

行走远方,有人想要欣赏自然美景,感悟历史沧桑;有人想要美食愉悦肠胃,淘宝酬谢眼目;有人膜拜在神明面前,渴求心灵的宁静;有人只是单纯地想要走走,以随意舒缓的步伐走过不一样的生活和故事。而有着600年历史的后宰门街,就在人们的不同索求里,冷眼看着人流熙熙攘攘,来来去去。

从曲水亭街向东,并不宽敞的后宰门街两侧均是低矮的旧时建筑,稀稀寥寥的游客走在秋阳温暖的石板路上。实际上,这条老街依旧生活着众多的市民,有些杂乱的电线网、水泥墙同时与老宅精美的雕花分割着蓝色的天空。它在落拓中散发独特的美,吸引着许多游客。

说起来,后宰门街与明朝德王府有关。明成化二年(1466年),朱见濬修建德王府,北门名曰“厚载”,所谓“君子以厚德载物”。脚下的老街便在厚载门外,时间久了,便以谐音取代了“厚载”二字。

老街确实承载着明府城厚重的历史。后宰门街是一处上风上水之地,诸多泉水环绕周围。南邻珍珠泉,东有珍池泉,珍珠泉水串起珍池,从老街路南民居下潜行,与西边王府池子诸多泉水穿街绕户,共同汇于曲水亭的溪流。众水生金,这清澈的泉水便带来了明清以来一条繁华的商业街。据载,短短的老街上曾建有八旗会馆280多间,留下闻名遐迩的老字号。其中最为有名的是首创九转大肠的九华楼饭庄,长于糖醋鲤鱼、荷花粉蒸肉、罐儿蹄等鲁菜的同元楼饭庄,用珍珠泉水腌咸菜的远兴斋酱园和制作小儿杂症良药“至圣保育丹”的庆育药店四大名店。

时光流转,这些老建筑从富丽堂皇慢慢变得破旧不堪。那时精美的老宅风韵,在现存的田家公馆和万家大院还可以体会其余温。雕刻精美的门窗、用巨石做成的影壁、绣楼上的砖雕画像,让人遥想那时为官为富者的繁盛,而颇有仙气的“九转大肠”诞生地九华楼也只剩个模样。后宰门街42号与40号门口挂着一块文保牌,写着“后宰门街同元楼饭店及后宅传统民居”字样。若不是这块牌子,很难想象蒲菜猪肉灌汤包、金丝卷、银丝卷等著名鲁菜会由此兴盛。现在田家公馆已经变成了大杂院,院里居民对这里的历史显然并不了解。

【味道济南】

□魏敬群

1924年2月,我国著名教育家蔡元培到法国里昂参加中法大学校务会议。这期间,作为华法教育会中方会长和中法大学校长的蔡元培,邀请法方会长、巴黎大学历史学教授欧乐到里昂的“北京饭馆”吃中国菜。席间,蔡元培谈了许多中国的饮食习惯。当欧乐教授问到著名的“北京烤鸭”时,蔡元培打开了话匣子,从北京烤鸭讲到山东的脱骨鸭,进而讲到脱骨鸡、辣子鸡丁、炒鸡丝等山东菜。欧乐教授赞叹不已,说:“我看中国菜应该是世界第一。中国菜、中国烹饪代表东方文明,法国菜、法国烹饪体现了西方文化。”蔡元培高兴地表示赞同:“您真不愧是著名的文明史教授啊!您这两句话概括得好啊!”

蔡元培虽是浙江绍兴人,但他在北京大学十余年,对于京城的饭馆熟悉有加。而当时,“北京有名的大饭庄,什么堂、楼、居、春之类,从掌柜的到伙计,十之七八是山东人。”(张友鸾《北京菜》)山东馆,山东帮,山东灶,不折不扣是鲁菜的天下。故而,蔡元培对于鲁菜如数家珍。他喜欢吃,也喜欢谈吃,他说:“我认为烹饪属于文化范畴,饮食是一种文明,可以说是‘饮食文化’。烹饪既是一门科学,又是一种艺术。”

山东的脱骨鸭又叫布袋鸭,济南菜称之为“酿长寿鸭子”。济南水多,河湖中多有鸭凫出没。(1927《济南快览》)记载:济南“鸭较肥美……南鸡北鸭,确有可征。”有了好的食材,便会有佳肴问世,传统济南菜中,什么脆皮鸭子、红扒鸭子、香酥鸭子、酱汁鸭子、鸳鸯鸭子、西瓜鸭子、冬菜鸭子、笼蒸鸭子、荷叶鸭子、炸芙蓉鸭子、锅烧鸭子等,不一而足。酿长寿鸭子需料甚多,包括肥雏鸭一只,母鸡肉、生猪肉各半斤,生鸡骨架一个,以及熟火腿、水发玉兰片、冬菇、口蘑、干贝、鱼骨、莲子,还有



明府城史话

## 后宰门街的心灵祈愿

□施永庆

走过岱宗街,转身便看见了一口井泉。雕花的井栏下,岱宗泉水安静地映出身影,不知是否还在汨汨冒水。这一切都像这条街一样安闲。

回想数百年前的旧居,在泉上架床叠屋,泉水是否也绕屋走起?或者是为了回答我的疑惑,在街北百花洲片区,我看到灰瓦灰墙的民宅院落,水环泉绕的小街,枝叶披拂的杨柳,红鱼悠游的泉池,与眼前大杂院的乱形成鲜明的对比。那些描述民间生活的雕塑,有孩子压井抽泉的嬉闹,有拉风箱烧水蒸包的妇孺,叙述久远的泉城故事,把人们拉回旧时泉水人家的记忆,生出时空错乱而并存的恍惚感。

走着走着累了,看着看着惑了,人世的变幻与沧桑涌上心头,那便寻一个神明

祈禱吧。老街东西两头都有着东西方诸神常在。东首,是一片重新整修好的绣阁雕甍。这便是福慧禅林寺和武岳庙了。福慧禅林寺始建于唐朝,明、清两代曾多次重修,是济南城区少有的佛教建筑。武岳庙始建于宋代,是济南最大的关帝庙。在岱宗街上,还有一座祭祀泰山老奶奶的碧霞官,俗称娘娘庙,可惜现在已成为民宅。看,在这不足一里的小街上,佛寺、道观、武庙俱全,与济南府学文庙东西向呈一条直线。

## 布袋鸡鸭装美馅

雪里蕻梗。鲁菜很少使用雪里蕻,这雪里蕻梗的妙处,便在于解腻。鸭子宰杀后,褪毛,用刀割断脖骨,但脖皮仍与鸭身连在一起。然后,用绳绑住脖骨,将鸭吊起,用小刀将骨由上而下全部剔出,内脏亦剝除。这时,便形成一只鸭皮完好无损的肉袋。再将火腿、冬菇、鱼骨、玉兰片等切丁,与干贝、雪里蕻梗、莲子一起煮沸调味,捞出后从鸭脖切口处全部填入鸭腹。然后用竹签把脖口别住,随即放入沸水锅内,烫三分钟捞出,在清水内洗净,别起翅膀,用白布包起。将猪肉切片,鸡剁方块,鸡架骨劈作四半,一起煮五分钟,捞出待用。在锅内放入鸡骨架,再把包鸭子的布包放在鸭架上,然后放入清汤、酱油、精盐、葱姜等,加盖后在旺火上煮沸,撇去浮沫,在微火上炖两个多小时至烂,取出并解开鸭子包,鸭肚朝上放入汤碗内,用漏勺将鸡、肉等捞出不用,将汤滗入勺内,加葱椒料酒,旺火烧沸浇入鸭子碗内。此菜鸭身完整,色白而润,肉肥馅美,是济南宴席上的大菜,尤其祝寿宴席,更少不了这道酿长寿鸭子。

家禽腹内填入馅料,最早见于《礼记·内则》:“濡鸡,醢酱实蓼。”是说在鸡腹内填充辣蓼叶,用肉酱烧制。濡鸡是春秋时期楚人烹制的官廷名菜。清代顺治,康熙间山东著名文士王士禛《食宪鸿秘》一书载有“让鸭”一菜,也是鸭腹内填馅炖制而成。“让”的繁体字为“攘”,古时攘、瓢混用,“让鸭”即后面说到的“瓢鸭”。由此想到济南的“酿长寿鸭子”,一直对这个“酿”字不太理解。酿的本意是利用发酵作用制造酒、醋、酱油等,并无腹内填馅之意。“酿”的繁体字为“醖”,在济南话中,“酿造”“酝酿”的“酿(醖)”字是读rang音,因此,“瓢”误为“酿(醖)”也就不奇怪了。“酿长寿鸭子”或应是“瓢长寿鸭子”。济南菜中还有“酿苹果”“酿银瓜”“酿铃兰”“酿荷包鲫



鱼”“白汁酿鱼”“清蒸酿馅元鱼”“酿海参”等,无一不是填馅成菜,这些个“酿”字恐都是“瓢”字的误传。北京民族饭店编著的《山东名菜五百例》中的物腹填馅一类的菜肴都是用的“瓢”字,如瓢牛尾、煎瓢桂鱼、炸瓢海蟹盖、干煎瓢青红椒等。

清代同治间童岳荐所著《调鼎集》,载有“煨瓢鸭”和“瓢鸡”等。“瓢”为皮壳里包着的东西,这里将“瓢”使动之,意为将馅料填进鸡鸭腹内与之一起烹调。煨瓢鸭的作法是:“去头,翅折骨,腹内填莲肉(即莲子)、松仁煨。又,填小杂菜煨。又,填糯米、火腿丁煨。又,填香茭、笋丁、海参块煨。又,莲肉煨去骨鸭块。又,肥鸭折肉去骨只留皮,包各色馅再煨。又,鸭肉去骨,茼蒿根煨。又,配鲜蜇肉煨。”鸭腹内填料花样可谓多矣。瓢鸡的作法是:“斤许嫩鸡剖开治净,内填碎猪肉、作料缝好,外用酒娘、酱油烧。海参、虾肉俱可瓢鸡。”这与现在的布袋鸡(脱骨鸡)相类。

布袋鸡要用雏鸡一只,配料有瘦猪肉、海参、火腿、海米、冬菇、鱼骨等,将鸡剔骨成袋后,装入加工好的馅料。但烹调时却要先炸后蒸,汤内放深色酱油,出锅时淋花椒油,这是与布袋鸭明显不同的地方。此菜经红扒后,色泽红润,鸡肉软嫩,馅心香醇,味道鲜美而不腻。所谓红扒,是将原料经焯水或过油后,加入酱油或糖色等深色调味品,旺火或勾芡稠浓卤汁并淋适量明油的烹饪技法。布袋鸡曾入于清官御膳,也刊载于《中国名菜谱》。

一个人独自走在石板路上,忽然听到透过门缝传来的歌声,莫名的感慨突然涌来。此刻南有泉城路的喧哗流年,北有百花洲的幽静湖水,左手是与世无争的安然老宅,右手是绵绵长长的静谧小巷,脚下泉脉里流淌着无尽的生机。斯时,这宁静真切地立在身边。恍然间,几分说不清的心事慢慢地涌上前来。

【泉城忆旧】

## 护城河畔水磨坊

□李建设

在济南的东护城河中段,老东门桥和兴华桥之间,有一处水磨坊景观:一座红亭子里安放着两个石磨,一位妇人和一个男子正在石磨前忙着磨面,一位西装革履的先生站在一边观看着,一个小孩子则在旁边玩耍;亭子外面有一台木制的大水车,底部没在河水里,让人感觉它正在水流的冲击下旋转着,带动了磨坊,于是伴随着吱吱呀呀的水车声,石磨也开始吱吱呀呀地转动起来,一袋袋金黄的小麦在石磨的研磨下变成了雪白的面粉……

这个地方的水磨坊并不是无中生有,而是在历史上确实存在过。早在明朝时期,人们就根据护城河的水势,建起了十多道水闸,用以蓄泉水,灌溉庄稼。东护城河的第一道闸就位于兴华桥下,因这里落差很大,蓄水很深,开闸泄洪时,响声震天,故称响闸。正是由于这道闸蓄水深,于是便有人利用它巨大的冲击力,安上水车用来磨面。后来,明德王将这道水闸据为己有,利用它来为自己碾米磨面,独享水闸之利,而不顾百姓灌溉农田之苦。明代文士刘敕在《历乘》中对这一事件进行了鞭挞:“响闸,东城河,近中贵为水磨,以分其流,大损风气。”

在很长一段历史时期,这道水闸一直充当着水磨坊的功能。直到上世纪20年代,水磨坊变成了电灯房。

1904年,山东沂水人刘福航出资,在西门北的城墙外,创建了济南历史上第一座电灯房。当时西门附近的地面上都落着厚厚的烟灰。

1929年,建设厅的水利专家张含英来到这里考察,当他走到东护城河响闸的位置时,看到磨坊高高的水位落差,正在设想利用水源作试验性发电厂的张含英,立即就相中了这块风水宝地,这里正适合自己的水力发电项目。

他对响闸的旧磨坊进行了改建,建造闸坝、水道、电站等,并购进水轮机、发电机等设备,利用水位差和水量,建成发电量10千瓦的水力发电站。这是山东省内第一座完全利用水力发电的电站,被誉为“齐鲁水电第一灯”。这座水电站的建成,弥补了刘福航的电灯房对东部供电不足的问题,满足了西到省建设厅和教育厅、东到教会建筑群等单位及附近居民的照明需求。

1934年出版的《济南大观》对这一划时代的历史事件,是这样记载的:“历水、泺水之流域,即小清河之上源,沿河附近居民多数通渠种植园艺,藉资灌溉,颇行便利。建设厅为试验水源,特在新东门外旧名水磨原址建设水电厂。今之建设厅内所用之电灯即由此水电厂所供给。该厅以试验成绩良好,拟将水电厂办法推行沿河县镇,以节靡费而畅水源。”

利用清洁能源发电的水力发电厂,渐渐发挥了越来越重要的作用。遗憾的是,1937年日军侵占济南后,水电厂被毁,失去了发电功能,有人又将其改为水磨坊,代人碾米磨面,加工副产品。

上世纪五十年代,济南残留的城墙都被拆除,东护城河畔的水磨坊也被拆除,在济南历史上存在了几百年的水磨坊彻底消失不见了。

随着护城河的改造通航,为了增加沿河景观,挖掘城市文化,有关部门便在水磨坊原址复建了水磨坊,让人们藉此了解那段历史,凭吊那段历史。