

# 厚重古曹州 今朝魅力无穷

## 文化产业发展助推菏泽绽放新的风采



本报记者 李德领

“菏水雷泽孕华胥，曹州大地育牡丹。”古代，曹州南有荷山、荷水，北有雷泽湖，故名菏泽。西周时期，这里曾是曹国的领地，后故名曹州。在历史上，是兵家必争的中原要地。古曹州交通便利，商贾云集，为中原地区的经济、文化中心，有“天下之中”的战略地位。

孔子足迹遍及菏泽，旷代才子曹子建筑台銜觞赋诗，李白、杜甫琴台流连歌咏记载，则给这片庄重传奇的土地蒙上了一层风流蕴藉的色彩，而令人发思古之幽情。

如今的菏泽，古朴中释放着无穷魅力。虽不见鲁哀公获麟之势，但“一都四乡”的魅力让古老的曹州城厚重依旧。

### 一都四乡：古朴中释放无穷魅力

提到菏泽，牡丹总是绕不开的话题。史记，菏泽牡丹栽培始于隋唐，盛于明清。至明，曹州牡丹甲于海内。菏泽牡丹以花大、形美、色艳、香浓，品种众多，面积之大而闻名于世。有“曹州牡丹甲天下，天下牡丹出菏泽”之誉。每至谷雨时节，万花齐放，游人纷至，蔚为壮观。“花在城中，城在花中”，若置身花海，揽芬芳，则令人心旷神怡，惊叹不已，油然有人仙境之感。

唐代刘禹锡曾这样描写牡丹：“庭前芍药妖无格，池上芙蓉净少情。唯有牡丹真国色，花开时节动京城。”在坊间，还流传着牡丹与武则天、隋炀帝、杨贵妃、欧阳修、蒲松龄等人的典故，至今仍被人所乐道。

谷雨三朝看牡丹，连阡接陌，成方成片。谷雨时节，菏泽各大牡丹园的牡丹次第开放，一朵朵娇艳的牡丹摇曳在枝头，吟咏着春日的浪漫，迎着春风的娇羞，欢迎着八方来客。菏泽牡丹共有9大色系，10大花型，1237个栽培品种。遍野鲜花芬芳，红的艳如朝霞，黄的端庄淡雅，绿的碧玉晶莹，各色牡丹争奇斗艳，美不胜收。

早在5000年前，文明的祖先就在这里渔猎耕种，创造着文明。菏泽被誉为“戏曲之乡”、“武术之乡”“书画之乡”、“民间艺术之乡”，“四乡”的称号让古老的曹州城更显得底蕴深厚。

这是一片英雄的土地，秦汉战争在此上演过惊心动魄的一幕，留下了汉高祖刘邦纳戚姬而称帝的佳话，而黄巢起义、宋江啸聚、白莲教、义和团等，则反映了曹州人民的英雄气魄与反抗精神。

悠久的历史，古老的文化，丰富的物产，特定的环境，孕育出淳朴、俭约、质直、礼让的民风。这种民风在清朝就已延续开来，《曹州府志·风俗》中记载：“曹郡风俗，士廉而朴，不习进趋；民质而淳，不善盖藏。四民之业，农居六七，贾居二三。”

如今的菏泽，古朴中释放着无穷魅力。虽不见鲁哀公获麟之势，但“一都四乡”的魅力让古老的曹州城厚重依旧。

人文曹州：一个栏目，一种使命

在数千年的发展中，菏泽创造了无数辉煌，有着深厚的文化底蕴。然而，由于种种原因，人文历史独树一帜的菏泽，有些暗淡了。人们似乎记不起，说不清那些让菏泽人、中国人骄傲的历史和过去，那些菏泽历史长河中蕴含的积极的、向上的，让人热血沸腾、让人深思难眠的文化因子，有“风化”的危险。

积极、阳光的文化因子不能成为浮云。作为一份有责任的媒体，我们有义务重新发掘、重新认识、重新思考、再次呈现那些影响、帮助、教化、推进菏泽人向前的文化元素。从2011年5月份，我们推出“人文曹州”栏目，其核心就是发掘菏泽的文化人物、文化现象、历史故事、艺术形式、民间特产、菜系精华等等文化元素。通过记者的笔，以现代的视角，生动的表述，向读者呈现菏泽的文化辉煌、菏泽厚重的人文、菏泽积极向上

的精神。并要求栏目不照抄历史资料，反对静态化，要有新角度，新动态，新解读，发掘——再现——解读是最基本的要求，力求出新，在发掘中，寻求新生。

自栏目开设以来，先后刊发了《尘封40余年，大弦子戏重返舞台》《荡漾在黄河上空的激情民谣》《东方的民间交响乐》《手握大刀，将军血战不归还》《担起“老粗布”文化传承使命》等百余篇稿件，受到社会各界好评。

因为只有文化、只有先进的文化、深厚的文化，才可能使一个地方营造出肥沃的人文土壤，使一个地方的发展厚积薄发，后劲绵绵；才可能使一个地方人才辈出，大气磅礴；才可能使一个地方大放光彩，魅力无穷。

人文曹州

追寻精神家园 品读菏泽文脉

【鲁西南轶事】

“就吃嘞”

文/管廷军

好久没有说过或者听说过“就吃嘞”这个名词了。

昨天晚上和朋友在一起吃饭，说起了小时候的事情——蒸馒头用的“柯叉子”、“插”地瓜糊涂、黄面团子、酱豆子等等词语，这些词语现在的年轻人都没有听说过，根本不知道是什么意思，即使是现在的农村孩子。在说到酱豆子、咸菜时，一个朋友突然间说这叫“就吃嘞”。已经有十几年甚至更久没有听到过这个词语了，突然间又陷入了对小时候的回忆。

在鲁西南地区，“就吃嘞”这个词语就是就馍就饭吃的小菜，“就吃嘞”不是炒菜，也不是炖菜，蒸菜凉拌菜，是简单的不能再简单的农村下饭小菜。比如一碗酱豆子、一块腌咸菜、一棵生葱、一个蒜瓣，甚至一个辣椒，都是小时候下饭的“就吃嘞”。

小时候在农村，一般早饭和晚饭不炒菜，但吃的又是黄面馍（玉米面），喝的是地瓜糊涂或者南瓜糊涂，如果没有点“就吃嘞”，干吃馒头或者喝饭，实在是难以下咽，即使是一个蒜瓣、一棵生葱，也是很好的“下饭菜”。

小时候在村里上小学是上早课的，放学以后，便飞快的跑回家吃饭。母亲已经做好了早饭，一进大门就会问“娘，今门有啥就吃嘞”。小时候“就吃嘞”也不丰富，一般夏天是用蒜白子推蒜、推青辣椒，在推之前要加点盐，一是防止蒜瓣或者辣椒蹦出来，二是增加咸味。用蒜白把子

往黄面馍上抹“一蛋的”蒜泥或辣椒，咸咸的、辣辣的，吃起来津津有味。冬天一般吃酱豆子、推干辣椒或者咸菜疙瘩。将干辣椒用铁丝或者竹签穿成一串，放在锅底下慢慢烘烤，等到干辣椒稍微有点焦糊的时候，放凉，用蒜白子推碎，然后加少许米汤、面汤或者水，和匀，就是一道美味的“就吃嘞”，现在想起来还会不自觉的流口水，“蒜白子辣椒”不但可以“哄”下难以下咽的黄面馍，还可以刺激胃部食欲大增，即使难以下咽，也能多吃上一个黄面馍。

现在生活水平提高了，没人再说“就吃嘞”这个词语了，但昨天一听到这个词语，就产生了一种小时候亲切、温暖的感觉！

“就吃嘞”，随着社会的发展、时代的进步，终究会是消失的方言土语，千年以后，如果后人发现了这个词语，会不会像研究甲骨文一样去研究它呢？