

我一直以为繁华就是一场历史的花事,有盛开就有凋谢。凋谢了,又是一番酝酿,在一个春和景明的前夕又涌出一片花潮。经济的花事受约于社会的发展,当下的繁花比较直观,红是红,紫是紫;曾经的繁花就要透视着去看,要从泛黄的瓣蕊标本中恢复出昔日的色彩。芙蓉街到处都散落着泛黄的瓣蕊。

别看那些簇新的牌匾和牌匾上撩人眼目的题名,那是今天的花色;也别看画栋雕窗,那是新季的花事掩盖着去岁的凋花。只看店铺的格局,间间都局促着,把细碎和狭小排了一街,如果一间房舍就是昔日一朵商家的花,这是多么繁密的花托。再看那新灰剥落处,露出的是陈旧的老砖。那些老形制房屋石的基座,显出苍老的缝隙,尽管在石基上涂了彩色的涂料,却丝毫夺不走岁月留在上面的年轮。这里到处都是夺人眼目的现代词汇和色彩,不经意间瞥向一个巷口,一面石砌的山墙会展示给你时光的斑驳。门当已去,门墩犹在,一对对青石门墩挡不住与时俱来的暴力,边边角角残缺了,石面却被人坐成了镜面。这条街上有三处造型相仿的房子,经过了由商家变民居,又由民居改商铺的变迁,如同化妆般几经装修,它的胎记依然留存,特点就在它砖雕的门楣和窗楣上,凹凸起伏的曲线呈一样的弧度,优美地在门面上方划出一条波纹。可能是当年商家的标记,亦可能是一个企业符号,透着迷人的信息。

那么昔日的美蓉街是一种什么样的繁华呢?上世纪三十年代,与上海滩十里洋场相媲美,这里银楼比肩,从芙蓉街到芙蓉巷短短的距离内坐落着七间银号,分别是:义记、德祥、庆宝斋、永盛楼、文宝楼、治宝楼、益宝楼。这可不是小打小闹的买卖,光洋如流水,在这条小街上进进出出,巨大的资本把这条街锚泊在沉浮的南海中,也在这条街上积累起厚重。在银光闪耀中又有两家金店引人注目,惠宝金店专营金饰品,永祥号金店又有分工,专卖九成金品兼营各种不同档次的宝石。街上还有八家铜器店,是:天丰、义顺来、协祥永、通丰、永兴盛、永兴号、万顺号、义顺号,那个

【泉城忆旧】

□韦钦国

提起辛弃疾(公元1140年-1207年),大家最先想到的恐怕就是他在诗词方面的贡献了。也有人知道辛弃疾是一位能够领军打仗的人,他曾任湖北、江西、湖南、福建、浙东安抚使等职,还建立了一支能打仗、有威慑力的“飞虎军”。有《美芹十论》《九议》《议练民兵守淮疏》等条陈战守之策,23岁那年还留下了夜捉叛徒张安国的壮举。但如果说辛弃疾还医懂药能看病,知道这点的人恐怕就不多了。

带兵打仗是辛弃疾21岁那年的事情。当时他新婚不久,在军队给妻子写了封信以表达思念之情。信是这样写的:“云母屏开,珍珠帘闭,防风吹散沉香,离情抑郁,金缕织疏黄。柏影桂枝交映,从容起,弄水银堂。惊过半夏,凉透薄荷裳。一钩藤上月,寻常山夜,梦宿沙场。早已轻粉黛,独活空房。欲续断弦未得,乌头白,最苦参商,当归也!茱萸熟,地老菊花黄。”

这封仅91个字的信里却包含了24个中药名,分别是云母、珍珠、防风、沉香、郁金、硫黄、柏叶、桂枝、苁蓉、水银、半夏、薄荷、钩藤、常山、缩砂、轻粉、独活、续断、乌头、苦参、当归、茱萸、熟地、菊花。读来连缀巧妙,感情真挚,生动自然。

辛弃疾的妻子范氏也非普通人家的子女,而是宋徽宗宣和年间太学生范邦彥(子美)的女儿,同样知书识字,亦可赋诗填词。接到辛弃疾的信后,她给夫君回了一封86字的信:“槟榔一去,已历不能下,岂不当归也。谁使君子,寄奴缠绕他枝,今故园芍药花无主矣。妻仰视天南星,下视忍冬藤,盼来了白茛苳,菇不尽黄连苦。豆蔻不消心中恨,丁香空结雨中愁。人生三七过,看风吹西河柳,盼将军益母。”这封盼夫归的信中也包含了15种中药名,分别是:槟榔、当归、使君子、(刘)寄奴、芍药、天南星、忍冬藤、白茛、黄连、豆蔻、丁香、三七、西河柳、将军(大黄)、益母(草)。两封信不着痕迹,尽收夫妻情谊。



明府城史话

昔日繁花有沉香

□孙葆元

时代日常生活制品,除了瓷器、瓦器,铁器、木器、骨器,铜器就是最贵重的物品,家庭中藏着几样铜器,是生活的重器,即使是废铜破铜亦颇有身价,铜器店的分量就在这里。除了铜店,还有锡店:信裕成、仙源成、益盛号,锡店经营精美的锡制礼品、酒具、餐具,拿出一件,银光闪烁,是一个时代的高档品。街上有艺大和兰亭两家照相馆。有义大成制衣店。有永顺和、大成永、大升帽庄。有鸿庆和、鸿升泰、锦记鞋店。有鸿祥号估衣店、福裕恒成衣店。须知,估衣和成衣不是一个概念,估衣是二手衣物,一般都是裘皮、毛料、绸缎等高档服装;成衣则是新衣,犹如当今的时装。有天兴成布匹店。有治青楼、立德昌、德盛祥百

辛弃疾：知医懂药会看病

如果不是对中草药有相当的了解,是很难用得这么自然到位的。

辛弃疾以“定风波”为题写过一组词,其中一首写于南宋淳熙十五年,名为《定风波·用药名招婺源马荀仲游雨岩·马善医》:“山路风来草木香,雨余凉意到胡床。泉石膏肓吾已甚,多病,提防风月费篇章。孤负寻常山简醉,独自,故应知子草玄忙。湖海早知身汗漫,谁伴?只甘松竹共凄凉。”这首词中隐含(同音)或直用了十多个药名:商陆(山路)、木香、禹余粮(雨余凉)、石膏、羌莨(吾已)、防风、常山、梔子(知子)、紫草(子草)、海藻(海早)、甘松、竹等。药名与词意浑然一体,不显突兀,讲述了词人与婺源医友游雨岩月夜抒怀的故事。不着痕迹,友情尽显。

另一首《定风波》则与上词有关,因为词中有“再和前韵药名”的说明。其词曰:“仄月高寒水石乡。倚空青碧对禅床。白发自怜心似铁。风月。使君子细与平章。已判生涯策竹杖。来往。却惭沙鸟笑人忙。便好剩留黄绢句。谁赋。银钩小草晚天凉。”这首《定风波》中的药名则包括寒水石、空青、法子(半夏)、莲心、使君子、邛竹、蚕沙、硫黄、小草(远志),既表达了词意又不显牵强,表明了辛弃疾对中药名称的准确透彻理解。

鲜为人知的是,“无病呻吟”这个成语也是辛弃疾“发明”的,出自他的《临江仙》词:“百年光景百年心,更欢须叹息,无病也呻吟。”

宋代张世南在《游宦纪闻》一书中记载了辛弃疾以薏米治疝气的故事。故事说,辛弃疾从北方抗金回朝后,便留在当时南宋都城建康(今南京)做官,不料得了疝气病。他将薏苡仁炒成金黄色,然后煮烂研制成膏,每次用无灰酒调服二钱而渐愈。“南宋程沙先生晚年亦得此病,辛亲自传授此方而治愈。”

薏苡是药食两用的草本植物,原产于越南中部,《后汉书·卷二十四马援列

传》载,薏苡系东汉初年马援出征交趾(今越南)时带回来的,不但能够健身强体,还能治疗瘴气,故后来广为栽培。现代中医认为,薏米性味甘淡微寒,可利水消肿、健脾去湿以及舒筋除痹、清热排脓等功效。辛弃疾以此治愈疝气病症,说明他对薏苡的功效及特性是有相当了解的。

《定风波·用药名招婺源马荀仲游雨岩·马善医》说的是辛弃疾与“善医”的马荀仲交好夜游的故事,但他与另一位医生的交往似乎就没有那么和谐了。辛弃疾写过一首《好事近·医者索酬劳》,词曰:“医者索酬劳,那得许多钱物?只有一个整整,也盒盘盛得。下官歌舞转凄惶,剩得几枝筇。观看这么火色,告妈妈将息。”这词说的是辛弃疾妻子范氏生病时延请医生为其治病而医家索要医资的事情。宋朝周辉在《清波别志》里提到过这个事情,说辛弃疾因为无钱付医资就将40岁的小妾整整抵给了那位医生。此事难辨真偽。

辛弃疾做官做到四品,从军上过战场,赋词豪放磅礴,医则治病救人,用现在的话说属于全面发展的人才——其实,辛弃疾的书法也是令人称道的。在辛弃疾生活的那个年代,具备像他这种才能的人并不少见,这和当时政府重视文人与提倡医学有关。当时主流价值观认为“医国医人,其理一也”,出现了“不为良相,则为良医”的观点,文人知医通医成为风尚,“儒医”之名即诞生在这个时期。清代徐松在《宋会要辑稿》中对此评价为:“儒而知医成为一种时尚……以至于无儒不通医,凡医皆能述儒。”

当然,知医是一种技能并非一定从医,但正是由于具有一定学识的文人的积极参与,才更好地促进了中医知识的传播。而将中医入诗赋词则进一步丰富了中医药文化内涵,在另一个方面上为中医药事业发展做出了贡献。

【饮饌杂谈】

浇汤丸子

□台应新

说“浇汤丸子”,先从浇汤是如何制作的说起。

浇汤,简单说就是一碗汤。据我年过八旬的老父亲回忆,上世纪五六十年代,在老济南的多个市场和居民区,有很多挂着“浇汤”布幌子的小吃摊。那时的浇汤,就是平民百姓吃饭中的一种“喝头儿”。

浇汤的做法既复杂也简便。复杂的做法是,放入碗里的汤,必须是“高汤”,而且这种高汤也必须用老母鸡、肘子骨、鸡架子、鸭骨头和鸡胸脯等多种食材,经过繁杂的熬制程序才制作完成,民间也称作骨头汤。像这种上好的骨头汤,只能在比较大的饭店和比较高级的厨师手下熬制,一般平民百姓做不好,也喝不起。

简便的做法是用白开水加其它佐料替代骨头汤。吃饭前把饭碗里放上青蒜末和少许盐,根据个人口味爱好也可以添加胡椒粉、醋等,如果没有青蒜末,用韭菜切段、香菜末或者碎葱花替代也可,然后滴入少许酱油,淋上香油,最后浇入白开水即成。

那时平民大众化的浇汤,大都是白开水加佐料冲泡而成。据我老父亲讲,在小吃摊上喜爱喝浇汤的人群,主要是那些拉地排车、推独轮车、蹬三轮车运送货物的“下大力”的人,他们大多自带干粮,一到中午吃饭的时候,就沿街四处寻找有浇汤的小店或地摊,只是买一碗既便宜又有咸滋味的浇汤泡干粮。那时卖浇汤的有一个约定俗成的规矩,只要你买了老板的炒菜,喝浇汤是免费的;如果你只喝浇汤,无论你能喝几碗,老板只收第一碗的钱,但是老板也不傻,第一碗浇汤是用熬煮了多遍的骨头汤冲泡,随后的就是白开水当作“浇汤”了。有的干脆就用白开水加酱油兑成“浇汤”,因为那时“下大力”的人既能吃又能喝,有时连白开水也供不应求。

后来,浇汤与炸丸子有了“吃喝”关系。

浇汤丸子,顾名思义,就是在浇汤里加入炸丸子。这种吃法最大的好处是,既有汤也有菜,既便宜也吃得快。

上世纪五六十年代,在老城区的县东巷、县西巷、南门大街和商埠区的西市场、大观园、新市场等比较繁华的地段,都有挂着“浇汤”或“浇汤丸子”布幌子的小饭店或小饭摊儿。我父亲记得,在西市场东面的经一路纬九路路南,有一个专做浇汤丸子的地摊,老板姓吴。首先,他做的丸子是用绿豆面配以青萝卜丝和其它辅料炸制而成,看起来色泽焦黄,闻起来豆香浓郁,吃起来外酥里嫩。客人如果想吃浇汤丸子,就只管交炸丸子的钱,老板就会把你买的炸丸子放入浇汤里加热,同时夹入一筷子黄豆芽,三五分钟后上桌,并且喝浇汤全程免费,就如同现在喝羊肉汤一样,羊肉有价,羊汤免费。看着色香味俱全的浇汤丸子,拿出自带的干粮或买上两个烧饼,就能连吃加喝填饱肚子。

每天到他摊前的食客主要有两种人,一种是老顾客,他们总是凑在中午时分,闻着扑鼻的油香气味而来,等待着翻滚的焦黄的丸子出锅,这些人爱吃热的,一旦接过热乎乎丸子,大都会在转身之际迫不及待地将丸子送入口中品尝;另一种食客是到了该吃饭的时间,几乎是同时约定而来,不买任何炒菜,专门要“浇汤丸子”,不等客人在摊前落座,老板就会直接问道“这位先生,来几碗?”

今年“五一”放假期间,女儿女婿请我们去了一家专做鲁菜的酒店,当我们吃完那盘“泉水鲤鱼”,要求做碗鱼汤后,不多时服务员端来的是飘着蛋花的酸辣鱼汤和一盘热腾腾的炸丸子。我当即叫来店堂经理咨询,那经理说,大体知道老济南有“浇汤丸子”这一说,我们就借题发挥加以改良制作,规定凡是来我店就餐点“泉水鲤鱼”这个菜,并要求做成酸辣鱼汤的客人,我们都会另外赠送炸丸子一盘,这一招儿很受顾客的喜欢。

由此看来,在民间创新和保留下来的“浇汤丸子”,能够在传统鲁菜的餐桌上得到传承和改良,不只是老济南人浓浓的回忆。