

我曾到过许多座城市的老街巷，可记忆犹新的还是济南的芙蓉街。

在街头，有一尊《老残听曲》的铜雕塑，惟妙惟肖。使人不得不联想起刘鹗在《老残游记》中写的以摇铃串巷为人治病为业的江湖郎中老残，书中开篇便是老残在登州府因一梦游历海上仙山蓬莱阁，遂引出老残“要往济南府，看看大明湖的风景”的想法。于是，一路秋山红叶地来到了济南府。老残从东而来，一路经过明府老城、县衙老街，满眼是泉水淙淙，垂杨拂水，所以给他留下了“进得城来，家家泉水，户户垂杨，比那江南风景，觉得更为有趣”的印象。

在高大古朴的芙蓉街牌坊下，人来人往，异常热闹。走进芙蓉街，一股老济南味儿扑面而来，就好像走进了一座年久失修的历史博物馆，尽管随着历史的变迁陈迹渐少，但从沿街的古建筑物中仍可想象出当年的繁荣。毕竟这条街曾是济南府最繁华之地，商贾聚居，豪门大院，商号林立，钱行、银炉、当铺、书坊、首饰铺、古玩铺、鞋帽铺、绸布庄等一家挨一家。

时过境迁，现在的芙蓉街，以小吃闻名，眼中是路边一家家的小吃店，鼻中是各色小吃的香味，耳中是各路小贩的吆喝。

街上的石板路上飘着薄薄的一层雾气，远远望去，往来的行人似乎漫步于仙境之中，透过石板的缝隙就会看见在石板下面潺潺流淌着的泉水。走在街上还会听到石板路下淙淙的泉声，旺水期的时候，石板下面的泉水会涌出路面，活脱脱一番“清泉石上流”的景象。

沿芙蓉街从南到北一路走来，会途经关帝庙和文庙。商人言利，敬奉财神，这财神竟也是无所不能的关老爷。文庙始建于北宋熙宁年间，曾是济南最古老的建筑之一。在科举时代，文庙是考生赴考的必经之地，为此清朝顺治年间在芙蓉街北段梯云溪上修建了一座石桥，名曰“青云桥”，取青云直上之意。文庙前修建有牌坊，坊额题有“腾蛟起凤”。

芙蓉街上，无处没泉，流水潺潺。其实，“芙蓉街”一名的由来就是街上



明府城史话

## 芙蓉这条街

□尚启元

的芙蓉泉，芙蓉泉在济南七十二泉中名列第四十二，是名泉中极具特色的一眼。此泉既没有趵突泉的豪放也没有珍珠泉的婉约，独身藏于民宅之中给人一种“藏在深闺人未识”的感觉，但是这一切都逃不出诗人的慧眼，清代诗人董芸在其成名之作《广齐音》的压卷篇《芙蓉泉寓居》中这样写道：“老屋苍台半亩居，石梁浮动上游鱼。一池新绿芙蓉水，矮几花阴坐着书。”

芙蓉街另一条支巷金菊巷东首的1号和3号院，是鲁菜名店燕喜堂的诞生地，因适逢三月，燕子飞来，所以取名燕喜堂，寓意燕子报喜。由于菜品鲜美，以诚待客，开业不到两年燕喜堂就跻身济南府餐馆三甲，每天宾客盈门。如今，巷子中的很多古老建筑已不复存在，只有屋檐下方的护檐板、梁椽头上用来挂招牌的锈铁钩，诉说着巷中

流失的岁月。

在芙蓉街的西边，有一条有着千年历史的巷子叫鞭指巷，巷子里出了个陈冕状元，有了状元府，以后又陆续出现的几家票号钱庄，“人杰地灵”的鞭指巷，巷名更响亮了，在民间也有了“金鞭指，银芙蓉”的说法。

状元府原先有八个院落，这八个院落相互分离又户户相通，花园、书房、阁楼、庭院，其规模宏大、气势磅礴。状元府历经沧桑，虽然大部分建筑已经被拆除，但楼庭院落旧日风貌犹存，集砖、石、木雕于一体，令人赞叹。

清末民初，鞭指巷中部还有一家“熊家扁食楼”非常出名。扁食也就是现在人们常叫的水饺。山东人吃扁食历史悠久，据目前所知，唐代已有关于扁食的史料，明代已经普及。到清代，《聊斋志异》的作者蒲松龄的作品里有“扁食捏似月牙弯，咸上凉水锅不沸”的描写。民国初年出版的《济南快览》一书中也有同样的记载：“济南的鞭指巷之熊家扁食楼营业已近百年，扁食具有专长”。

有人说，“曲径通幽”更适合济南的老街，我觉得亦是如此。漫步老街，不经意间的一转身，便是又一条胡同或三五人家，使人仿佛置身于老济南的街巷里，那一声声的吆喝，古老的商铺，在脑海中盘旋。

而我在这些小巷中走过千百遍，度过了漫长的时光。

(本文选摘自《芙蓉街》一书后记)

## 【味道济南】

□魏敬群

我在济南某大酒店的婚宴上，吃过一次烤乳猪，是片好的，码在盘子里，乍一看，像烤鸭一样，只是略厚一些。伴大葱蘸酱而食，那皮是酥脆的，那肉是鲜香的。

清代，烤乳猪被列为满汉全席要菜之一，它和烤鸭一起，被称为“双烤”，是第二摆拍的首菜。并且，它很早就传到国外，英国、西班牙等国家都有这道美食。

英国十六世纪哲学家培根曾在著作中提及，当山林大火熄灭后，中国人在燃烧的灰烬中，捡到一只烧熟的小猪，一尝味道远胜生吞活剥，于是，中国人就开始吃烧猪了。英国十八世纪文学家查理·兰姆在《烧猪考原》一文中，亦有相似说法：在很久很久以前，中国的农村里有一个院子起了火，烈焰冲天，把东西都烧光了，主人赶回家，正惊得目瞪口呆，忽然一阵香味扑鼻而来。他跟着香味找去，原来是从一只烧焦了的小猪身上发出来的。主人看那小猪，皮烤得红扑扑的，把手指伸出来摸一下，脆酥酥的，放在嘴里一尝，甘香香的。他尝了又尝，高兴得跳起来，叫起来。于是，一个吃猪肉的新方法诞生了。当然，这只是传说和想象。但几百年前的外国人，就能够写到中国的烤乳猪，足以说明它的历史之悠远和影响之广大。一千四百多年前，北魏贾思勰的《齐民要术》就记载了山东百姓的炙豚法：“用乳下豚极肥者，彘、特俱得。擎治一如煮法，指洗、刮削，令极净。小开腹，去五脏，又洗净。以茅茹腹内满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住。转常使周匝，不匝则偏焦也。清酒数涂以发色。色足便止。取新猪膏极白净者，涂拭勿住。若无新猪膏，净麻油亦得。色同琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也。”这里主要说，要用吃奶的极肥的仔猪，雄雌均可，收拾干净后，穿在柞木棒

## 妙哉美味烤乳猪

上转动着慢火远烤，涂清酒以生色，抹大油而增亮，使之成为一道色、香、味俱全的“特异凡常”的肉食佳肴。后来，烤乳猪堂而皇之进入官衙庖厨和孔府膳谱。

清代文士刘鹗在《老残游记》中，写到山东烟台送老残酒席之事。说是官保大人因请学台吃饭，没能留老残在衙门进餐，所以叫厨房赶紧置办了一桌酒席，送到其下榻的旅店。抬去的一个三屉长方抬盒中，第一屉是碟子小碗；第二屉是燕窝鱼翅等类大碗；第三屉是一个烤小猪、一只鸭子，还有两碟点心。官衙历来出名厨佳肴，烤乳猪在筵席中自然不可或缺。

孔府满汉全席中的烤乳猪，上菜时要用红绸覆盖，十分隆重。《清稗类钞》称：“酒三巡，则进烧猪，膳夫仆人皆衣礼服而入，膳夫奉以待，仆人解所佩之小刀，齑割之，盛于盘，屈一膝，献首席之专客，专客起箸，筵坐者始从而尝之，典至隆也。”慈禧太后六十寿辰时，衍圣公孔令贻携妻带母进京祝寿，向慈禧进贡的一桌早膳中，有片盘二品：挂炉猪，挂炉鸭。这里指片好的烤乳猪和烤鸭各一盘。烤乳猪最合慈禧太后口味，她几乎每顿饭都要品尝，早饭也不例外。

烤乳猪源于山东，以其品高味醇而风靡江南。清代著名文学家、浙江杭州人袁枚在《随园食单》一书中，记载了烧小猪的做法：“小猪一个，六七斤重者，钳毛去秽，又上炭火炙之。要四面齐到，以深黄色为度。皮上慢慢以奶酥油涂之，屡涂屡炙。食时酥为上，脆次之，硬撕下矣。”此做法与《齐民要术》的炙豚法已有不同，改涂清酒，熟猪油为奶酥油。并且说：“凡烧猪肉须耐性。先炙里面肉，使油脂走入皮内，则皮松脆而味不走。若先炙皮，则肉上之油尽落火上，皮既焦硬，味亦不佳。”

烤乳猪来到岭南，成为广州最著名的特色菜，在誉满中外的广东烧烤中，此菜堪称一绝。源于山东的烤乳猪之所以盛于广东，不在于别的，就在于食材。东晋张华《博物志》云：“猪天下畜之，而各有不同。生燕冀者皮厚，生雍梁者足短，生岭南者白而极肥。”广东的烤乳猪亦如袁枚《随园食单》所说，先烧内腔，后烤外皮，并改进涂料，除酒与油外，还酌加饴糖、浙醋，使之发色脆化；内腔还加涂五香粉、南乳、酱料等，使之味厚香浓。

烤乳猪在广东声名显赫，早已盖过原产地山东。但是，它并没有在鲁菜中匿迹。民国初年，山东某军阀娶儿媳时，在大明湖司家码头的雅阁饭庄大摆宴席，海参鱼翅之外，还上了一道烤乳猪。这道烤乳猪，由鲁菜名厨寇廷武烤制。上世纪四十年代，商埠的泰丰楼饭店，亦有烤乳猪应市。解放后，烤乳猪一度不见踪影。改革开放后的1981年，山东省商业系统组织厨师考核时，青岛青年厨师郭经纬为恢复山东的传统名菜，以一道烤乳猪应试取得成功，被破格晋升为特二级烹调师。济南商校“孔府菜研制小组”多次试制烤乳猪，1985年开始在孔膳堂正式经营。1994年，济南老字号萃华楼饭庄由其创办者李长久的后人李虹、李建国重新开业，烤乳猪赫然出现在其菜谱之中。现在，济南有些大酒店也有经营。

济南烹饪学家张廉明在《烤乳猪的兴衰》一文中说：“烤乳猪，要用木炭火直接烤炙，关键是火候要匀，猪要烤得色红、皮酥、肉熟。要端着铁叉在炭火上反复烤成，使烤好的红润光亮的小猪，皮酥脆，肉嫩香，并别有一种烤炙的清香，而绝无猪肉的肥腻，再配食经过炒制的面酱、大葱段，真是妙哉美味。”他不无欣慰地说：“济南又恢复了烤乳猪，这真是泉城人的福音。”

【泉城忆旧】

## 康有为擘画的“新济南”

□李建设

从春秋《左传》鞍之战中的“三周华不注”，到北魏《水经注》中“单椒秀泽，虎牙桀立”，再到元代鹄华秋色图，总能找到华不注山的身影；从唐朝的李杜诗篇，再到明清时的文人墨客，提到济南的山水名胜时，华不注山也总是一道绕不过去的风景。于是，便有了李白的“昔我游齐都，登华不注峰”，便有了赵孟頫的“云雾润蒸华不注”，便有了王士禛的“吾州最爱华不注”……晚清以前，华不注山俨然成了济南的最佳代言！

而将华不注推到极致地位的，莫过于康有为了。康有为，晚清著名的政治家、思想家、社会活动家，维新变法的倡导者、发动者，在历史上有着举足轻重的地位。他在晚年时曾几次来过济南，与济南结下了不解之缘。

康有为百日维新变法失败后，深受打击，由积极的改革派蜕变为守旧的保皇派。民国六年，康有为60岁的时候，伙同张勋复辟帝制失败，由北京辗转山东到上海避难。康有为此次路过济南，只是一个过客，但即使是匆匆一瞥，泉城济南的山水也给康有为留下了深刻的印象，以至六年后，当康有为再次来济南时，在繁忙的社会活动之余，还遍览济南的山水胜景，兴之所至，还会吟诗作赋，写下自己的所见所感。

康有为曾泛舟大明湖，登上湖心岛的历下亭，欣赏了大明湖的优美景致后，抑制不住自己的喜爱之情，遂写下了《游大明湖登历下亭》：城墙一角水拖蓝，画艇穿芦垂柳鬃。历下亭前湖水瑟，济南风景似江南。康有为是广东南海人，出生于江南的他，无疑是非常热爱江南的美景的。但他一生游历了那么多的地方，还从来没有把哪个地方比作美丽的江南的，泉水之城的济南应是第一个。

“济南风景似江南”，这是他对济南湖光山色的很高褒奖。但这还不是过誉之词。在他游览过济南城东北方向的华不注山，视察了周边的环境之后，竟萌发了希望将都城迁到那里去的宏伟想法。这一惊世骇俗的设想，应该不仅仅是源于他对华不注山周边的喜爱，他对风水堪舆学很有研究，当他登上华不注山顶，看到滔滔黄河从北面绕山流过，东西两侧分立着“齐烟九点”的几座山头，它们像众星捧月般环伺着高拔雄峙的华不注山，而南面则是一片开阔之地，华不注山就像一把龙椅，端坐其上，颇有帝王之相，实在是一块风水宝地！

《万木草堂遗稿外编》里有一篇《新济南记》，康有为在此文中感叹地说：“遥望此山如在水中，盖历下城绝胜处也……南京钟山紫金峰，北京翠微山、煤山，扬州的七星山，苏州的横山，然山水之美，皆不若华不注也！”南京钟山、北京翠微山等都不如华不注之美，可见康有为对华不注山的偏爱，于是他设想可以将都城迁移到此地。他在《新济南记》里说：“诚宜移都于华不注前。”要在华不注山脚下造出一个新济南来。

然而，迁都谈何容易，就是将省城迁往那里也难。济南在两千年前一步步从东往西迁来此地，现在怎么会再往东迁？康有为也觉得把济南城迁过去不现实，于是他变通了一下，就是省城不动，在华不注山脚下另辟新城，他在文中写道：“然今亦不必移也，但开一新济南，尤美善矣。”

那么怎么建设新济南呢？康有为从交通、住宅、市容、学校、公园各方面给出了具体的建设方案：“今驰道已至黄台山，黄台桥有农林学校在焉。诚宜从黄台桥通驰道于华山前，以华山为公园，稍缀亭台，循花木，先移各学校于山前，驰道间设一公会堂，为吏士公会之所，涉酒楼女闻于其间，因人情之譁乐，藉以开辟之，则游人相率而来，车马杂沓，咸愿受一廛而为氓，乃为之限定园宅之制令，宅地必方十丈以外，宅必楼，瓦必红，宅式不得同。庶几青岛之闾观规焉。”康有为对青岛绿树红瓦的景观印象颇深，他建议在华不注建造园林式住宅区时，可以效仿青岛的建筑样式，把新济南规划得像青岛一样美。

根据他的设想，几年后，一座新的济南城就将崛起于华不注山周围，“不十年，新济南必雄美冠中国都会。”