

【泉城忆旧】

春运队伍排到冻口

□韦钦国

上世纪80年代,济南火车站春运拥挤程度超乎想象。当时铁路建设落后,货运只能满足一半,客运常超员一倍。所以,春运期间坐火车有四难之说。

一是买票难。当时没有网络售票或电话售票,为买到火车票特别是坐票或卧铺,要么提前三天去排队——1995年春节联欢晚会上郭冬临演的小品《有事您说话》就与此有关。要么求人——求在火车站工作的熟人,或求票贩子花高价买票。那个年代,谁家有人在火车站售票处工作的亲友,领导、同事都高看一眼。

二是排队难。买票难有人相信,如果说上车难恐怕没有人信。因为乘客太多候车室太小,加上都想早点上车,所以早上一开门人群就像潮水一样涌进来,哭喊声、叫骂声、喇叭声混杂,让人心跳加速;小偷小摸、丢孩子、掉行李时有发生。为避免群体性踩踏,使乘客有序上车,车站工作人员就想了一个不是办法的办法:将持票待上车的乘客编队,带着他们在车站周围转圈,当时多半围着天桥转,借此疏导上车。腊月二十三前后几天乘客最多的时候,能排到现在长途汽车站以北甚至冻口,足有几公里,大伙称之为“拉大队”。

这种方式无论是对工作人员还是乘客都是不得已而为之。对工作人员来讲,要保障乘客的安全,不能让过路的车辆撞了。而乘客有的扶老携幼、拖儿带女,有的肩扛手提、大包小包,移动起来非常困难,遇到刮风下雪更是遭罪。这种“拉大队”的现象许多城市都有,只是乘客人多少、队伍长短不同而已。

三是上车难。买上票,排好队,也不能保证就能上车。春运期间几乎每辆车都超员,乘客为了上车前拥后挤,大呼小叫,后面的人推着前面的人往上挤。有的人上去了,行李被挤在了外面;有的孩子上去了,父母落下了……有经验的年轻乘客,往往冲里面的人摆手或叫大哥大姐,请他们把窗户抬起,把行李扔进去后人再从窗户爬进去,遇到热心肠的还会从里面拉一把。不瞒大家说,当年寒假开学去外地上学时我就爬车窗。

四是坐车难。满头大汗地上了车并没有如释重负的感觉,另种折磨又开始了。绿皮车设施陈旧,憋闷异常;人声喧哗,味道难闻;摩肩接踵,寸步难移。行李架上、座位上、座位下、走道里到处是人挨人,人挤人,吃喝拉撒呼吸都很困难,卫生间里常常也挤了人。有时抬起一只脚缓缓劲,但放下时候就没有地方了。我有位同学在成都读大学,当时从济南到成都需要45个小时(在郑州或西安转车),他常常提前一两天就节省了(为的是在车上不上厕所),每次返校都掉几斤肉。

随着动车与高铁的开通,买票条件、乘车环境、出行速度都得到了很大改善,虽然春运期间车票仍然难买,但“拉大队”现象却成了历史。



明府城史话
投稿邮箱:qwbhzb@163.com

饮泉品茶诗思涌

□魏敬群

观蟹眼,一杯春茗解朝醒”的句子。“兔毛”则是指建窰兔毛丝茶盏,其釉面多条状结晶,细如兔毛。前面说烹茶讲究时没有说到茶叶,其实,烹茶最讲究茶叶品质。从曾巩所说的“春茶”,苏轼所说的“枪旗”(现称旗枪),都可以看出士大夫们对于茶叶的要求。春茶是春季采摘的茶叶,冲泡之后香气浓烈,滋味醇鲜。旗枪产于浙江,为扁形炒青绿茶,因牙尖削如枪头,叶子展开如旗而得名。有“杭州旗枪”“富阳旗枪”之分,色泽绿润,香气清纯。到了明代,本邑诗人许邦才在《丁丑春日再过泉亭酒家二首》中也有“醉后诗脾浑作酒,旋烹雀舌摘藤花”诗句,里面说到的“雀舌”即贵州都匀白毛尖,其茶芽尖,细如条状,色泽绿中带黄,白毫特多,茶水干爽、清香。

清代康熙皇帝南下巡视,曾观赏天下第一泉,写下《趵突泉》一诗:“十亩风潭曲,亭间驻羽旗。涛鸣飘素练,迸水溅珠玑。汲杓旋烹鼎,侵阶暗湿衣。似从银汉落,喷作瀑泉飞。”里面说到的“杓”和“鼎”都是烹茶用具,前者是勺子,后者称石鼎,石鼎与石铫同。康熙在趵突泉

汲水烹茶,自然是由于其水味道甘美。水质究竟如何?清代诗人阎懋勋在《趵突泉》一诗中作出比较:“活火试烹雨后茶,数盏味较中冷美”。“中冷”指的是镇江中冷泉,泉在扬子江心,称“江心一朵芙蓉”,汲水须用专用工具,铜瓶长绳寻入石窟若干尺,始得其泉。其水宜茶,曾得茶圣陆羽赞美。趵突泉水较中冷泉水味道更美,当然更适宜烹茶啜饮。诗里说到的“活火”,是指有焰的火,烈火。唐代赵璘在《因话录》中说:“茶须缓火炙,活火煎。活火谓炭火之焰者也。”宋代诗人陆游《夏初湖村杂题》诗中,有“寒泉自换菖蒲水,活火闲煎橄榄茶”的诗句。而“雨后茶”,是指“谷雨”后的茶叶。我国江南茶区按节气对不同阶段的春茶有不同称呼,“清明”前的叫“明前”,“谷雨”前后的分称“雨前”“雨后”。明前茶细嫩,品质最好,雨前茶次之,雨后茶一般较粗老,品质较差。这里的意思是说因趵突泉水好,用下等的茶叶也可以烹出上好的茶水来。

济南烹茶好去处,还有城南佛慧山。清代诗人王初桐《济南竹枝词》曰:“太甲荒陵古井前,井栏镌字不知年。游人若到开元寺,淪茗还需甘露泉。”佛慧山的甘露泉又叫试茶泉,位于开元寺东北石崖上,泉水从岩壁流下,泻入方池,“味甘却似饮天浆”,十分适宜沏茶。宋代,济南有春日劝耕、南山试茶的风俗。每年立春之日,守令僚属俱到这一带举行迎春活动,执仗鞭牛作示范,催劝农耕。活动结束后,便来到佛慧山开元寺小憩,以此地的甘露泉试北苑茶。北苑茶是中国茶叶史上最著名的御茶,产自福建。“甘露试茶”被称为江北雅会,石壁间镌刻此内容的题咏甚多。“佛慧寺旁看石壁,试茶几代有题留”,古人几多诗句,可证。

济南自古是泉城、茶城,更是诗城。唐朝以来,历代文人饮泉品茗赋诗,留得一脉风流雅唱。

饮茶之风,始于魏晋,唐代从南方传至济南,济南在唐宋时期成为北方茶文化的发源地。唐代封演《封氏闻见记》载:“茶,早采为茶,晚采为茗。《本草》云:‘止渴,令人不眠。’南人好饮之,北人初不多饮。开元中,泰山灵岩寺有降魔藏禅师大兴禅教,学禅务于不寐,又不食,皆许饮茶。人自怀挟,到处煮饮,从此转相仿效,遂成风俗。”降魔藏禅师从南方带来茶叶和饮茶习俗,在灵岩寺兴禅教的同时亦布茶道。灵岩寺始建于东晋,到了唐代,与浙江天台山国清寺、南京栖霞寺、湖北江陵玉泉寺并称为全国四大名刹。灵岩寺所在的方山下有甘露泉、卓锡泉、白鹤泉、双鹤泉、袈裟泉、孤独泉等,泉水甘冽醇厚,特宜煎茶。

唐代诗人章孝标写有《方山松下泉》一诗:“石脉绽寒光,松根喷晓霜。注瓶云母滑,漱齿茯苓香。野客偷煎茗,山僧惜净床。三禅不要问,孤月在中央。”诗写冬夜景象,流泉潺潺,漱齿含香,林间的隐逸者在悄悄烹茶自享。章孝标是元和十四年(819)进士,他到灵岩距今已有一千一百多年。宋代僧人释仁钦即静照大师,在其《灵岩十二景》中有《白鹤泉》一诗:“云鹤双飞去几年?遗踪依旧涌灵泉。澄澄皎洁无增减,石铫煎茶味更全。”石铫是陶制的小烹器,用来煎茶,茶味更纯。到了元代,就更加讲究,这从延佑年间来游灵岩寺的八达氏《甘露泉》一诗可以看出:“岩畔涓涓彻夜流,为霖曾应下方求。烧来新笋烹新茗,清沁诗脾沆瀣秋。”唐宋饮茶的方法是煮茶、烹茶,也称煎茶,而不是今天的沏茶,因为那时都是采用焙干的茶饼、茶团,不易研碎,饮茶时需放在火炉上烹煮一段时间。这里的新笋指新的干树枝。烹茶讲究有三:一水,二火,三器皿。水要用泉水,火要选松枝做燃料,器皿就是前面所说的石铫。

茶道大兴,从灵岩传入济南城,大概是在宋代。熙宁年间齐州知州曾巩《趵突泉》一诗,有“滋荣冬茹温常早,润泽春茶味更真”的句子;同期任齐州掌书记的苏轼,其在《次韵李公择以惠泉答章子厚新茶二首》中,有“蟹眼煎成声未老,兔毛倾看色尤宜。枪旗携到齐西境,更试城南金线奇”的诗句。这里用的是金线泉水。所谓“蟹眼”指煎茶时冒起的水泡如螃蟹的眼睛。古人煎茶,没有温度计,控制温度全凭一双眼睛。一沸为蟹眼,水温在70—80摄氏度;二沸为鱼眼,水温在90摄氏度上下;三沸称作“沸波作浪”,就是100摄氏度的开水了。清代诗人范炯《杜康泉》一诗也有“瓦铫泥炉

【年节记忆】

□李振声

老济南人过年,从“小年”开始有几句程序性歌谣,比如“二十三蒸年糕”、“二十五磨豆腐”,数到二十八是“炸麻花”,说的是腊月二十八这天,家家户户都要烹制油炸食品,当然不光是麻花,油炸的东西很多,只是为了顺口押韵,让麻花做了一个代表。那时物资贫乏,年货的品种很少,即使商店里有好东西摆着,由于家底太薄,人们也舍不得买。于是自己动手制作年货便成了各家各户年前必做的功课,其中油炸食品好吃易做便于保存,自然成了自制年货的首选。

好像是个约定俗成的日子,每年腊月二十八这天家家户户不约而同都要开炸年货。人们一早把平时不用的大锅找出来洗刷干净,住平房的在院里垒个临时柴灶,住楼房的也要把小锅换成大锅,倒上半锅花生油,用大火烧沸,一家人便紧锣密鼓有滋有味地忙活了起来。

油炸食品是要注意顺序的,应面食在先,副食在后,副食之中又要先炸味淡的,再炸味浓的,像鱼虾一类腥味大的东西一定要放在最后。只有这样,用一锅油炸出来的年货才不至于串味儿。而且把鱼炸完了以后还有一个讲究,就是要再切些豆腐块放进锅里,一来吸收腥味,二来讨个吉利,因为此番炸出来的豆腐名曰“鱼豆腐”,与“余都福”谐音,寓意着来年家有余财人有福气。

二十八,炸麻花

油炸面食主要有麻花、馓子、甜圈、面叶、麻团、春卷等等。不管哪一种,和面的时候都要放上白糖,打两个鸡蛋,这样吃起来口感才好,松软甘甜像点心一样。如果是麻花,先把和好的面揪成小面团滚成长条,刷上花生油用布盖好醒半个小时。面醒好了后把小条放在案板上,两手用力向相反的方向猛搓搓成筷子粗细,这时提起两头它会自动上劲搅在一起。将其放下用一只手按住,另一只手继续搓揉,待缠绕得十分紧密时,把开口的一头折过来穿进封闭的一头,一根麻花的生坯就做成了。

如果是制作馓子,则将醒好的小面团搓成一根细长细长的面绳,表面刷一遍生油,然后用左手的虎口夹住一头,用右手往左手的4个指头上一圈圈缠绕,缠完后取一双筷子将其撑住,慢慢向两端拉长20厘米左右,再整体拧上几圈,就可以下锅了。

做面叶是孩子们最喜欢参与的事情,大人将醒好的面团先擀成薄薄的面皮,撒上芝麻将其擀进皮里,然后拿刀将面皮先切成宽条,再切成菱形,接下来的活便可交给孩子们去操作。那些灵巧的小手会将菱形的对角捏起来,再将捏好的两个菱形交叉叠放在一起,片片面叶便像小小的风车飞进了油锅。有时候孩子们会大胆创新,将面叶做成自己喜欢

的花草鱼虫、鸡鸭猫虎之类,当这些独创作品在油锅里飘舞的时候,也是孩子们最高兴的时候。

炸完了面食,接下来炸菜肴,这是老济南人油炸最多的年货,鸡、鸭、鱼、肉、地瓜、土豆、青菜、水果、豆腐、面筋,几乎没有不能炸的东西。有的人家光丸子就要炸十几种,荤的有猪肉丸子、牛肉丸子、羊肉丸子、鸡肉丸子、鲢鱼丸子等,素的有豇豆丸子、绿豆丸子、土豆丸子、豆腐丸子、萝卜丸子、香菇丸子、山药丸子等。还有一样东西是家家必炸的,这就是藕合。济南盛产莲藕,以脆嫩香甜汁多无渣闻名,老济南人过年,餐桌上是离不开藕合的。炸藕合要先调好肉馅,将其夹在两叶藕片中间,外边挂上面糊过油。藕合外酥内脆,脆中带糯,咬一口喷香,还有藕丝连着,人与年藕断丝连,过年吃它特有讲究。

腊月二十八炸的这些食物几乎是老济南人的全部年货,家家炸上一堆,起码要吃到正月十五。家里来了客人,端上一篮馓子、麻花、甜卷、薯条的混装小篓儿,就是上好的点心;炖上一锅藕合、鸡翅、各色丸子的八宝杂烩,就是一顿待客的美餐。现在看来,从健康的角度说吃油炸食品不算好的饮食习惯,但在那个平时不见油水的年代,过年能吃上这么好的东西,那可是天大的口福。