

【城市微旅】

云青水潺三角湾

□隗学芹

从来不知道,章丘会有一个神仙幻境般的去处,直到来到三角湾才知道,江南的小桥流水,梦境里的曲水流觞,流水照影的人家,就在离着城市不远的山隅,一处美得令人心醉,静得时光戛然而止的山水小村。

山映着水,山上的翠色亮得晃眼,又浓得黏稠,仿佛要把一季的绿色,牢牢砸进你的内心,想来,这山这水,真是实在得很。它要你记着永久的盎然,让你懂得勃发的姿态,必然是这样。

有鸭有鹅在水里闲逛,闷了,便一个猛子扎进水里,捉条鱼儿嬉戏。那娴熟的样子,那气定神闲看向你的圆眸,仿若在告诉你,这是它们的水域,是它们的领地。它们用傲娇的姿态,告诉着来者,不要打破这份幽静,不要惊扰这里的安宁。它们,不叫不鸣,缓缓游动着,沉稳干练。山中岁月,教会它们知道怎样才享受时光静好。

水里的影子,静默着,绿色把水染得更加青碧。

这里是不是神仙福地呢?不然为何有时光静止的感觉。及至走进挂着牌子的学校,看到从屋内稳步走出的人,才惊觉这也是凡尘一地。来者便是学校的负责人高校长。浅灰色对襟衣衫,青色宽松长裤,悠然浅笑。看着校长这分淡然,静默地笑,他的沉稳内敛,是被山的浑厚熏陶,被水的莹润浸染,才有了从容自如,洒脱超凡吧。

这学校,分明是有着桃源般的仙气。校园实在广袤。师生共有二十几人,却享用着硕大的花园和锻炼场地。教学楼前广场不远,就是那繁花似锦,蜂拥蝶舞的花场。确实是花场林海。各类树木都在这儿有一席之地,各色花儿都在这儿肆意绽放。你的浓绿她的花色,各自在微风里摇曳欢愉,谁也不妨碍谁,可又互为邻友,不时,我的花束搭上你的肩,你的柔枝拂过花面,和谐又和谐。

抬头可以看远山,并不是远山,因为山就在门外几十米处。一山的浓稠绿意,深深浅浅的,把山染成层层水墨。踮脚回望,是隔了路的一湾碧水。水岸,不时有摇曳的细碎花朵,在夏的炙热里,兀自葳蕤给你看。

怪不得这里的先生都笃定,我想他们应该称之为先生,而不是老师。老师似乎都带了行色匆匆,心里装着分分分这样的压力,脸上便掩盖不住焦虑。这里的老师不同,自由气定神闲的安然,对襟的衣衫,更是衬托了从容与淡泊。如若不是放假,我想校园里一定会有着“忽逢桃花林,夹岸数百步,中无杂树,芳草鲜美,落英缤纷”的朗朗读书声。

想起那句“晚风拂柳笛声残,夕阳山外山”,被浓荫遮蔽的日影,是不是也会欣喜这一抹苍翠,不舍得把伏天的酷热流泻在这里。

隐在三面的山里,只有西部的出口对着遥遥的城,呼应着那出行的游子,累了,便回这山中小憩,修复一颗疲累的心,待满血复活,复又上路前行。

看着沿水湾建造的别具风格的民宿,一丝惊喜掠过眉梢。原来,不是游子,也可以来这里找寻心灵的栖息地,也可以来修复被俗事缠绕的紧迫神经,也可以享受“鸡鸣桑树颠”的村野深情。

再回望这隐在山脚的小学,看它园内果树葱茏,花枝妩媚,仿若一切都在幻境般,只是空中飘展的艳红,告诉你,这里是现实的仙境。

投稿邮箱:
qlwbhbz@163.com

【味道济南】

脆熘糖醋鲤鱼和软熘糖醋鱼片

□魏敬群

记不清吃过多少次了,每逢婚礼宴席,总有一道色泽金黄的糖醋鲤鱼咬啦作响着上桌。瞧那生动的造型,昂首翘尾,似跃龙门;举箸尝来,外焦里嫩,甜酸微咸,鲜且透着香。席间赞声盈耳,一派吉庆有余气氛。

清代李渔《闲情偶寄》称:“食鱼者首重在鲜,次则及肥,肥而且鲜,鱼之能事毕矣。”鲤鱼即在首鲜次肥之列。《本草纲目》称其“鳞有十字纹理,故名鲤。”鲤鱼是我国养殖最早、分布最广的淡水鱼,早在三千年前,我们的祖先就已食鲤知味。鲤鱼种类甚多,但以黄河鲤鱼最为著名。黄河鲤鱼与松江鲈鱼、太湖银鱼、富春江鲥鱼并称中国四大名鱼。

山东地处黄河下游,盛产黄河鲤鱼。流经济南的黄河出产一种金鳞赤尾的“龙门鲤”,堪为鲤中珍品。其形象十分俊美,口与鳍为淡红色,两侧鱼鳞具有金色的光泽,腹部淡黄色,尾鳍鲜红,且肉味纯正,鲜嫩肥美。以其为原料制作的菜肴有红烧鲤鱼、酱汁鲤鱼、葱油鲤鱼、糟鲤鱼、棒子鱼、瓦块鱼等,但最出名的还是糖醋鲤鱼。

糖醋鲤鱼采用脆熘的烹调方法制成。去鳞后,在鱼身两面割上百叶花刀,手提鱼尾,撒盐刀口,挂面粉糊后,入油锅炸至金黄色,并使鱼在勺内脊背朝下呈元宝形;另用勺放花生油,入葱、姜、蒜末炝锅,烹醋,放糖,勾芡;将炸好的鱼摆入盘内,把滚烫的糖醋汁浇在鱼身上即成。油炸后浇汁是为脆熘(也叫炸熘、焦熘)。

糖醋鲤鱼一菜源于济南黄河岸边的泺口。这个航运和商业重镇自古繁华,车马辐辏,食肆栉比,大小饭馆有三十多家,继镇园、松竹楼、四季春等饭庄声名远扬,尤以继镇园饭庄规模最为宏大,十多位掌勺主灶各有绝活,乾隆皇帝下江南时,该饭庄因应办皇差而受到嘉奖。曾为清宫御厨的该店名厨郑祥借鉴开封糖醋熘鱼的做法,创出一道被尊为山东名菜之首的糖醋黄河鲤鱼。黄河之滨的开封古称汴梁、东京,北宋时期是世界上第一大城市,糖醋熘鱼那时已在东京市场上流行。明代时,称糖醋鱼,但并无多大名气。

它是以黄河鲤鱼为上品原料,用坡刀把鱼的两面解成瓦垄花纹,径入热油锅炸透,然后以白糖、香醋、姜末、料酒、食盐等调料,兑入开水,勾加流水芡,用旺火热油烘汁,至油和糖醋汁全部融合,将芡汁浇在鱼上即成。

泺口具有诞生此菜的独特条件,它不仅有灵动鲜美的龙门鲤,还有名动天下的泺口醋。鲜活河鲤与三伏老醋结合,又改开封糖醋熘鱼的直接油炸为挂糊油炸,定作元宝形后再浇糖醋汁,从而打造出一道脍炙人口的百年佳肴。继镇园饭庄的大厨彭珂为郑祥的传承者。《中国名菜谱》记载:“彭珂原在济南市泺口镇继镇园饭庄任厨师,有五十余年烹调经验,特别对烹制黄河鲤鱼有专长。”糖醋黄河鲤鱼这一鲁菜头牌就是由他流传下来的。此菜一炮打响,传入济南各大饭庄,彭珂也被光绪年间开业的老城西关之锦盛楼(与毗邻的德盛楼同为汇泉楼的前身)饭庄聘作大厨。为保持黄河鲤鱼的鲜味,饭庄从泺口拉来活鱼,养在楼下的江家池(天镜泉)中,待其吐净泥沙,即烹调飨客。其实,泉水豢养活鱼,济南早有传统。清代道光年间文士孙兆淮的济南竹枝词写到桐月轩饭庄的醋溜鱼时,有注曰:“鱼虾皆豢养于水中,鲜美非常,不弱于杭州之五柳居也。”

诗人臧克家上世纪二十年代曾在济南读书,他在《吃的方面二三事》一文中回忆:“济南有个大馆子,里面有个大水池,当中养着条条鲤鱼,记得叫‘江家池’。来这馆子吃饭的人,主要是为了吃这池中鱼。这种鲤鱼有四只眼,很有名。叫做河鲤,产于黄河。点菜之后,厨师亲自将活蹦乱跳的刚出水的鱼,拿到顾客面前打个照面……”这里所说的四眼鲤鱼,民间也认作是黄河鲤鱼的一种,最早生活在黄河故道入海处,为适应水浑难呼吸的环境,经长期演变而生成四个呼吸气孔,后来主要定居微山湖,流传至今,成为稀世之鱼。厨师将活鱼拿到顾客面前打个照面之后,随即便“掷地毙鱼”,这是济南各饭店酒馆的习俗。散文家张中行《历下谭林》一文这样写道:“服务员拿来一条,让看看大小,然后用力扔向厨房,鱼在地上跳动几下,就走向刀俎了。”现代作家、文艺理论家芮麟在《济南秋色似江南》一文中写得更生动:“厨子手里捉了一尾尺多长的活江鲤,走到我们面前,问我们这尾喜欢不喜欢,我们说好的,不料他就在我面前,提起来把活鱼向地下用力一掼,‘着’的一声,把我们吓了一大跳。”张中行写的是上世纪五十年代,芮麟写的是上世纪三十年代

服务员拿来一条,让看看大小,然后用力扔向厨房,鱼在地上跳动几下,就走向刀俎了。”现代作家、文艺理论家芮麟在《济南秋色似江南》一文中写得更生动:“厨子手里捉了一尾尺多长的活江鲤,走到我们面前,问我们这尾喜欢不喜欢,我们说好的,不料他就在我面前,提起来把活鱼向地下用力一掼,‘着’的一声,把我们吓了一大跳。”张中行写的是上世纪五十年代,芮麟写的是上世纪三十年代

的情形,再早,清末民初徐珂编撰的《清稗类钞》有记:“酒肆烹鲜,先以生者视客,即掷毙之,以示不窃。”不凭花言巧语,不作信誓旦旦,而是直截了当用这种近乎粗鲁实则豪放的方式,表示对客人无欺,不会做出偷偷换鱼的勾当。此乃济南人性格使然。

1951年7月,散文家、藏书家黄裳与著名作家巴金来到济南,黄裳在《记巴金》一文中写到在汇泉楼饭庄吃饭的情形。汇泉楼的名菜一是糖醋鲤鱼,二是活鲤鱼三吃。所谓三吃:红烧鱼头、糖醋鱼腰、清蒸鱼尾(这鱼尾可是八珍之一呢),仍是糖醋唱主角。黄裳忍不住赞道:“这实在是个出色的饭馆,比起杭州的楼外楼,要好得远。”

本邑文化名人徐北文教授写有《济南竹枝词》一百首,其中的《江家池》一首有“金鳞糖醋贾家楼”的句子,注曰:“江家池畔有酒楼,以糖醋鲤鱼而著名。传为隋唐英雄贾润甫所开,呼为‘贾家楼’。”当然,秦琼、罗成、程咬金结义于斯的贾家楼只是传说,而糖醋黄河鲤鱼在这里独领风骚却是不争的事实。

鲁菜是我国四大菜系之首,博大精深,独树一帜。但它的发展离不开融合与创新。开封的糖醋熘鱼变身济南的脆熘糖醋鲤鱼,而杭州的西湖醋鱼(也叫醋熘鱼、醋溜鱼、宋嫂鱼),也在泉城演化为软熘糖醋鱼片。

西湖醋熘鱼由南宋时期的宋五嫂创制,杭州的五柳居、楼外楼都以其为招牌菜。清代乾隆四年进士、著名文学家袁枚《随园食单》载有醋溜鱼的做法:“用活青鱼切大块,油灼之,加酱、醋、酒喷之,汤多为妙。俟熟即速起锅。此物杭州西湖上五柳居最有名。而今则酱臭而鱼败矣。”此菜名闻天下,济南亦有传。清代道光年间文士孙兆淮《济南竹枝词》曰:“桐月轩中品菜蔬,骚人雅集太轩渠。依家不住西湖上,偏喜今朝醋溜鱼。”袁枚所说“酱臭而鱼败”的情形只是短时存在,西湖醋鱼虽有变化,但一直到今天都没有失传。乌克《西湖醋鱼的制法和传说》一文称:“它是选用西湖鲤鱼……将鱼身分为两片,斩去鱼齿,斜批五刀,在沸水中烧三四分钟,待鱼两胸鳍翘起,捞入盘中。接着用原汁加入糖、姜末、湿淀粉和醋,调匀成芡,浇遍鱼身即成。”

《中国烹饪》1980年2期蒸煮后浇汁在鲁菜烹调技法中称作软熘,醋溜鱼于是在济南化身为软熘糖醋鱼片,它的主料也从青鱼、鲤鱼换成了猴子鱼,并且是加工成鱼片后再烹制。起凤桥街的凤集楼饭庄所做此菜最为有名。

鲁菜常用的烹调技法有爆、炒、烧、扒、塌、汆、熘、炸、熬、蒸、烤、熏、腊、拔丝、琉璃等三十种以上,仅以熘而言,脆熘、软熘之外还有滑熘。何谓滑熘?就是把鱼、肉等食材切好,用淀粉拌匀,再用油炒,并且加葱、蒜等作料,再勾上芡,使汁变浓。菜品有滑熘鱼片、滑熘里脊等。



【城记】

老济南的飞机

□张世铭

20世纪二三十年代,济南天上很少见到飞机。那时候,别说真飞机了,就连航模飞机、玩具飞机都少见。一旦有架飞机掠过天空,人们尤其是孩子便会好奇地看上一眼。

那时候,广大的济南百姓也实在和飞机没有什么关系。因为,能坐得起飞机的都是些高官富商。而这些高官富商害怕坐飞机发生意外,更习惯乘坐火车外出。因而当时有限的班机上,乘客也就寥寥无几。

据记载,济南的航空运输事业起步较早,是我国第二个飞机通航的城市。我国的航空客运始于民国九年(1920年)5月8日,北京至天津航线开航。第二年7月1日,北京至济南航线开航。不久,因机场设备差、跑道松软、经费短缺等困难停航。

时至1931年2月,欧亚航空公司经营的上海至满洲里航线途经济南;同年5月31日,这家航空公司济南设立了分站办事处。1935年,它的始发站上海机场被日寇轰炸,上

海至北京航线停飞后,分站济南至北京航线照常营业,曾继续飞行多次。

从前,济南有过两处机场。其一:民国十年(1921年),在西郊腊山西侧的张庄建成一处,后经改造一直使用到20世纪90年代。其二:民国二十六年(1937年),在平阴县东阿镇白塔洼的平原地带修建一处,占用了大量良田,机场面积达1500亩,建成后没有使用。

20世纪40年代,笔者曾有机会进入西郊张庄那处老机场,只见它的空地空荡荡,停机坪仅有的一架所谓客机,机身上涂写着“中国航空公司”字样。这架老式飞机实则是美制C47型军用运输机改装成的,机舱狭小,两排座位相对而坐,最多容纳20来人。

有生以来,我在济南看到飞机最多的一次,是1945年抗日战争胜利前夕,中、美、英、苏同盟国十几架B29型轰炸机出现在济南上空,平时

耀武扬威的日寇铃式战斗机刚刚升空就被打跑。饱受日寇压迫的济南同胞,观看了这场空战奔走相告,好像看到了胜利的曙光,大家非常兴奋。

西郊张庄那处老机场出过多次坠机事故。有一次,我的老同学尹润林在此乘坐的飞机刚起飞就掉了下来。幸而他坐在机尾,只是头部受了点伤。他说,摔在地下后,身边尽是伤亡的乘客,到处斑斑血迹,遍地是散落的关金、法币(国民党政府钞票)。

老济南的空难悲剧令人痛心的还有,1931年11月19日,著名诗人徐志摩搭乘一架南京至北京的小型飞机途经济南,在市区以南的党家庄遭遇大雾天气,飞机撞上当地的开山山顶峰,坠落在开山的山麓。

此外,济南解放后,国民党派飞机前来空袭滥投炸弹,商埠经二路纬四路的济南老字号亨得利钟表店等建筑被毁。