

济南有条泉城路,它位于这座城市的中心地带,也是老城区的一条东西向的重要街道。泉城路不长,它东起青龙桥,西至西门桥,不足两公里;也不宽,双向仅有两个车道。几千年来,这条路一直是商贾云集、人烟辐辏的繁华之地。宏济堂、文经布店、瑞蚨祥布店、燕喜堂饭店、亨得利眼镜店等老字号分布于道路两旁,岁月的剥蚀使得这条老街显得愈加破败与沧桑。2001年,济南市政府下决心对这条道路进行大规模拓宽改造。工程竣工以后,一条漂亮的比较宽敞的四车石板大道取代了老旧的泉城路。路两边一座座现代化的大厦拔地而起,使得这条古老的街道完全变了模样,充满现代气息。然而,每次逛街,走在这条亮丽的马路上,目之所及,心里却总觉得像是缺少了点什么似的。

记得原来的泉城路,马路两边是一些粗大的法桐树,奇形怪状的枝丫在空中交叉纠缠,形成了一道天然的绿色长廊。济南的夏天比较炎热,但在这条林荫路上行走却令人感觉非常凉爽。每逢节假日,这里人山人海的,最为热闹。我经常来这里闲逛、购物,打发时光。成家以后,我们一家三口更是这里的常客。老婆孩子最爱逛百货大楼,我却不怎么喜欢。老婆知道我想去哪里,她看看百货大楼斜对过的新华书店对我说,你去吧,我和孩子逛完了去找你。我走进新华书店,拿起一本喜爱的书就读起来。来这里读书的人多是大中专学生,他们买不起书就来读。有坐在地板上读的,也有坐在楼梯上读的,还有站在书架前读的,男女老少都有。人虽多,却比较安静,没有雀闹的声音。我几乎每次逛书店都要读几个小时的书,临走时还不忘再买一两本带上,很有成就感似的。我买书总是大手大脚的,只要看好的书,一点也不在乎价钱。老婆倒深明大义,一向大管我。

书店对面是一家音像店,主要经营影碟之类。有故事片、戏剧片、音乐片、书法、绘画,甚至如何优生优育的片子都有。我从小比较喜欢看电影,以前为考学,少看了许多电影,现在倒有心来补上。《小兵张嘎》《地道战》《上甘岭》《地雷战》等一些影碟,我都买回了家。那时正版光碟还比较贵,每部电影至少也要十几块钱,甚至二十几块,在当时月工资几百块钱的情况下,买与不买实在纠结。《三大战役》这部片子公映后,我在电视上仅看过上部《辽沈战役》,尤其喜爱。看过一遍还不过瘾,便想把影碟买回家来闲暇时连续起来欣赏。但当时《三大战役》上中下三部,即《辽沈战役》《淮海战役》《平津战役》,每部又分上下集,四张碟片,三部一共十二张碟片,要260多块。这可不是个小数目!我来过几次音像店,每次拿起碟来看看放下,放下又拿起来,最后一咬牙全部买下了。



明府城史话

泉城路怀旧

□宋文东

音像店西北角开了一个小窗口,隔出一小块铺面,经营电烤羊肉串的生意。这家店铺烤的羊肉串非常好吃,每串一元钱,我每次来逛街都要买几串品尝。但买的人非常多,羊肉串供不应求,排队是正常的。记得店铺里有一位美少女,脑袋后面扎个马尾辫,甩来甩去的,靓丽可人。小姑娘皮肤白皙细腻,脸蛋白里透红,一双眼睛跟黑葡萄似的炯炯有神,一举手一投足,都楚楚动人。电烤机器比个微波炉稍大一点,侧面和顶部开了一些均匀的沟槽,可以竖立装填肉串,进出自如。肉串竖立起来送进机器肚里烘烤,拉出来检查肉串的生熟,卸下烤好的肉串,补充新的肉串。小姑娘装、卸肉串的动作娴熟,像弹奏一首曲子一般迷人。与这家店铺紧挨着也有一家卖电烤羊肉串的小铺,人气就差得远了。我有时候排队太久又急着赶路,就去这家买,因为这里不需要排队,感觉味道也没多大的不同。可是奇怪了,尽管这家店铺烤肉串的小姑娘长相也不孬,人家还站在店铺门口吆喝,声音甜甜的,但是顾客就是不买她的账,也不知道是什么缘故。有人说音像店这家的烤肉串里放了大烟窠子,不知道是真是假,反正只要我去泉城路逛街,我都会不自觉地到这家买几串品尝,一边美美地吃着肉串,一边欣赏着街道上流动的光景,也是一种放松与享受呢。

音像店东边不远,有家百年餐饮老

店——燕喜堂。燕喜堂是座三四层高的大楼,那高大的门头,金碧辉煌的门匾,在当时是比较气派的。但凭我那点微薄的工资是不敢进去的。我从这家店前走过无数次,却从来没胆量进去看一眼,用餐就更不敢想了。现在这家店面搬到了芙蓉街,憋屈着与一些小吃店为伍,但除了那块牌匾还可窥见当年的一点豪气以外,店面却不能与当年同日而语了。我们一家三口曾经进去用过餐,感觉菜肴味道不错,但风霜雪雨,物是人非,感情上总觉得有点别扭似的。

燕喜堂东边紧挨的是一条南北向的比较狭窄的胡同,叫什么名称已经忘却了。北首有家叫做四喜居的小店铺,饭菜实惠,顾客盈门,生意十分红火。那里有道著名的菜肴——四喜丸子。每个肉丸子跟小鸡蛋差不多,吃起来嫩软清香,肥而不腻,很受顾客青睐。至今济南的婚宴上这道菜肴还是必不可少的,也许是沾了菜名的光也未可知。还有一款把子肉,长条形状的一绺,红白肉各半,一条仅要一块钱。把子肉色泽呈酱红色,从漂着油星的红色汤水里捞起来,油汪汪的,香气四逸,令人馋涎欲滴。再买一碗米饭,叫服务员舀点肉汤浇在米饭里,扒一口米饭,咬一口肉,那个美味真是无法形容。我们一家来逛街时经常光顾这家店铺。现在也不知道它搬到哪儿去了,真想再去尝尝。

改造后的泉城路,面貌一新,被冠以“金街”的称号。但是营业初期,各家富丽堂皇的店面却门可罗雀,一度冷冷清清,人气跟改造前有天壤之别。原来那种人头攒动,车水马龙的热闹景象在崭新的泉城路上不见了。由于街道改成了步行街,车辆当然看不见了,可是人们都去哪儿了呢?几年之后,泉城路又改成了单行车道,从熙熙攘攘的人流里看出,人气逐渐旺盛起来了,成为一条名副其实的“金街”。原来被斩首的法桐,还有新移栽过来的法桐,长势茂盛,又见阴凉。可是,也说不清楚怎么了,我对过去的那条绿色长廊还是有点怀念。

口的菜码,赤橙黄绿,清凉可人,又鲜嫩,又爽口,浓郁的酱香味,极有食欲的色彩,一番狼吞虎咽之后,细细回味,还真是余味无穷。

济南的炸酱面酱香味浓,咸甜适口,有熟甜面酱所特有的风味,又因为有菜码,荤素搭配,香而不腻,深受欢迎。但《中国小吃(山东风味)》一书中有关炸酱面,却没有写菜码,看来还是“纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行”。

记得小时候,每逢生日,母亲总是做炸酱面。到上世纪60年代初期,做炸酱面的原料油、肉、酱油、甜面酱等都要凭票证供应,过生日吃炸酱面就成了奢侈,但母亲总是变着法让我们吃上不一般的炸酱面。那是母亲用脆萝卜代替猪肉做的素炸酱面。

因为在用料和做法上有差别,母亲做炸酱面不加酱瓜、清水,而是多加甜面酱,不勾芡。做熟的炸酱,没有熟芡粉的黏腻,而熟甜面酱的酱香味则特别香浓。每次做过炸酱的锅底,我们这些小孩都争着用馒头去擦着吃。有时甚至还会因为抢着擦锅底,发生点小争执。每逢这时母亲都会笑着说:别争了,我多给你们点炸酱。回想起那些年幼的时光里,我们都盼着过生日,成人后才明白一个道理:孩子的生日娘的苦日。

母亲做的炸酱面除了美味,更融入了一份浓得化不开的亲情啊。

【泉城忆旧】

北园捞浮萍

□朱淑环

1979年底,我们家搬到了济南市北园路中段父亲单位的宿舍,那时宿舍大门口前是双向车道的柏油路,路的南边是一片偌大的藕池。

第二年春天,母亲开始在自家小院里养鸡,有小鸡仔也有下蛋的母鸡,还有一只芦花大公鸡。这些鸡的胃口特别大,如光吃玉米面得花不少钱。母亲一面用蔬菜叶子给鸡“充饥”,一面把攒下的鸡蛋拿到集市上卖掉,再买回玉米磨成面喂鸡。后来听邻居李阿姨说,藕池里的浮萍可以掺在玉米面里喂鸡,于是,我就承担起捞浮萍的重任。

浮萍是一种生长在藕池里的水上生物,它们很像洒在水面上的绿色圆纸屑,直径五六毫米,比线还细的根长在底面的中心,终生漂浮在水上。平时它们比较分散,一遇到大风或水流就会聚集在障碍物前,风停水静时就会自由活动,要么漂在莲花叶子的边上,要么挤在荷叶秆的周围,若没有东西可“依靠”,它们就会依水面面积的大小而霸占“领土”。

捞浮萍的工具是我自己制造的:用两三厘米粗的铁丝弯成直径约四十厘米的圆形,“合口”处留出二三十厘米的长度,为的是与竹竿合并在一起,用尼龙绳捆绑结实,再将窗纱缝成口袋形状,用最大号的针把“口袋”沿着圆形铁丝缝结实,这样一个捞浮萍的“网”就做好了。

从盛夏到中秋,我下了班都会穿上高腰的胶靴,扛着“网”直奔藕池。由于下过乡种过地干过农活儿,我不怕虫子类的东西,唯独对蛇类很是惧怕,因此到了藕池的田埂上,必须把“网”倒过来用竹竿使劲儿抽打草丛一阵,确定没有问题后才弯着腰开始捞浮萍。

我先用“网”沿把散漂的浮萍聚拢到一起,然后慢慢地灌满网,双手紧握竹竿收起,再直起腰把网里面的水控干,用一只手在网里翻找是否有泥块儿或石子,最后才装进尼龙袋子。有时在网里能找出几条小鱼或小虾,我会把这些意外“收获”放在透明的罐头瓶子里,拿回家单独“奖励”下蛋的母鸡。

有一次,在院子里看到大公鸡跟一只母鸡争抢东西,我很好奇,平时它可是大公无私的“将领”,吃食时总是特“绅士”地让给母鸡们,这一次为何“不讲究”?经过仔细观察发现,原来它们是在撕扯一条因我粗心而“漏网”的大蚯蚓。

原以为只有我晓得浮萍能喂鸡的秘密,没想到有一次看见两个妇女也在藕池里捞浮萍。我假装不知情询问,她们说,庄里的人都知道,鸡和鸭都吃这玩意儿。

浮萍是有限的,而且生长的速度也慢。夏天渐渐过去了,有浮萍的地方越来越少了,我的竹竿能够着的浮萍几乎没有了,只好加长竹竿,或者少睡懒觉,一大早就“开抢”。

一晃两三年过去了,我发现不仅藕池里的浮萍不断减少,藕池地也在渐渐缩小,周围先后建起了工厂和楼房。再后来,随着城市的发展和建设,藕池地完全不见了,取而代之的是高大建筑物和拓宽的柏油路。

我随之“下岗”了,最惨的是,那只肥硕的大公鸡首先成了家人盘中的美食佳肴,那些胖嘟嘟的母鸡也成了别人家下蛋的母鸡。

时光荏苒,三十多年过去了,我成了花甲之人,有时坐公交车行驶在北园路上时,不由自主地会想起当年路边的藕池地,那娇艳的白色和粉红色的荷花也会瞬间浮现在眼前。有一次,我跟女儿说起捞浮萍喂鸡的事,她问:“什么是浮萍,鸡不是吃饲料吗?”

她的确不知道,她是九零后,而且一直在城市生活,即使在电视上见过荷花,也没有亲手捞过浮萍。

【味道泉城】

□孙一慰

提起炸酱面,都知道是北京人最爱吃的。其实我国北方大部分地区都有炸酱面,绝不是北京人的专利。济南人对炸酱面也是青睐有加。据1927年出版的《济南快览》载:“和面切条,或细如线,或宽如韭,其干而和以甜酱肉食者,曰炸酱面。其和汤作卤者,谓之热汤面。皆用以飨客者也。”

炸酱面以酱成名,酱是关键原料。所以各地炸酱面都有各自的风味,其主要原因就是所用的“酱”不同,如东北用大酱、北京用黄酱和甜面酱、胶东用豆瓣酱,济南则用甜面酱。

旧时济南不论大小饭店,几乎都经营炸酱面,因为它是济南的民间传统面食。炸酱面的内容分为“炸酱”“面条”“菜码”(也称“面码”)三部分。面条现在大部分是用干面条,主要还是炸酱,其次是面码。

济南餐饮业的炸酱是这样做的:猪瘦七肥三的肉切成小丁、酱瓜也切成丁。花生油六成热时放入葱姜末炸至放香。下入肉丁,煸至瘦肉发白时,加入甜面酱。用济南餐饮业的行话说叫“‘沸’甜酱”。酱要“沸”熟,否则有生甜面酱味,又不能加热过度,否则颜色深,有苦头。然后立即加入酱瓜、酱油、料酒、清水,烧开后,用湿淀粉勾芡,淋花椒油(香油加热加花椒炸后,捞出花椒,晾凉),盛出即成“炸酱”。这时的“炸酱”稠稀适宜,

丰俭由人炸酱面

酱色明亮,花椒油的独特香味和浓郁的酱香味,混合在一起,让人垂涎欲滴。

济南的“‘沸’甜酱”是制作炸酱面的关键技术。这个技术也是济南烹饪的特点之一。何为“‘沸’甜酱”?就是在六成热的油中,加入甜面酱,迅速用手勺不停搅动,看到甜面酱在加热过程中的颜色变深时即为“沸”熟。说时容易做时难,究竟颜色变深到什么程度?这是语言难以表达,心中有数也不容易说清楚的只能意会无法言传的事。正所谓“鼎中之变,微妙微纤,口弗能言,志弗能喻”,这或许就是烹调技艺难学之处了,只有亲自实践,用心揣摩,方能学到。而这也正是烹调的吸引力所在。

把炸酱浇入煮好的面条上,还要再放上菜码。炸酱面的菜码儿有很多种,可以根据时令选用,如黄瓜丝、莴苣丝、白菜心、萝卜丝、青豆、绿豆芽等都可以做菜码,春天还有香椿芽,味道特别。除了黄瓜和萝卜,其他菜都要用开水焯一下,凉拌起来才好吃。讲究的,七八个菜码儿也不嫌多;随便点,只来根黄瓜也不难吃,真正丰俭由人。不过我认为黄瓜是最基本的菜码,少什么也别少黄瓜,不然就没有那种爽口的感觉了。

把面条、炸酱和菜码调匀后,往细白爽滑的面条碗里拨开酱料一瞅,那鲜嫩的肉丁等真材实料隐约可见,那脆爽可

口的菜码,赤橙黄绿,清凉可人,又鲜嫩,又爽口,浓郁的酱香味,极有食欲的色彩,一番狼吞虎咽之后,细细回味,还真是余味无穷。

济南的炸酱面酱香味浓,咸甜适口,有熟甜面酱所特有的风味,又因为有菜码,荤素搭配,香而不腻,深受欢迎。但《中国小吃(山东风味)》一书中有关炸酱面,却没有写菜码,看来还是“纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行”。

记得小时候,每逢生日,母亲总是做炸酱面。到上世纪60年代初期,做炸酱面的原料油、肉、酱油、甜面酱等都要凭票证供应,过生日吃炸酱面就成了奢侈,但母亲总是变着法让我们吃上不一般的炸酱面。那是母亲用脆萝卜代替猪肉做的素炸酱面。

因为在用料和做法上有差别,母亲做炸酱面不加酱瓜、清水,而是多加甜面酱,不勾芡。做熟的炸酱,没有熟芡粉的黏腻,而熟甜面酱的酱香味则特别香浓。每次做过炸酱的锅底,我们这些小孩都争着用馒头去擦着吃。有时甚至还会因为抢着擦锅底,发生点小争执。每逢这时母亲都会笑着说:别争了,我多给你们点炸酱。回想起那些年幼的时光里,我们都盼着过生日,成人后才明白一个道理:孩子的生日娘的苦日。

母亲做的炸酱面除了美味,更融入了一份浓得化不开的亲情啊。