。悬有“国学讲堂”牌匾的抱壁堂至今仍在,而六面亭已经倾圮,仅剩石头地基。

湖天一角楼和博艺堂于上世纪后半叶被拆除,现遐园内仅存建国初期的明漪舫、金丝榭、浩然亭、玉佩桥等少数建筑,山东省图书馆也已迁至新址办公。但这里小河如带,假山玲珑,长廊通幽,鸟语花香,依然是大明湖畔的一颗明珠。

2017年6月20日 星期二
 编辑:向平 美编:马晓迪

在以后的日子里,孔老又向我介绍了吕品先生,他告诉我:吕品先生是我国不可多得的水彩画家,他的作品自然清新,用色精妙,特别是他能够捕捉到自然景色中那种瞬间的感觉,给人以身临其境的切身体会。比如他画的雨中骑自行车的人,让人浑身有一种湿漉漉的感觉,你甚至想伸出手来搀扶一把,说一句:“别滑倒!”

在孔老的介绍下我终于有幸认识了吕品先生,先生果然一派儒雅,沉静安详,平易近人,浑身洋溢着诗人学者的书卷气,家中窗明几净,一尘不染,先生喜爱盆景,随处可见玲珑剔透的盆景在侧。据说大明湖公园、中山公园先后建起了花卉温室搞起了盆景,吕先生当仁不让地先后去这些地方进行指导。

孔孚先生称“自己书第一,其次才是诗。”他以行草为主,笔画与布局均不同凡响。记得我当年曾经请教过书法家魏启后先生,我问他山东境内的书法家最欣赏谁,魏老说:我唯一欣赏的就是“孔孚的字”。说他从来不落俗套,别具风格,令人刮目相看。

我非常有幸曾经求得了一幅孔老的书法作品,他写的是:“烟雨济南”四个字,他的字既有米芾的神韵又有郑板桥的豁达。读来令人爱不释手。

我知道这大概是诗人孔孚为数不多的一幅大字书法作品,今天每当看见他的这幅作品就回忆起孔孚老师的音容笑貌,只可惜这已经成了我对他的唯一的纪念了。

【味道泉城】

独辟蹊径“蹭蹦鱼”

□张稚庐

历下菜品繁多,单是看看菜名就五花八门。有的直白贴切,如奶汤蒲菜、葱烧海参、清炸大肠等;有的耐人寻味,如雪里找桃、海市蜃楼、金蟾宝盒、铁壶龙胎等;有的富有诗意,如踏雪寻梅、梅雪争春、菊隐明湖——多风雅的名字呀!可能是昔年厨子创出这款新菜,令一伙摇头晃脑的斯文老酸吃得亦乐乎,于酒酣耳热、诗兴大发中起下这雅名。不过,有的恰恰相反,土得掉渣,如“蹭蹦鱼”,其义似不可解。我也曾请教过一位老厨,据他说:“蹭蹦鱼”是形容鱼儿入网后那种活蹦乱跳之状。不错,此菜也确实要用鲜活的鲤鱼来做,但“蹭”与“蹦”构不成一词,莫非老年间济南之土语乎?

凡同一种原料,以不同的烹调方法,不同的作料,变化百出,会产生不同的风味。风味是味觉艺术,它包括食物入口给予口腔的触感、味感、好的风味,馋涎欲滴,能左右人的感情。济南菜中的鲤鱼做法,岂止糖醋,还可干烧、陈煮、酱汁、葱椒、糟煎、干炸……其中尤以蹭蹦鱼的烹饪构思新奇,真是济南厨子的慧心独创。惜乎眼下能做这一传统名菜的馆子不知还有几家。

某次在一专营“济南菜”的大馆子里就餐,见玻璃缸里养着活鲤鱼,女服务员又介绍“糖醋鲤鱼”是其主打菜,我随口问道:“能不能做蹭蹦鱼?”她听后一脸茫然,就让我把菜名写到一小纸条上,转身去了灶上。一会儿,她带着一位五十上下的胖厨子来了,厨子笑眯眯地问“蹭蹦鱼是么?”我简单地一说,他连说:“咱没这个菜呢。”一家标榜专做济南菜的大馆子,竟对蹭蹦鱼这一普通的传统风味闻所未闻,岂不咄咄怪事?去冬我在上海,某日在南京东路有名的“新雅”晚饭,点了“蚝油牛肉”,菜端上来,量少不说,“色”也不对,与40年前我同样在这里多次吃过的“蚝油牛肉”完全不同。一流馆子炒出的菜倒像当年三流馆子的水平,令人失望。

蹭蹦鱼有两大特点:一、须用活鲤鱼,刚出网的最好;二、将鱼开膛破肚,挖去腹内肠血污物。要紧的是保留鱼鳞。鲤鱼的鳞片大而圆,光泽透亮,表面有层黏液。除腥去污,可用一块净布在水盆里轻轻擦洗鱼身,换水两三次,待手摸鱼鳞感觉不黏滑时,再用清水冲一下,控水。或问“难道鱼鳞能吃吗?”不错,鲤鱼、鲫鱼、青鱼、鳊鱼、鲢鱼的鱼鳞都可食用,含有丰富的营养成分。我在浙江时,曾看到民间有将鱼鳞与鸡汤或肉汤同蒸,加胡椒粉、盐、南酒,用纱布滤出,晾后成鱼鳞冻。吃时切条,放上茭菱、醋、香油,色泽洁白似玉,有浓厚的鱼鲜味,为下酒佳肴。也有将鱼鳞拌上鸡蛋、淀粉,炸成酥焦咸香的“炸鱼鳞”。济南不兴食鱼鳞,除蹭蹦鱼外,鱼鳞都弃而不用,此亦是一地方之饮食习惯。

蹭蹦鱼的做法是:取一斤重的活鲤鱼收拾好后,用刀从腹部连头一分为二地向脊骨处劈开,但不可劈断,一条鱼便成相连的两片。锅里放油,至七成热下鱼,待油升至八成热,即把锅端到小火上炖。一会儿,油冒出小泡,鱼鳞微微翘起。这时,把锅置旺火上,油至九成热时,鱼鳞全部炸起,一呈弓弦色,迅速捞出,放入平盘中,浇上刚煮好的糖醋芡汁(与糖醋鱼的糖醋汁做法相同),即可上桌。

做此菜得有“认油”的功夫,若火力小,鱼鳞坍塌,不起酥,鱼肉干巴难吃;若火力太强,一旦焦糊,则前功尽弃,只好倒掉。因此,掌握火候,看准油温是关键。鱼鳞中含有丰富的胶原蛋白,它呈纤维状,其韧性强,具有高度的结晶性。它先入油时,会膨胀,经慢火油炖,变得柔软。当再加热到一定温度时,会突然收缩,这是胶原蛋白中结晶区域已被油熔化,改变了胶原蛋白的来源结构,促使其生成了明胶。这时出锅,恰到好处。此菜肴酥鳞脆,酸甜适口,嚼在嘴里酷似油爆虾的风味。