

【城市微旅】

云青水潺三角湾

□ 阚学芹

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，不要打破这分幽静，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束，在夏的炙热里，兀自蒨葳给你看。

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：
qlwbhzbz@163.com

【味道济南】

□ 魏敬群

脆熘糖醋鲤鱼和软熘糖醋鱼片

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吱啦作响着上桌。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。席间掌声盈耳，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，在鱼身两面剞上百叶花刀，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、蒜末炆锅，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。曾为清官御厨的该店名厨邢祥借鉴开封糖醋溜鱼的做法，创出一道被誉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，糖醋溜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。



【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，这家航空公司在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

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，又改开封糖醋溜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，即烹调饕客。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店的醋溜鱼时，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，不料他就在我们面前，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

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)，在西郊腊山北侧的张庄建成一处，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，只见它场地空空荡荡，停机坪仅有一架所谓客机，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

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，以示不窃更。”不凭花言巧语，不作信誓旦旦，而是直截了当用这种近于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：“这实在是一个出色的饭馆，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。开封的糖醋溜鱼变身济南的脆熘糖醋鲤鱼，而杭州的西湖醋鱼(也叫醋溜鱼、醋搂鱼、宋嫂鱼)，也在泉城演化为软熘糖醋鱼片。

西湖醋溜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》载有醋搂鱼的做法：“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：“它是选用西湖鲩鱼……将鱼身分成两片，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、鲩鱼换成了猴子里，并且是加工成鱼片后再烹制。起凤桥街的风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、余、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。

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，飞机碰上当地的开山顶峰，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。