

一般来说,街是一样的,中间是路,两边是商铺或者住家,如同商业街,“一条道路通南北,两边店铺卖东西”。不过,也有例外,只有一边的,人们称它半边街。南方的苏州、成都,北方的济南,都有这样的街。

一边是街,另一边是什么?我没有去过苏州、成都,不知道那里半边街是个什么样。济南的半边街,我去过,知道它的模样。

由黑虎泉往东走,拾阶而上,就是半边街的街口。在街口灰墙上,一块蓝底白字的街牌分外醒目,上面写着三个大字:半边街。

半边街不宽,也不长。街南是一长排居民楼,齐齐整整,相邻而望;街北是一面粉墙,随着环城公园的走向往里延伸。墙把街和公园隔开,里面是街,外面是公园,如果不是看到有人提水,由小门进出,我还不知道这街和公园是通连着的。与其他街巷不同,这里像受到公园环境影响,没有喧哗和吵闹,行人稀少车马稀,我从街口往里走,走到尽头,只遇到打水的人和为数不多的行人。

打水的人,多是周边的居民。他们保留着老习惯,每天到黑虎泉打水,回家泡茶煮饭。泉水泡茶煮饭是济南人的古俗,住在半边街上的人家,更是占尽了地利先机。早年间,这里与护城河无石墙阻拦遮挡,街上的人,走出院子就是护城河,到河边泉子里打水、淘米、洗菜,很是方便。半边街紧挨着护城河,河边黑虎泉群的十多个大大小小的泉子,昼夜喷涌,流进护城河里,河水常流常新。街上的人家,不仅用泉水煮饭沏茶,还用泉水磨豆腐、生豆芽、酿酒。清澈的泉水,散发着新鲜气,透着甜滋味,用它煮的饭、泡的茶,味道香甜甘醇;用它磨的豆腐、生的豆芽菜,色泽鲜亮水灵。

我认识一位周先生,祖上是济南西北乡匡山庄的,他家曾在这条街上开过豆芽作坊。后来,房子被父亲卖掉,搬到了别的地方。周先生在这里住了十几年,半边街给他留下美好记忆。那时周先生正是“调皮捣蛋”的年龄,每天在护城河边玩耍嬉闹、捉鱼捉虾,有时也帮着家里干些打水、洗菜的活。说起往事,周先生很是埋怨父亲,怪罪

## 【齐鲁斗蟋旧事(一)】

□白峰

济南人对蟋蟀的关注很早,晋代崔豹《古今注》“蟋蟀”条下,还曾专门指出:“济南人谓之懒妇”,显然来自“促织鸣,懒妇惊”的民间俗语。

济南人斗蟋蟀约略起始于清光绪后期,应当是在京津两地的影响下渐次展开的。斗蟋蟀成为社会活动,当与济南1904年的开埠有着密切的关系。此前,济南是一座安静的小城,外来人口多来自官、商,以及乡间。及至济南自主开埠,加之胶济铁路也于同年全线贯通,济南历史上又有大清河航运连接京杭大运河,遂使济南成为北方地区的商业重镇,外来人口激增,文化形态也逐步多元化。

就目前所见,文献中提及济南斗蟋习俗和人物,都不出光绪一朝。晚清,京城拙园老人著《虫鱼雅集》,为光绪甲辰(公历1904年),是年恰为济南开埠之元年。书中“秋虫总论”一节曾提及:“北地山虫,以易州、涑水地道为最,颜色既润,皮肉亦细;山东虫首推济南、肥城等处地产者为佳,颇有大量者……”此书排印于1904年,书中知识显然早于此年,可知济南开埠前,京城玩家对济南地产蟋蟀已有了解,是否此时济南已有玩家?前辈玩家皆未述及,难以追寻。地方文献中提及玩蟋蟀较早的人物是光绪年间的电报生唐峰山,1925年济南书肆出版的《秋虫志异》提及此人于光绪年间得一“长须黄眼”,勇健无敌。

《秋虫志异》是第一部以济南蟋蟀为主体的蟋蟀谱,但作者却是仪征人曹家骏。曹家骏迷上斗蟋之戏还是少年时在杭州读书时的事,成年后游幕山东,大半生是在山东度过的。曹家骏



▲ 黑虎泉边的《双虎》雕塑



明府城史话

## 半边街风情

□程兆强

他没有眼光,卖掉了老屋。不然的话,他家该住在街南的司里街小区北区里了。周先生说,与现在不同,当年半边街上的人家,除几家富户外,多是些“混穷的”。这里挨着黑虎泉和护城河,可当年却是“城外”,高高的城墙和水流淙淙的护城河,把城里和城外分为了两个世界。生活在这里的人家,因临泉而居,取水方便,从事的多是生豆芽、磨豆腐、做酱菜职业,虽说收入能养家糊口,并略有结余,但都是出苦力、流大汗的营生。

其实,说以前半边街上的人家全是“混穷的”,也不尽然。民国时期,街北曾有一座花园式院落,主人是清代汉军正白旗人缪润跋,光绪十八年,缪氏进士及第,任翰林院修撰,民国初在此建园居住。缪的母亲爱心觉罗氏是满清皇族远支宗室之女,由此说来,缪家不仅是大户人家,还算得上是“皇亲国戚”。不知为何,后来这个园子荒废

## 《秋虫志异》里的济南斗蟋

虽是济南较早的蟋蟀玩家之一,但显然并不是他将玩虫习俗带入济南的,这通过《秋虫志异》中有关“铁弹子”的一段表述可以看出来:“前清光绪年间购自甸柳庄,形如枣核,牙复窄短,周身黑暗无光,意颇轻之。及合对,二十余次不着力即胜,识者谓铁弹子云。”可知在曹家骏眼中,有比他见识更广的玩家在。亦可知济南的斗蟋风气不是他带动的,要更早一些。

《秋虫志异》书中,提到的济南早期玩家有周聚五、唐峰山、李崑生、莫耀青、王鼎甫、王虎臣、陈叔为等人。

济南早期斗蟋活动的史料很少,《秋虫志异》无疑是最重要的著述,因篇幅不大,当日与“小天氏”《促织经注释》合为一秩出版。小天氏《促织经》实则是金文锦《四生谱》之《促织经》,系乾隆时期的蟋蟀专著,此谱流传较广,并非罕见版本,唯注释部分系曹家骏所为,反映着济南地区玩家的一些认识。此书由济南商务印书馆刊行,但流传至今者却很罕见。多年前济南藏书家、印人,冶山冯卫东先生藏有一部,仅书尾残数页,蒙冶山兄以复印件见贻。事也凑巧,济南著名蛩家柏良先生于上世纪90年代曾出版《秋战韬略》,我曾转赠王世襄先生,是书第八章“经海拾贝”有关近代著述中提及《秋虫志异》,王世襄先生还曾来函索观,然柏良先生所持并非全秩,系早年于其师刘冠三处抄录过此书之“答客问”部分及少部分内容,仅得数纸,但这一部分恰为冶山藏本所失,两者相合,乃得全秩。数年后,我以王世襄先生纂辑之《蟋蟀谱集成》为底本,补入曹家骏所作两篇,整理编著了《蟋蟀古谱评

注》。惜乎王世襄先生已然归隐道山数年矣。非得冶山先生藏书之功,济南早期的斗蟋情况则难以追寻,冶山兄长于博物学,于本地植物类见识广博,近年则沉迷治砚铭,并不玩蟋蟀,但于地方文史,用功极大,得藏此书而为公用,功莫大焉。

书中涉及人物,冶山兄曾询及济南故老徐经泉先生,徐先生知道周聚五周五爷,其他人物亦不识得。如今徐老先生也已仙逝多年。书中提及的莫耀青可能是上述人物中年龄较小的,但也比柏良先生的老师刘冠三年长一些,系广西人士,客居济南,以律师执业,柏良先生对其情况多有了解。以后还当叙及。

山东各地以蟋蟀而传名者,可能德州地区较济南为早,但是出名出在产虫上,在晚清,当地是否有玩家不详。北京玩家恩溥臣曾有稿本《斗蟋随笔》,所录第一条虫即是德州乐陵虫,于隆福寺蟋蟀市场收得,事在光绪二十一年,即公历1895年,为甲午海战之次年。

旧时交通不便,津浦铁路通车是在1912年,此前人们还往,尚需乘坐畜力车,乃至挑担步行。德州距京津较近,京津玩家率先发现德州蟋蟀善斗也是情理之中的事。今日产虫重镇宁阳地区的蟋蟀被认知,要晚于济南,光绪版《宁阳县志》设有“盛产”条目,其下“虫类”条并没有著录蟋蟀,可知至少在光绪一朝,蟋蟀还没有成为“商品虫”得到当地人重视。宁阳虫被认识还要等到津浦铁路的通车才得到一个大的机缘,颇有后来居上之势。

【泉城忆旧】

## 吃不到口的油爆双脆

□魏敬群

油爆双脆是一道闻名遐迩的鲁菜,历下风味的代表作。身为济南人,我却一直无福品尝。曾特意去过济南几个颇有名气的鲁菜馆,点名要吃油爆双脆,惜都未如愿,一句“没有”就打发了一日。老友张稚庐先生约我到纬六路高架桥西的一家鲁菜馆用餐,菜谱上倒是列有此菜,实际却付诸阙如。张先生是《济南美食》一书的作者,对鲁菜颇有研究,他说曾吃过两次油爆双脆,一次咬不动,一次火火变黑了。这道菜制作如此之难,到底有什么玄妙呢?

鲁菜常用的烹调技法有爆、炒、烧、扒、塌、余、熘、炸、熬、蒸、烤、熏、腊、拔丝、琉璃等30种以上,其中,尤以爆最能体现其特点。清代袁枚在《随园食单》中说:“滚油炮(爆)炒,加料起锅,以极脆为佳。此北人法也。”爆分为油爆、水爆、火爆、酱爆、芫爆等,主要是油爆,旺火热油,瞬间使食物脱水变熟。菜品有油爆双脆、油爆里脊、油爆肉丁、油爆鸡丁、油爆鱼芹、油爆肚头等。

油爆双脆的历史可以追溯到清代中期,济南厨师以猪肚尖和鸡胗(脆)为原料,将这两种所含水分相当多的东西,切片油爆,使之急速脱水而熟,形成“双脆”。鲁菜的两大支柱是历下风味与福山海错,而油爆双脆正是两者的融合之作。济南菜的油爆肚头和胶东菜的爆鸡胗,均独立成菜。油爆肚头在清代菜谱《调鼎集》中称为“爆肚片”,做法为:“生肚切片入热锅炮炒,加酒、豆粉、酱油、青蒜、醋烹。”书中还有一道“炒猪肚”,称:“将猪肚切骰子块,滚油炮炒,加作料起锅,以极脆为佳,此北人法也。”乾隆年间,不知济南哪位大厨灵机一动,将爆猪肚和爆鸡胗合二为一,创造出一品新的美味。此菜的妙处还在于颜色,肚头鸡胗,一白一红,色泽十分鲜明。清代菜谱《调鼎集》中还有“炒双脆”的记载,不过所说的双脆是鸡胗(脆)片与鸭胗(脆)片。书中亦有“腰肚双脆”一菜,原料却是猪腰子与猪肚。要说油爆双脆讲究,第一是食材讲究。猪肚头和肚子一样都有三层,要把上下两层去掉,只用中间一层;鸡胗也要去除表皮,只用内芯。第二是火候讲究。有人说“食在中国,火在山东”,鲁菜对火候的讲究,在这道菜上体现得淋漓尽致。

著名作家梁实秋是一位饕餮之徒,他的《雅舍谈吃》之《爆双脆》一文写道:“爆双脆是北方山东馆的名菜。可是此地北方馆没有会做爆双脆的……就是在北平东兴楼或致美斋,爆双脆也是称量手艺的菜,利巴头二把刀是不敢动的。”正宗的油爆双脆的做法极难,对火候的要求极为苛刻,欠一秒钟则不熟,过一秒钟则不脆,非高手不能。“这两样东西下锅爆炒勾汁,来不及用铲子翻动,必须端起锅来把锅里的东西抛向半空打个滚再落下来,液体固体一起掂起,连掂三五下子,熟了。”梁实秋认为:“所谓双脆,是鸡胗和羊肚儿,两样东西旺火爆炒,炒出来红白相间,样子漂亮,吃在嘴里韧中带脆,咀嚼之际自己都能听到咯吱咯吱地响。”看来,羊肚亦可替代猪肚。济南多名厨,过去,百花村饭庄的刘永庆,燕喜堂饭庄的梁继祥,聚丰德饭庄的程学祥等都擅长烹制油爆双脆。

文化名人胡适对鲁菜情有独钟,他喜欢吃余双脆。二毛在《民国吃家》一书中写到胡适经常在北京的山东饭馆明湖春吃饭,“招牌菜有:把子肉、余双脆、炒腰花、面包鸭肝、红烧鲫鱼、奶汤蒲菜、奶汤白菜等。其中的余双脆,就是现在的鲁菜名菜油爆双脆。所谓双脆,就是肚头和鸭胗,因为是用汤爆,所以菜不会油腻。”这里,鸡胗又换成了鸭胗。不过,“余双脆”并不是鲁菜的“油爆双脆”,而是“汤爆双脆”。此菜是用猪肚和鸡胗为主料,加清汤烹制而成,是筵席中常用的汤菜,燕喜堂饭店所制汤爆双脆最为有名。当然,这里的汤乃是济南有名的清汤,是用猪肘子、肥鸡、水鸭耗时甚久熬制的。汤爆双脆与油爆双脆合称历下双脆。

油爆双脆清末传到了北京、东北、江浙、四川等地,在川菜里,这道菜叫火爆双脆,用材和做法基本与鲁菜相同,只是加入了泡辣椒。

栖居台湾的张学良将军最喜爱油爆双脆这道菜。当时,他与张大千、张群、王新衡三位美食家结成“三张一王转转会”,四人轮流做东在家请客吃饭。四川人张群家的成都厨子张广武,擅长烹制油爆双脆,他保留了济南菜的原材料,精心挑选上等的猪肚和鸡胗,在调味上采用传统川菜手法,在碗中加入胡椒、花椒、鲜姜、料酒、陈醋等调料细细调和,烹制时倒入一勺红得鲜艳的辣子油,配上红翠相交的辣椒,不由人不食指大动。