

【城记】

与葫芦对话

□刘爱君

秋意渐浓时,从朋友处讨来一个葫芦,通体莹白,只是在“龙头”处“老到”地泛着褐黄,“龙头”顶上还有一截“龙须”,赫然直立着。把它摆放在一大丛绿意盎然的文竹前,对比分明。

端详了一会儿。还真猜不透,它“葫芦里到底藏的什么药”。潜意识里,它应该是个有故事的。

追根溯源,葫芦还真不简单。据史料记载,人们种植葫芦已有七千余年的历史了。在很多国家,人们把葫芦奉为图腾。在埃及,近几年在很多古墓里发现了葫芦制的陪葬品。而在我国,至少有20个民族拜“匏”,即崇拜葫芦。闻一多在他的《伏羲考》里,写到了四十多种与葫芦有关的神话。在彝族民间长诗《梅葛》里,汉、傣、彝、傈僳、回等民族,都是从一个葫芦里生出来的亲兄弟。神话故事里,在上古洪荒年代,葫芦还过了把东方版诺亚方舟的瘾。它神奇勇敢地救出了伏羲与女娲,这才有了人类的繁衍生息。如此说来,我们还都是葫芦的子民呢。敢不敬之!

时至今天,人们早已过了靠葫芦救命的年代;葫芦也早已没了被仙人挂在腰间随时祭出去降妖除魔的威风。然而,人们对葫芦的喜爱却丝毫未减。

摆置好眼前的葫芦。泡上一杯上好的茉莉花茶,仰躺在藤椅上。嫩绿的茶叶,在热水中起起伏伏;而那花瓣在茶尖的簇拥下恢复了生命般渐次打开。思绪也在这悠悠袅袅中升腾起来、漫延开来。

记得小时候,见过这么一个场景:邻居一对夫妻吵架,暴脾气的丈夫那天生了气,好像还喝了点酒,指手画脚,声嘶力竭,情急处,拿起家中舀米面的瓢就摔在了地上,啪——瓢,碎了。这下子,可算戳了马蜂窝。那家一向温驯的女人发了疯似的闹将起来,怒不可遏的样子,很是吓人。现在想起,依然历历在目。后来,好事者打探明白:原来那瓢是那女人当初嫁过来时,娘家陪送的东西,是系过红绳的,意义非比寻常。

说起来,这与我们北方汉族的一个民俗有关。旧时的婚礼中有一项顶重要的仪式,叫行“合卺礼”。夫妻拜过天地进入洞房后,新郎、新娘要各持一个从娘家带来的由同一个葫芦分开的瓢,倒上酒,然后手拉手,共同喝上一口,再把瓢丢到地上,看瓢的仰、俯角度以及是否完好,这预示着夫妻今后双方在家里的地位和未来生活是否圆满。似乎有些迷信了,但它却是一对新人正式开始婚姻生活的见证。所以,绝大多数的夫妻是倍加珍惜的,通常是把两片合起来,用红绳系好,收放在新娘随嫁过来的大箱子里。一般是不舍得拿出来用的。后来,“合卺礼”演变成了现代婚礼上的喝交杯酒。

微啜一口清茶,顺手拿起眼前的葫芦。小时候,自己做梦都想有一个宝葫芦。因为在读过的为数不多的神话故事中,每一位大神仙都有一个宝葫芦。宝葫芦可以呼风唤雨,要什么有什么,天地万象,深藏其间,万千变化,随心所欲。

葫芦朋友,看来你我有缘啊!虽然你不具备儿时所盼望的万千神通,也不知你是产自山坡上、农院里,还是园林里,然而却格外喜欢你所散发出的那次违的泥土气息。亲爱的,我该怎样呵护你呢?

葫芦刚到手时,曾经想学他人,也来一个“文玩”葫芦什么的。朋友指点说,做“文玩”葫芦,它有点大了,还是做一“观赏”葫芦吧。于是,先把它放在阴凉处晾干;然后泡在清水里5—8个小时;再拿出来,用竹片或硬卡片“刮皮”;最后用松软的毛巾擦净晾干。如此一番,一个干净、清洁的葫芦,就精精神神地立在眼前了。耐心仔细地做完这些,再瞧它,则是一副还算满意的神色,好像在说,接下来,随你摆布了,最好讲点品位!

摩挲着手边的葫芦,半眯着眼,我陷入了沉思。恍惚中,仿佛这葫芦也在好奇地端详着我。我揣摩它的世界,它审视着我的人生。

脑海里浮现着刚刚刮过皮的葫芦。不温不火,不急不恼,不喜不悲,老僧入定般,安然淡定,圆融中空。好像包容一切,又好像浑不在意。

【味道济南】

老济南清汤及奶汤

□张稚庐

【行走济南】

怎不忆文化泉城

□邵建国

俗话说:唱戏的腔,厨子的汤。乍听之似乎不可思议,两者风马牛不相及,何以相提并论?其实,当你了解鲜汤对烹调至关重要的作用后,你会觉得这个比喻恰如其分。

唱戏的有所谓“一腔定乾坤”之说。作为厨子,如鲜汤制不好,就别想出好菜。尤其是燕窝、鱼翅、海参等贵重原料,其本身无滋味,必须依靠鲜汤提味。如济南名菜清汤燕菜、奶汤蒲菜、汤爆双脆等,鲜汤的地位并不亚于主料。除了烤、炸菜之外,几乎无菜不用鲜汤。

旧时,济南厨子若无鲜汤,简直就是成了“没脚蟹”。少时我的一位长辈七十寿辰时,请厨子来家做寿宴。前一天下午,厨子费了几个钟头的工夫吊出一盆清汤。晚上,女仆到厨房收拾垃圾,以为是一盆泔水,随手泼掉。翌晨,厨子一见盆内空空如也,大惊失色。待得知其情后,急得连连跺脚,只好赶忙跑到燕喜堂、东鲁饭庄,凭着师兄弟的关系花大钱买回半桶清汤,(馆子里的清汤是做菜用的,绝不单独卖),因为菜肴中如无清汤必然平淡寡味。



说起来已是好多年了,那是我在老家上高小的时候。好像是秋末冬初,天高气爽,父亲要到省城济南办事,当时我对大城市很好奇,希望父亲能带我去一趟,没想到父亲竟答应了。

这是我有生以来第一次出远门,而且是到济南这样的大地方,心情可想而知,留下的印象,可以说是非常非常的深刻。

父亲在济南办事的过程总共有四五天,但我看“光景”的时间至少有一半。我印象最深的是以大观园为中心的几个“点”。

大观园在经七路和纬七路之间,在当时给我的感觉是中心的中心,我从它的南门进去,那“碰头彩”竟是堆成小山似的橘子。橘子本来产在南方,但在北方堆了这么多金灿灿的洋货,在傍晚明晃晃的电灯照射下,煞是好看。商家按货品的种类用标牌亮出:这边是浙江黄岩蜜橘,那边是四川小红柑。我看得出神,半天也没见有人来买;但我心想:是不是主要是为了展示?在迎门处一下子就给外来客一个好心情。

父亲带我在靠西边的电影院看了一场电影,是外国片,连他也没记准是阿尔巴尼亚还是南斯拉夫的,但我还是看得挺入迷,起码这是我第一次看外国片啊。在老家时,只是反复看了多少回《地道战》和《地雷战》。看完电影出来,应该说是不早了,可父亲并不着急,他一定要带我到一家啥记饺子馆吃韭黄饺子。

这家饺子馆就在电影院后身西北角上,门脸很小,里面空间也不大,只有四五个桌头,但非常干净,我印象最深的是桌面,可能是因为擦拭得太勤,都露出一条条的白木茬,也许是因为太晚了,这时只有一位顾客在吃饭,父亲告诉我

有位老厨子讲过一个故事:一富户人家的一位老太太长年念佛茹素,先后几个家厨伺候她,她都不满意,一一辞退了。而后又请到一位厨子,炒的菜令她赞不绝口,遂重金聘下。老太太家里有专人买菜,不能有一点腥荤,这厨子只管烹调。几年后老太太去世了,同行们很奇怪,不知这厨子有何妙法“善始善终”。后来,他的一个徒弟无意中泄露了秘密:他每天只身去雇主家炒菜,肩上总搭着块抹布。原来,这抹布由他先在家中用浓高汤浸透,晾干。到了雇主家厨房,他悄悄用开水一烫,拧干,就用“抹布水”调味,难怪老太太吃得飘飘然。

上世纪20年代末,日本人发明了味精。这味精具有鲜味,又使用方便,遂取代了一部分鲜汤。但是味精的鲜味不能与鲜汤同日而语,它远不及鲜汤醇正,也没有鲜汤衬托原料本味的功能,用量不当,反而翻味。晚近味精大量应市,小杂货摊都售味精,且价格低廉,馆子里以味精调味几成恶习——吊汤成本高,再说厨子哪有许多闲工夫?我曾在济南一家大酒店喝过一碗甜沫,也不知源自何人传授,居然里面也掺味精。如今标榜做济南菜的馆子,能按传统吊汤的不知是否还有?

二十几年前,城里的名馆子燕喜堂式微,有一老板发愿,打算接手。欲重振燕喜堂,恢复当年名菜。便找到一位昔日主勺的大师傅,已年过古稀。这老板恳请他“出山”,只让他在灶上指点一下,不必动手。这老厨子首先提出一条件:必须按传统方法每天吊一锅清汤。老板算计一下,踌躇再三,终嫌费时费力,成本太高,没有应允。原燕喜堂遂消失于历史的风尘中。

吊汤是选用鲜味浓厚的动物性原料,各大菜系用料、比例均不相同,各有特点。大抵是鸡、鸭、猪肘子、瘦肉、排骨、骨头、金华火腿、

牛肉、羊肉等。济南菜精于吊汤,有一套与众不同的吊汤方法,十分精湛。其清汤与奶汤独步于八大菜系之中,名闻遐迩。从前,到馆子里学徒,先得学看火吊汤。吊一锅汤,须用肥鸭子1只,猪前肘1只,老母鸡3只,猪骨头2斤。先将3只母鸡的鸡脯肉剔下来,再将两只鸡的大腿剁下,分别将鸡脯肉和鸡腿肉剁成蓉泥,各置一盆中,待用。

清汤的制法,是以猪骨头垫底,上放鸡、鸭、猪肘子,锅内倒入足量的冷水,煮沸后随之压住炉火,在小火上保持微开,撇去浮沫、浮油。当煮至六成熟时,把原料全部捞出,放入清水内洗净。而后将洗原料的水倒进锅内,在微火上用勺子不停地搅汤。当似开非开时,再撇一次浮沫,舀出三四斤汤,晾凉,分别澥开鸡脯泥和鸡腿泥。

把原料重新放回锅内,继续在微火上煮,煮一个多小时后,将锅端下,捞出全部原料。待汤冷到六成熟时,徐徐倒进鸡腿泥,加葱段、姜片,用勺子不停地搅动,使汤在锅里慢慢旋转着,再移至炉上。烧至九成熟时,鸡腿泥渐渐漂上来,谓之:“红哨”,撇去浮沫,用漏勺捞出鸡腿泥渣不用。端锅离火,浇入鸡脯泥再搅,称“白哨”,再上炉,加葱椒南酒,待鸡脯泥肉渣浮起,捞出。晾凉即成所谓百鲜之源的“济南清汤”。以红哨、白哨双吊清汤有两个作用:一是益增汤之鲜美醇厚;二是汤中的细小渣滓会被肉泥吸收净尽,澄清似秋水,鲜香醇酽,妙不可言。故有俚语谓:“济南的汤,胜过马连良的腔。”

至于奶汤的制法,则是将煮过清汤的猪肘子、鸡、猪骨头,以及把鸭子剔去鸭肉,仅用鸭骨,一并把原料放入清水中煮。炉火要旺,煮两个多小时后,水将靠去一半,汤呈黏稠的乳白色,肉已成烂泥。用漏勺捞出余渣,净布滤过,对入适量清汤,即成美味香醇的奶汤了。

是反面人物丑角,但演得也非常到位,只要他一出场,满台都活了起来。我以前看《三打祝家庄》顾大嫂一角是近乎于彩旦演的,而这次我看的京剧顾大嫂的形象俏爽而又老到,口齿脆亮,腰身灵健,刚柔兼具。也怪了,若干年后看新版《水浒传》,其中顾大嫂一角的形象酷似京剧中的那位顾大嫂,相距多年,也許是一种偶合。

散戏后,我们出了剧场,还看到了“狗不理包子铺”,不过父亲没带我进去,而是在稍北通道上进了一家面馆,却不是面条,而是各吃了一碗“湖南米粉”。这大观园怎么啥品种吃食都有,真使我好奇极了。

在后门处,还有一家点钟点付钱的曲艺杂技小剧院。父亲坐在台阶上小憩,我朝剧场门里探头探脑,一位中年收费员阿姨和气地对我说:“没钱没关系,进去小看一会儿。”我一脚门里一脚门外往里看去,一位说大鼓的演员模仿电视连续剧《四世同堂》片头骆玉笙演唱的那段,随后我就出来了,父亲还说了一句:“你要看,我给你钱。”我不好意思地说:“不看了……”

一晃好些年过去,我考取了省城的大学,又去了大观园,首先就去找那家饺子馆,没有找到,连那个小门脸儿都不见了。问了两个人,都是一脸茫然,“不清楚”“不知道”,甭说是别的也没有了,单就没想到韭黄饺子馆,我再也没来大观园,可能是为了保持当初的完整印象吧。

我随父亲进省城那次,也去了大明湖和趵突泉,却不知为啥都没留下印象更深刻。可能是作为一个孩子,当时在大观园感受得太综合太丰富:戏曲、电影、餐饮、商铺……包罗万象,应有尽有,使我这个从小地方来的少年太“开眼”了,感受太深了。