



明府城史话

## 南门泉子

□苏春耕

老济南谁不知道“南门泉子”?老济南谁又知道“南门泉子”?

南门泉子在哪儿?南门外啊!南门外在哪儿?就是大石头上刻的“舜田门”。舜田门有瓮城,瓮城门外才是南门外,南门外才有南门泉子。

济南的老城墙,上世纪五十年代才拆除。拆除前,南门(舜田门)瓮城也早不存在,其地理是北有南门里,南有南门外,中有南门月城街。护城河绕瓮城城基南突呈弧形,并不像现在的河道直贯东西,东望解放阁,西望坤顺桥。南门月城街南头是南门桥,不过桥右拐下河崖向南三五十步,石板路尽头,只见大石砌成的丈八方池,晶莹冒泡,清波淋漓,氤氲逼人,就是昔日命连千家户、名镇济南府南门泉子。

南门泉水好,一海碗泉水倒满,再倒,还能盛,平碗口看,鼓起个球面,向上放五分硬币,一摞仨,不沉。泡茶,就是高沫也龙井一般清香,水醇咧!

旧时济南只有一个自来水厂,设趵突泉南畔。怀抱粗的取水管子,三根,直插在趵突泉三股水的泉眼,昼夜吸,硬把翡翠堆的水柱吸瘪了,没一点保泉意识。厂子直到改革开放才拆除。

上世纪五六十年代,自来水是个稀罕物,济南几条街见不到个水站,百姓商铺大都吃泉水,南门泉子的泉水是周围数街数巷百姓千户的生命水,而这水主要靠人送上门。

泉在河底,南上北天合,北上南门桥都要走几十步台阶。送水人在台阶上放一辆平板车,车上拉个大木桶,担筒水,挑上台阶,装满木桶,把两只筒一挂,拉车走人。谁家要水,会在门前招呼,熟的定好的则不用招呼。水车门前一停,木桶下方胶皮管打开,汨汨流出甘甜的泉水,转眼盛满人家的水缸。一分钱抵一桶水,这里又盛下几多辛苦、几多汗水?天寒地冻的冬天,冰泉里汲水,冰路上担水,桶上、车上、肩上甚至是眉毛上都是冰,水车过处会滴下朵朵冰花,吃尽苦头的送水人,死咬一个价四季不改。一分一筒,两分一担,南门泉子的水,不涨价。

送水苦,没几个人愿干,只记得一个老郑,四十开外,佝偻着背,低着头,打水送水,进门出门,从不言声。街上有个傻瓜孩子,憋个傻胖,见人傻笑,挨坏孩子打也笑,过路人问他话也笑。五冬六夏,光着膀子,打着赤脚,胡游瞎逛。嗨,只要见到老郑送水,车后头准是他。老郑拉、冻子推,这道风景成了泉上标配。大婶小婶也都乐意招呼冻子:“给,冻子,接着,吃了走!”家家都紧巴,给冻子口吃的,是泉民共识。东西不好,或是块高粱面饼子,许是捧地瓜干子,野菜团子,榆钱把子。百家衣百家饭不如老郑的情长。冻子傻,也知道老郑护他,坏孩子们不敢欺负;冻子憨,还是记着老郑给他留的荷叶包着的热红薯。久而久之,老郑和冻子成了相依为命的“亲”,听到有人喊“冻子”,便知“水来了”。

冻子没名,都叫冻子。说是山怪师娘从冰窟窿里捡的,傻,是冻傻的,冰窟窿里的月孩子,活了,大命!然而,说早了,终于一个雪天,冻子滑下河,老郑捞起冻子就跑,跑去齐鲁医院,可是,没见冻子回来!

南门泉子一年热闹三季。初春,泉边的老柳细着嫩芽,就等春风来挠它,一挠就开。柳丝柳絮,染得南门泉子绿汪汪的。泉边一溜码

厚厚的青石板路,路边石崖下是浅浅的蓝莹莹的流向护城河的泉水,是南门泉子从石板缝槽里钻出来的,总也流不完。这一拉溜的石头崖子是洗衣姑娘媳妇的KTV,泉水欢唱,衣槌的节奏欢快明亮,哗哗,刷刷,哈哈……百姓不易,百姓家的妇女更不易,南门泉子给她们些许欢乐。往往去谁家找谁,“不在。”“去哪儿?”“还能哪儿?有事没事,端个盆往南门泉子跑!”

夏天让知了叫焉了,南门泉子成了大家的空调房,就像现在人们往大商场里避暑。老老少少都去泉边柳下聊聊,大事小情,不闷。就连南门桥头开杂货铺的山怪大爷,也爱听纳凉回来的人,说东说西,他那丰富的光脑门又多一层光。

山怪大爷、山怪师娘可好了,对我们这伙七岁八岁狗也嫌的半大小子可会笼络。矮矮拥挤的杂货,总在最显眼的地方摆着孩子们的最爱。人字风筝,迷彩万宝盒、万花筒……江米糖盒每盒上镶一张扑克牌一样大小的一百单八将的绘像。我们被郑重地告知,攒全108张,奖励一个推着跑的大铁环。实行六个月,买了六个月江米糖也攒不全108张!看看,缺一丈青,缺矮脚虎,怎么连豹子头也没有?小孩们搞不懂,压根就没印全。

没钱的时候多,一分都没有。可是腿还是往杂货铺跑。山怪大爷不怪,眯缝着眼看我们要花招,投大彩。山怪师娘老给一人一块硬糖,软的才好,软的是大白兔,那糖纸值钱,十张大白兔糖纸换一个琉璃球。山怪大爷高兴时会拿出迷彩盒让我们投,不花钱,白投。投出什么都不稀罕,就要带西瓜瓣的玻璃球,必须有一瓣是红的,用它赢洋画。有样东西山怪大爷不让动,碰一下也不行,啥?茶壶!一把不大的青花瓷茶壶。山怪大爷说,他这壶里泡的龙井,泡龙井的水不比西湖的差,是神水,是他摸黑早起,趁鬼不扰神不搅,俯在南门泉沿上,用舀子撇去浮尘,一舀子一舀子敛到瓦罐里的头茬南门泉水。烧滚开,稍镇,提梁倾斜,一股热泉直奔蓝瓷壶中,单见壶肚子,叶尖水流翻腾,茶色由青泛绿。刹时清香四溢。看山怪大爷,脑门光亮,气宇轩昂,眯着眼,抿着嘴:“哦,这水,滋润!”

南门泉子的水好,干啥都好。刘家的馒头桩,周家的油粉店,岳王庙集合家庭妇女开了国防被服厂,老郑的水车一天跑八趟。月城街路西,泰记甜沫,崔家粥铺,凭什么叫座?亏了南门泉子的好水。孙爷爷的馓子,讲究个牛油交融,他取南门泉水水更讲究,半夜烧上香,取水泉中央,孙家的馓子独一份。再往北,南蛮子陆家,硬是从上海鼓捣来一台大型冰糕机,成了南门孩子圈的最爱。“冰棍”“奶油冰糕”“加馅冰糕”,吃十根冰棍吃不到一根豆沙馅,钱少!陆家冰糕不叫洋,不叫洲,叫南门泉子冰糕!

还有好吃的,“肘子米粉+油旋”,简直天下第一美食。米粉是南门泉水水泡的,肘子鸡汤是南门泉水水熬的。两个大人压着根大房梁,把大西瓜似的米粉压成丝,压到滚着开水的大锅里,捞出来晾,晾在南门泉水西边,树和树之间扯着铁丝,一溜一溜的米粉,好看!肘子汤,油旋香,香味悠悠,拐弯下河,闻老远。

这些风,这些景,都没了,过去了。南门泉子呢?埋了,埋在光怪陆离高楼挤着高楼的新世界里了。

哦,我的,南门泉子……

【味道泉城】

## 性情随和论豆芽

□魏敬群

明代陈崧《豆芽赋》云:“冰肌玉质,金芽寸长,物美而价轻,众知而易识。”豆芽是四季菜,也是司空见惯的民生菜。“用五谷作菜蔬,惟豆为最,黄、绿豆芽,为常食之品。”(《中华全国风俗志·济南采风记》)济南人好吃豆芽,吃的是天下独一无二的泉水豆芽。济南黑虎泉畔琵琶桥西侧,至今还有一眼豆芽泉。当年,南护城河一带,有七八家豆芽作坊,作坊内都有一二十口发制豆芽的红色大瓦缸。豆芽生长最需喝水,玛瑙泉、黑虎泉、琵琶泉、南珍珠泉、豆芽泉等是取用便当的天赐水源。泉水清冽甘甜,富含矿物质和微量元素,生出的豆芽自然是加倍的鲜嫩脆生,济南人真的是口福不浅。

豆芽最早是用黑豆泡发而成的。东汉成书的《神农本草经》称豆芽为“大豆黄卷”,说:“造黄卷法,壬癸日,以井华水浸黑豆,候芽长五寸,干之即为黄卷。”那时,黑豆芽用于食疗,主治风湿和膝痛;道家也用来养生。豆芽作菜,较早见于宋代林洪的《山家清供》:“温陵人家,中元前数日,以水浸黑豆,曝之。及芽,以糠皮置盆中,铺沙植豆,用板压。长则覆以捅,晓则晒之,欲其齐而不为风日损也。中元,则陈于祖宗之前,越三日出之。洗、焯以油、盐、苦酒、香料可为茹,卷以麻饼尤佳。色浅黄,名‘鹅黄豆生’。”那时食豆芽的方法主要是凉拌。绿豆芽和黄豆芽出现在明代,明代韩奕《易牙遗意》记载:“将绿豆冷水浸两宿,候涨换水,淘两次,烘干。预扫地洁净,以水洒湿,铺纸一层,置豆于纸上,以盆盖之。一日洒两次水,候芽长,淘去壳。沸汤略焯,姜醋和一,肉燥尤宜。”明代高濂《遵生八笺》载有“绿豆芽”“寒豆芽”“黄豆芽”三种豆芽。所谓寒豆芽,即豌豆芽,又叫豌豆尖、豌豆苗、龙须菜。传统济南菜中有豆苗余鸡片、豆苗余大夹(蟹夹肉)等。清代薛宝辰《素食说略》还载有一种“胡豆芽”,“胡豆浸软去皮煮汤,鲜美无比。胡豆芽、黄豆芽、黄豆汤次之。”胡豆即是蚕豆,胡豆芽即是蚕豆芽。蚕豆和蚕豆芽多生于南方,有素炒蚕豆芽、野山笋炒蚕豆芽、剁椒蚕豆芽、五花肉烧蚕豆芽等菜肴。

明清时期,文人们开始讲究豆芽的配菜入味。清代袁枚《随园食单》称:“豆芽柔脆,余颇爱之。炒须熟烂,作料之味才能融洽。可配燕窝,以柔配柔,以白配白故也。然以极贱而配极贵,人多嗤之。不知惟巢、由正可陪尧、舜耳。”就是说,豆芽配燕窝,正如隐士配圣贤。

《素食说略》称:“绿豆芽拣去根须及豆,名曰掐菜。此菜虽嫩脆,然火候愈久愈佳。不惟掐菜松脆,菜汤亦大佳也。”掐菜配上黄澄澄的海米,是为“金钩如意”或“金钩挂银条”;配以辣椒,烹醋引火熘制而成,称作“熘银条”;如用嫩芹菜梗与掐菜同炒,白绿相映,叫做“翡翠银针”。更有甚者,其名叫“瓢豆荳”,所谓豆荳就是掐菜。要先氽一下立即入凉水中捞过,再用细竹签把豆荳捅至中空,然后塞入火腿末、鸡肉泥。至是,红白两馅瓢于豆荳,然后尽快清炒即可。瓢豆荳即是清末民初徐珂《清稗类抄》中所载“豆芽菜塞鸡丝火腿”:“缕豆芽菜使空,以鸡丝、火腿满塞之,嘉庆时最盛行。”做一盘菜,光瓢入豆荳馅料,四个厨师得用两个小时,真可谓“食不厌精,脍不厌细”。

鲁菜中有道名菜“烹掐菜”,是将掐菜在开水中烫过,放入八成热的油锅内,加入作料,烹入米醋,颠翻出锅而成。传统济南菜中也有道“炒肉丝掐菜”。《中国名菜谱》中收入济南名厨孔宪垣提供的一道“油泼豆荳”。据山东孔府档案记载,孔府膳单中也有此菜,并曾得到乾隆皇帝的称赞。乾隆因其女儿下嫁孔府,先后九次驾临曲阜。一次在孔府吃饭,乾隆胃口不开,“在一旁侍膳的衍圣公很着急,传话叫厨房想办法,厨师想不出什么好办法,珍贵名菜他都不感兴趣怎么办,顺手抓了把豆芽,放几粒花椒炒炒送上来了,乾隆没见过花椒,问衍圣公这是什么,衍圣公回答是花椒,是提味的,乾隆夹起豆芽尝了尝称赞说,味道果然不错。这一句话使孔府如获恩典,从此炒豆芽成为孔府的传家菜。在孔府众多的‘户人’中还专设了‘择豆芽户’,世世代代为孔府择豆芽。”(孔德懋《孔府内宅轶事》)“油泼豆荳”在烹制时,要将豆荳放在笊篱中,舀烧热的油浇泼,边泼边颠,直至豆芽断生。菜不下锅翻炒,所以极有特色。1983年,日本和歌山市议会代表团来济,我方在宴会上以油泼豆荳饗客,不料,这些日方议员争相举箸,菜盘片刻间空空如也。

绿豆芽清脆鲜嫩,易于消化,“醋溜绿豆芽”几乎家家会做。炒和菜也少不了绿豆芽。黄豆芽也叫如意菜,脆嫩清香,食用的方法颇多,炒、焯、拌、制馅心、做配料等无一不可。黄豆芽掐去两头,裹糊油炸后,是为“素虾仁”,可以抓炒而食。黄豆芽还是素菜中做汤的重要原料,《素食说略》云:“黄豆芽煮极烂,将豆芽别用,其汤留作各菜之汤,甚为隽永。”黄豆芽最适合焖肉片,肉片鲜香,豆芽也既脆且鲜。

京剧名伶荀慧生爱喝金奖白兰地,总是一人细酌慢饮,并常以豆芽菜下酒,这真是一种奇怪的搭配。

香港作家、美食家蔡澜写过一篇《豆芽颂》,称“蔬菜之中,唯有它百吃不厌……佐以韭菜、鲜鱿、猪肉、牛肉,或任何一种其他的食物,豆芽都能适应,它是性情很随和的东西。”

正因为豆芽性情随和,我们才经常与其为伴。