

【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；而那菊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，看来你我无缘啊！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发散出的那久违的泥土气息。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。它揣摩它的世界，它审视着它的人生。

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，安然谈定，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

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、东鲁饭店，凭着师兄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、

他来省城就必来这里吃韭黄饺子，“太有风味了”。一位小伙子服务员迎上来，不冷不热，自自然然地问：“要多少？”父亲寻思了一下才下决心：“来半斤韭黄吧！”我理解他也是尽量省一点钱。

“半斤韭黄！”小伙子朝里面操作间喊了一声，还习惯地将肩头上的白毛巾又搭了一下。父亲小声对我说：爹是一家三口，里面是小伙子的爹娘在“做”，外面忙的时候他爹也出来收拾，对顾客“特厚道”。

及至饺子端上来，我一尝果然好味道！这么说吧，在这以前我从没吃过这么好吃的韭黄饺子，在这以后也再没有吃过。韭黄包饺子本来就很提味，可人家这边饺子馆不知有啥妙招，弄得这么可口。其实我心里明白：我们父子俩吃半斤饺子肯定是不够的，但也只能带着“遗憾”离去。临出门时，这家掌柜(小伙子的父亲)还送我们爷俩到店门口，说声“常过来”。我心里也觉得恋恋不舍，回头看那瘦高的身影，好像还站在稀落的灯影里。这情景，都使我觉得超出了店家与食客之间惯常的感觉，直到过了许多年仍然挥之不去。

父亲显然是为了我，次日他又带我来到大观园，在东南一侧的大众剧场买了两张《三打祝家庄》的京剧票。我觉得父亲平时省吃俭用，来到省城却尽量满足我。

我在老家时也看过一次“小戏”(地方戏)《三打祝家庄》，但这一次看“大戏”《三打祝家庄》，感觉真是大不一样：不说这里的演出还有布景，光说角儿一个一个个的功夫都相当了得，尤其是“探庄”的武生石秀，可以说是身手不凡，看起来真是眼花缭乱；还有钟离老人，虽然算不上主角，但据说也是一位著名老生演员担当，可惜过了多年我记不得这些演员的名字了。祝小三虽

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，再将两只鸡的大腿剃下，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，分别撇开鸡脯泥和鸡腿泥。

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。待汤冷到六成热时，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。烧至九成热时，鸡腿泥渐渐漂上来，谓之：“红哨”，撇去浮沫，用漏勺捞出鸡腿泥肉渣不用。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：一是益增汤之鲜美味厚；二是汤中的细小渣滓会被肉泥吸收净尽，澄清似秋水，鲜香醇酹，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，而这回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那位顾大嫂，相距多年，也许是一种偶合。

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，还有一家按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，单就找不到韭黄饺子馆，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，却不知为啥都没有大观园留下的印象更深刻。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。