

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)，朱见潾修建德王府，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，院里居民对这里的记忆显然并不了解。



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

祈祷吧。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闼雕甍。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宫，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。

老街西首，是一座基督教教堂，青砖灰瓦，古朴典雅，楼顶竖着巨大的十字架。1937年，为了避免因出城做礼拜而向守城的日本军队行礼，美国南浸会教士于此建造了礼拜堂。我路过时，教士正在布道，据说，教堂早在1986年就恢复了宗教活动。

临近傍晚，老街上的小酒吧和咖啡馆都亮起幽幽的灯光，展示着一份慢生活的宁静。四面八方的游客在民俗小店、小旅馆、小饭铺、小文具店、小杂货店悠游。老街上的日式居酒屋、英伦小酒馆、德国啤酒馆、民谣、爵士、乡村音乐、蓝调，还有青春可人的女子，轻轻吟唱的歌手，形成别具一格的都市新景。

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。

【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，一个小孩则在旁边玩耍；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。明代文士刘敷在《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，利用水位差和水流量，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。

【味道济南】布袋鸡鸭装美馅

□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俗。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，包括肥维鸭一只，母鸡肉、生猪肉各半斤，生火腿一个，以及熟火腿、水发玉兰片、冬菇、口蘑、干贝、鱼骨、莲子，还有

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，内脏亦剔除。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，鸡剁成块，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，醯醢实蓼。”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宫廷名菜。清代顺治、康熙间山东著名文士王士祯《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“釀”，在济南话中，“酿造”“酝酿”的“酿(釀)”字是读rang音，因此，“瓢”误为“酿(釀)”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”“酿青铃”“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”字恐怕都是“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，填香芹、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，苘蒿根煨。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，旺火或勾芡浓汁并淋适量明油的烹饪技法。布袋鸡曾入于清宫御膳，也刊载于《中国名菜谱》。

布袋鸡的脱骨，是济南厨师的重要技艺，手艺好的厨子，收拾一只鸡不过5分钟。鲁菜大师宋其远蒙住双眼，仅用4分钟时间就可以完成整鸡出骨，被载入吉尼斯世界纪录。上世纪80年代中期，济南二级以上烹调厨师技术考核，就是考剔鸡，要求剔出的鸡骨无肉，留下的鸡肉无骨。这并不是一件容易事。