

【味道泉城】

【城记】

夏天留下的最爱

□黄杏林

济南的盛夏,历来就热。小时候甬说空调,连电风扇都没有,也一天天地熬过来了。在城里住的时候,依湖傍泉,有得天独厚的纳凉处,而搬到商埠后,找个阴凉地儿都难。白天赤日炎炎似火烧,夜晚晚热浪也不消,我们在热气腾腾的屋里难以入睡,就拿领凉席,睡到院子里。这倒好了,为同院的小伙伴们凑堆儿共眠,提供了欢乐的天地。我们一会在地铺上滚着玩儿,一会儿围在一起拉呱,一会儿躺着数星星,天天兴奋到半夜才睡。

酷暑再难耐,可吃喝不能缺。为应对热天,提高食欲,各家都想方设法调剂生活。上个世纪五十年代,济南只有五大牧场和三六九等很少的几家冷饮店,也没有多少卖饮料的,我们都是自制饮料解暑。除了茶水、绿豆汤外,邻居们有的用酸梅粉做酸梅汤,有的用小苏打、柠檬酸、盐和糖精配制成汽水自饮,也送给各家品尝。我家则年年用生熟山楂片,加上红糖、白糖,放在大茶壶里,泡水喝,这种饮料,生津消食除内热,酸甜可口,挺好喝。

夏天,在饮食上,我最爱吃咱老济南的凉粉,其次是豆棋和面条。凉粉,和现在卖的凉皮儿不同,和青岛的凉粉儿也不一样,凉皮儿是米做的,青岛凉粉是海菜做的,而我们小时候吃的凉粉,是纯绿豆粉做的,冷却成型的凉粉,很像半透明的豆腐,又像果冻,淡绿色,有弹性,卖家都是将其泡在大盆冷水里拔凉。我们买一大块回家,吃的时候,切成小长方条儿,然后放入醋、蒜泥,稀释的麻汁,红萝卜末,香椿芽末,黄瓜丝儿。一拌即可入口。吃起来,爽滑清凉,酸辣可口,吃急了,一秃噜,没嚼就入肚了。当时卖凉粉的,有的进铺子,有的摆小摊,有的荷担挑桶沿街叫卖。在热闹处,也有加好料码,一碗一碗地摆着卖的,老板一边吆喝着“凉粉儿,凉粉儿!”一边用扇子扇着苍蝇。暑热天里,过路者常常光顾,这可是很火的生意。

豆棋,就是熬好绿豆汤后,将自己擀的菱形面棋下进去,煮熟便好。吃豆棋,最大的好处就是连吃加喝,比喝稀饭爽口。多喝绿豆汤,能避暑。那时吃的面条,一般都是我们孩子端着面粉,上轧面条的铺子去加工,也可以用面粉换铺子里的成品鲜面条,要粗要细,任选。夏季蔬菜多,面条的种类也多,除了麻汁面、炸酱面和打卤面外,还有一锅煮的豆角面、黄瓜面、南瓜面、茄子面、西红柿面等等。无论吃豆棋还是吃一锅煮的面条,一盘芝麻酱、蒜泥和醋拌的水腌腌菜,是必不可缺的。有了这盘咸、酸、香、辣俱全的咸菜,格外提味儿,格外下饭,还杀菌。

说起水腌腌菜,过去,在生活困难的时候,这可是咱老济南千家万户的看家菜。其实它就是秋天的芥菜腌腌腌制的,大小酱菜铺都卖。虽然各种品牌咸菜很多,什么榨菜、八宝菜、什锦菜、磨茄、酱瓜、卤虾小菜……但若论味美价廉,我觉得都比不上水腌腌菜。尤其是刚腌好的,里外还着色不重,有点儿发白,用刀一切,一股略带呛味的清香,立刻扑鼻而来,即使不加调料,直接就着干粮吃,也满香满香的,至今,我就好这一口。

别看水腌腌菜是一种咸菜,它的吃法却多种多样,既可生拌,又可热炒。生拌,除了最基本的调料麻汁或香油、醋、蒜泥或葱丝儿外,还可以放香菜、青蒜末、豆腐皮、虾米皮、辣椒丝儿等,配菜不同,味道自然有别,但水腌腌菜那固有的爽脆清香味始终不变。生拌的,一般只吃一顿,夏天放久了,容易变味。炒炒,就能多放两天。可以用葱油或花椒油素炒,也可以放点儿肉丝荤炒,还可以把腌菜切成丁,与肉丁、花生米、黄豆等一起煮成八宝咸菜,都好吃。

同山珍海味大鱼大肉相比,水腌腌菜是名副其实的小菜一碟,可是,从小到老,这小菜,却是陪伴我时间最长,最让我百吃不厌且最能吃出传统味儿的最美咸菜,尤其是夏天,它是我们家不可或缺的食材。

大米干饭把子肉,是老济南人的最爱,孩提时就记得大人常常把它挂在嘴边,仿佛那是天底下最过瘾、最好吃的饭食。

大米干饭要香,首先是米要好。济南有的是好米。黄河大米自明清时期便大面积种植。小清河大米更为出色,它主要是指北园大米。北园地处小清河畔,自古水网纵横,稻花飘香。北园的大北洼(也叫北大洼)是一片无际的稻田,所产稻米近乎半透明,表面就像是涂了一层油,油光发亮,有“一家做饭,全庄飘香”之说。北大洼还出产一种香稻,更是大米之中的极品。在清代,香飘十里的北园香稻,大都作为贡品运往京城。如果说黄河大米好吃,北园大米就是很好吃,北园香稻则是好吃极了。

1934年8月,著名作家郁达夫携妻子王映霞来到济南,由时在山东省立高中任教的好友李守章(俊民)陪同,游览了趵突泉、黑虎泉、千佛山,“回到济南城中,已是中午时间,午饭是在院西大街一家较大的餐馆里吃的。我考虑到在济南招待郁达夫夫妇,有三种名产是必须点到的:一是汲口供应的黄河鲤鱼;二是大明湖特产的蒲菜;三是青稻米,是小清河种出的粳米。小清河是山泉汇成的河流,灌溉出来的稻米青而发黑,清香无比。产量不多,号为贡米。过去大部分进贡,老百姓是无法得到的。这三种特产都具备了,所以这次聚餐是值得纪念的。”(《李俊民文集·落花如雨拌春泥——郁达夫先生殉国四十周年祭》)看来,郁达夫夫妇一行吃到的便是北园香稻。北园香稻与名闻天下的明水香稻一样,都是泉水滋养的罕有天物。



【城市微旅】

藏马山及鬼谷洞

章丘藏马山下的村庄叫矿井村,是附近的大村之一。随着多数年轻人迁居异地生活,村里剩下的多是靠花椒及果树度日的中老年人。矿井村原来叫十五图,村民明洪武年间从河北等地迁居而来。在明末清初时期发现地下矿质资源丰富,与博山一带地下资源同脉,曾改称为汞井村。在新中国成立前后才改称为矿井村,一直到现在。村子建在山岭底部,村北为双虎峰,东西各一;村南便是藏马山,半山之下是缓坡,多为花椒、果树及中药连翘的生长区;山上悬崖陡峭,松、槐等绿色植被丰富,空气清新,是村民们津津乐道的天然氧吧。

藏马山海拔五百多米,巨石嶙峋,层叠叠嶂。山体东西向长,南北向窄,东西向呈月牙形状,月牙中间形成了一条浅浅的天然峪沟,因而是躲避战乱和休养生息的好地方。

之所以叫藏马山,与唐王李世民有关。矿井村内道路是联通东南部山区、周村及博山等地的必经之路,唐王李世民征服高句丽时期由此经过,在山脚下及山腰缓坡处宿营安歇。利用浅峪沟作为屏障,将马匹和粮草安放此处,确保军备安全。

由于兵将人多,山脚下水井不能满足炊饮需要,山石地质状况又不能开凿水源,李世民心急如焚。在一次沿半坡巡视时,感觉无助的李世民怒不可遏地拔出宝剑朝着巨石缝隙刺去,哪知缓缓拔出宝剑后,一股清泉

好大米煮得好干饭,便有人做起了专卖店,赵家干饭铺在济南应运而生。赵家干饭铺的创办人赵殿龙,光绪年间在路边摆摊经营米饭,后来在新市场搭起两间木板房,起名为赵家干饭铺。1934年,子承父业的赵忠祥在大观园商场外路东租赁了两间屋,又开设了一个赵家干饭铺。赵家干饭铺的大米干饭把子肉色美味香,脍炙人口,因而生意不断发展。1936年,干饭铺迁到路西,营业房屋扩大到6间,生意红火,座无虚席。1941年5月,大观园遭受一场火灾,赵家干饭铺沦为废墟。第二年,大观园房产主张仪亭在原址重新盖起了楼房,赵忠祥当即租赁了一座,楼上楼下共计22间。经营品种增添了江南风味的菜猪肉、菜猪肉和各种鲁味菜肴,成为一家中等规模的饭店。

赵家干饭铺之所以有“名驰历下”之誉,就在于它把大米干饭和把子肉做到了极致。据赵忠祥《回忆我所经营的赵家干饭铺》一文记述,赵家做干饭用的是北园“大水地”的大米。所谓“大水地”,就是上面进水,下面出水的活水稻田地。为此,赵家专门买下二十多亩“上吐下泻”的上好活水稻田。这种活水稻田产出的大米,米粒发青而且透亮。加工时,将大米过筛,筛除碎米、砂石,然后再用人工把大米仔细挑干净。顾客反映,这么多年没人硌过牙。焖饭前,要把大米用清水淘洗三遍,放入锅内后,反复搅匀、试水。用水多少,要看大米的质量,越是好米,吃水越少,相应地出饭也少。试好水后,盖锅烧火,大火开锅后逐渐改成小火,从锅底中间向四周压灰,等把锅底用灰全部压过来,锅里的汤也已收好。再焖四五分钟,干饭便可香熟出锅。

1956年初冬,著名学者、散文家张中行来济南待了十几天。他在《历下谭林》一文中写道:“一次同游商埠的一个商场名大观园,见一个饭馆名赵家干饭铺,门口贴着花色纸条,上写‘新添三吃黄河鲤鱼’。我们进去,言明要这个菜……约莫20分钟,活鱼变为美味,端上来,吃,果然很好。米饭尤其出色,在我一生吃过的米饭里应该排在首位,也许就是因此才名为干饭铺吧?”张中行嫌一次不过瘾,又去吃了两次,才依依不舍离开济南。后来的几十年里,他还常常忆及赵家干饭铺的美食,可是他不知道,在他走后的第三年,赵家干饭铺已改作春和饭店,后来便不知所终。既

顺流而出,随官兵兵跳跃欢呼起来,纷纷上前掀起清泉畅饮。在大军离开后,老百姓每到傍晚仍能听到断断续续的军马鸣叫声,但上山寻找时,却无任何踪迹。这样的状况持续了很久很久,或许是天助神功吧,世世代代的矿井人从来没有受过匪患等骚扰,一直平平安安安居至今。

半山的清泉从那以后一直喷流,盛夏来临时喷流更甚,山脚下形成一泉成河的特色景观。人们为了纪念李世民的功德,便将此山称之为藏马山;将山上的清泉称之为饮马泉。后来村庄人口越来越多,饮马泉渐渐成为了主要的水源地。由于泉水清澈,凛冽甘甜,寒凉爽爽,无垢无污,冷饮及烧开沏茶均可。泉水含有丰富的矿物质,年长的老人一直喜欢喝,常常赞不绝口,因而老人们也习惯称呼此泉为“不老泉”。

鬼谷洞离饮马泉不远,从泉池的右侧羊肠小道即可到达。鬼谷洞在半山腰,月牙形山体的东侧,洞门朝西,穹形石质拱门,高度约一米六,宽度约八十厘米,厚度约四十五厘米。洞门两侧有嵌进墙体大小不一的两块碑刻,左大右小,右明左清,均为重修记载。洞内非常宽敞,空间分为两部分。前大部分北侧有石质供桌,塑像皆无,但尚能看出时常有人来祭拜的痕迹。洞前有零散的石磨,石磨不远处有悬挂的红灯笼,样子已旧。

石磨所在的地方以前是王禅祖

然走南闯北、见多识广的张中行,认为那米饭在他“一生吃过的米饭里应该排在首位”,我想,这样好的大米应该是北园香稻吧。

郁达夫和张中行吃大米干饭,都佐以黄河鲤鱼。其实,与大米干饭最搭的还是把子肉。

赵家干饭铺的把子肉,要用八十斤左右的“白条猪”,选取不肥不瘦的带皮硬肋肉,每斤切成8片(长约一拃,宽约两扁指,厚约一指),先洗后焯,然后用蒲草(现在用麻绳或线绳)扎住两头,以防肥瘦肉脱离。所谓把子肉,盖源于此。炖肉时,将肉和汤(洗第二遍肉时的血水烧开后打沫而成)都放入装了铁底的大口坛子里(先放排骨垫底)。赵家干饭铺炖肉不用盐,只用自己焙好了的酱油。这种酱油是挑选最好的上等酱油,在日光下暴晒,待酱油上面晒起一层盐花,即将盐花搅入缸底再晒。这样反复搅晒,一缸酱油晒得只剩大半缸时,才拿来使用。加上酱油后,还要炒糖色,以使肉熟后颜色发红透亮。继而再放大葱、大蒜,另外将花椒、大料、桂皮、橘皮、小茴香等佐料,用纱布包起来,放在坛子里。炖肉先用大火,汤开以后,改用小火,炖熟后起油捞肉。这样炖出的把子肉肥而不腻,瘦而不柴,吃在口中,有醇厚的余香。赵家干饭铺的厨师纪振华是个中好手,其制作的把子肉香烂味美,风行历下。

有人说,济南的大米干饭把子肉源自济宁的髡肉干饭。济宁的髡肉干饭起源于元朝。北方原不产大米,京杭大运河的开通,给运河畔的济宁带来了南方的大米。济宁人用髡(一种直上直下,中间有一点儿凸的砂锅料的罐子)炖制长方块的猪肉,与大米干饭配吃,形成了济宁的代表小吃髡肉干饭。把子肉起源于山东不假,但它的历史要追溯到一千四百多年前。北魏贾思勰《齐民要术》载有“作奥肉法”,主要是说,要将带皮猪肉切作五六寸大小的方块,在锅里煮熟。然后,再用原先炼得的猪油煮肉,半日后捞出,盛在瓮里,剩下的猪油,也倒在肉瓮里,让油淹浸着肉。吃的时候,再煮水加热,和上作料。这种奥肉,到元朝演变为济宁髡肉,清代则成了家常烧肉(清代同治年间菜谱《调鼎集》载有做法:肋条五斤,刮净切块,入锅煮滚,取出再洗,另入锅少加水煮二、三沸,用酱油半斤慢火炖烂,加糖色半酒杯或洋糖少许),以后就成了把子肉。

寺,为一长宽各约四米,高约两米半的石头寺庙。王禅即鬼谷子之名。村里老人用祖辈传下来的口吻说道:“这个山洞是战国时期楚国人鬼谷子隐居的住所,他博学多才,精通天文、地理、占卜、医学等,周游四方时曾在此传道布施,教人恩惠,口碑极佳。”此地是先有洞,后有寺,寺庙为鬼谷子所授之弟子修建。寺庙毁于“文革”时期,内有鬼谷子老禅塑像,曾经供品不断,香火较为旺盛。

据右侧明代碑刻建立鬼谷洞记载:“东泰西华立前功,南衡北恒显踪踪,中岳嵩山鲁明道,古洞长存不老公。”济南府章丘县东铺川乡十五图藏马山重修。募绿弟子:宋玄明、赵真经。大明隆庆元年(1567年)岁次丁卯十月建立。刻石匠人:张洪。四百五十多年前的碑文中提到了中国五大名山,充分说明藏马山及鬼谷洞在矿井及周边村民心目中的分量,堪比华夏五岳。左侧大清山东济南府章丘县东八里矿井藏马山重修鬼谷洞碑记:中间为善人之名。住持道人:芮道和。沐手敬撰。大清同治十二年(1873年)岁次癸酉五月。从碑文中可看出,至今已145年。两次重修时间相差306年,至于中间有没有再次修缮过程,已不得而知。

全国各地有好几处鬼谷洞或鬼谷庙,藏马山也好鬼谷洞也罢,在章丘乃至济南有明确碑刻记载的唯此一处,不能不说是个奇迹,也不能不说是矿井村百姓之福祉。

□刘日章