

□李学朴

元明清时期,京杭大运河在齐鲁大地上蜿蜒奔流了700多年,将山东与华夏南北各地紧密地联系在一起,靠它提供的交通之便,带动了运河两岸经济文化的全面发展。明朝是山东运河河道建设臻于完善的时期,运河的完善,是京杭大运河得以畅通的最为重要的保障,其意义,并不止在保证了漕粮的运输,而且对于山东运河两岸的美食文化繁荣与发展,都具有十分积极的作用。

这个时期,临清因其独特的地理位置成为商贾往来、帆樯云集、百货荟萃,并有多种手工业的工商业城镇,亦是重要的商品交换集散地。在运河两岸繁荣兴旺的集散地,便随之产生了接待商旅客人的市肆旅店和酒楼饭庄。这样,就为运河饮食文化的发展和繁荣奠定了厚实的基础。因此说,运河漕运的兴旺,带动了运河饮食的兴起与发达。

运河的开通催生了一座座运河名城,临清好似嵌在运河上的一颗明珠,璀璨辉映,耀人眼目。由于运河的贯通,漕运繁荣,当时的临清商贾云集,货物山积,交易繁盛,成为运河上一个重要的商品集散地。绵亘数十里,市肆栉比,肩摩毂击,确实是当时状况的真实描摹。

另一方面,水司、河道官吏聚居,外省的富商纷至沓来,极大地推动了饮食文化业的发展,特别是餐饮业,既有南北风味的名菜名点,也有独具特色的地方小吃;既坚持了齐鲁文化的持重与豁达,又包容了江南文化的灵活与务实,充分体现了运河文化交融和包容的特点。

明永乐年间重开会通河后,河运大兴,运河航道上漕船、商船很快增加到万艘以上,运河商品运输量逐渐增多,齐鲁运河沿岸港口城镇的商品流通业迅速发展和繁荣。《明史》中对此作了真实的记载:淮安、济宁、东昌、临清、德州、直沽商贩所聚,今都北平,百货倍往时。从明初罢海运、行河漕起,至清朝前期,运河畅通,漕运空前繁忙兴盛。

在运河运输业的促进和带动下,运河山东沿岸逐渐形成了济宁、东昌(今聊城)、临清、德州、武城、安山、东平、张秋、阿城、四女寺、桑园、开河、鲁桥、南阳、谷亭、台儿庄等大小20多个港口、码头商业城镇,以运河为纽带,隆起了一条繁荣昌盛的商品流通经济带。在这条商品经济带中,济宁和临清是当时山东乃至全国最著名的发达商业城市。

繁荣的商业经济对农业的冲击是非常猛烈的,其古城重镇临清的民风食俗也发生了许多变化。明以后的志书中有这样的描述:“盖此地五方走集,四民杂处,商贾辐辏,士女嬉游,故户列珠玑,家陈歌舞。饮食燕乐,极耳目之欢……乃民贫而俗尚不易,仆亦绮罗,婢皆翡翠,骄奢相效,巧伪成风。”时至今天,临清民风食俗中仍处处体现着古风的烙印。

热羊肚是临清著名的清真菜肴。过去,无论春夏秋冬,每天下午都有挂着“羊肚”木牌小车,出现在临清的街头巷尾、十字路口。车上备有香油、酱油、胡椒面、香菜等佐料,还有碗、筷等餐具。车上支一个小炉子,炉子上坐着一只煨炖羊肚的盆。那盆里有制作好的带着浓香原汤的羊肚。人们可以按照个人口味,尽情享受着羊脸、羊肚、羊肝、羊肥肠、羊肺、羊心、羊蹄、羊白腰的鲜美味道。临清羊肚的历史要上溯到清同治末年,清末,热羊肚作为名吃进入北京,在一

西交民巷落户,店铺名叫临清羊肉馆,到了民国时期生意仍十分兴隆,很有名气。此馆主要卖羊肚,北京人叫羊杂碎。

公元3-4世纪,华夏黄河流域将小麦经过加工革新,做成面条,为食文化增添了光彩。南北朝时,面条已趋于定型,北魏贾思勰《齐民要术》多种海贝种名为水引的面条做法:用肉汁将面和好,再把面剂搓成筷子粗细,尺许长,在水盆按得像韭菜叶似的又细又长。这种面条鲜香软滑,难怪史载北齐高帝最好水引面呢!

宋代做面条已改用刀几(见程大昌《演繁露》)。在案几擀面、切面,又快又省劲,无疑促进了面条的普及和发展。据宋人孟元老《东京梦华录》载,当时首都汴京(今河南开封)的饭馆,便有生软羊面、插肉面、大燠面、菜面及冷淘、棋子等等。同时,细长的面条还带来筷子的普及:旧只用匙,今皆用箸矣。宋代诗人陆游曾用其神来之笔形容磨面、煮面的情景:玉尘出磨飞屋梁,维丝入釜须宽汤。

“冷淘”是今日所说的过水冷面。宋代诗人王禹偁在《甘菊冷淘》诗中详述其做法:采来嫩菊叶,洗净挤汁,溲入面团,色如玉墩,擀薄细切:随刀落银缕,煮投寒泉盆。杂此青青色,芬草敌兰荪。这是色香味俱佳的冷面。不过,过水面非始于宋代,唐代诗圣杜甫在《槐叶冷淘》一诗中描写了从青青高槐叶,采掇付中厨的过程以及吃时经齿冷于雪的感受。由此看来,1200年前唐人已吃过水冷面了。

凉面条,是夏天最好吃不过的美食了。上世纪60年代初没有轧面机,要想吃面条,只能将和好的面团用擀面杖擀薄,叠好,用刀切细,放在荫凉处,然后,炒好韭菜、豆芽、茄子、西红柿、西葫丝、肉卤,切黄瓜丝、剁碎咸胡萝卜,捣好蒜泥,配以麻汁,把刚出锅的热面条在凉水里过一下,配以菜料,吃在嘴里,那真是一个字“爽”!正宗的临清凉面条,须有韭菜,如果不放置韭菜,不算是正宗的临清凉面条。

烧麦,在华夏历史相当悠久,最早的史料记载在元代时,友邻高丽(今朝鲜)出版的汉语教科书《朴事通》上,就记载着元大都(今北京)出售素酸馅稍麦。该书关于“稍麦”的注说,是以麦面做成薄片包肉蒸熟,与汤食之,方言谓之稍麦。麦亦做卖。又云:皮薄肉实切碎肉,当顶撮细似线稍系,故曰稍麦和今天的烧麦是同样做法。

到了明清时期仍然沿用稍麦一词,但也出现烧卖、烧麦的名称,并且以烧卖出现得更为频繁些。如明代小说《金瓶梅词话》中便有“桃花烧卖”的记述。《扬州画舫录》和《桐桥倚棹录》等书中均有烧卖一词的出现。清代《调鼎集》里便收集有荤馅烧卖、豆沙烧卖、油糖烧卖等。其中荤馅烧卖是用鸡肉、火腿配上时令蔬菜做的馅。

烧麦是介于包子和饺子两者之间经过特制而成的包馅面食。在临清。王家羊肉烧麦为最佳,至今已有100多年的历史,传至王长明,名声大振,被誉为临清面食行业的四大名吃(窦家蒸包、徐家煎包、王家烧麦、武德魁肉饼)之一。做烧麦是用滚开的水烫面粉,用筷子搅拌成团,再摊开晾凉,揉成一团面坯,搓成长条形切成小拳头大的小段,擀成圆饼形状,再撒些干面粉,轧成荷叶面皮,然后将剁碎的羊肉加上浮油、香油、花椒、葱、姜、甜酱、料酒等调成馅,然后包蒸而成。形如石榴,皮薄柔软,隔皮见馅,馅香鲜嫩,不腥、不膻、不腻,独具风味。再蘸以老醋、香油、津津有味,令人百吃不厌。用临清人的话说:一吃一个不言语,意思是吃得很开心。

投稿邮箱:qlwbrwq@163.com

临清运河钞关



【故地往事】

家乡的扇子

□孙南邨

盛夏初秋,扇子曾经是人们不可缺少的物件。早年,我们乡下无论穷富谁家没有几把扇子?居家、出外,歇息、吃饭,赶集上店、买卖瓜菜,扇子不离左右。即使在田间劳作、推车赶路的中老年男子,后腰带上也插着一把扇子,以备地头、路边树下小憩之用。

那时家乡滕州民众常用的扇子是芭蕉扇和蒲扇。芭蕉扇多称“芭蕉叶”,它轻便耐用,风力也大,使用者最多;也有折扇、羽毛扇之类,只是使用它的人很少,人们对所需物品不作过高要求,以实用、价廉为好。所谓“芭蕉叶”,产于南方,有的地区简称“蒲扇”或“葵扇”,全称应是“蒲葵扇”。

网查蒲葵扇起源于晋代。自从人类学会制造、使用工具,在炎热潮湿的地方,蒲葵叶就可能被利用为扇了,因物而宜,为人所用,这是很自然的事。所谓蒲葵扇源于晋代,出自清代屈大均著《广东新语》:“蒲葵最宜为扇,葵树初种时,经五年始割下叶,八年乃割上叶,岁凡三割,既割之,曝之兼旬,乃水濯之,火烘之,使皆玉莹冰柔,而随其叶之圆长,制而为葵扇……考此扇兴于晋时,自谢太傅执之,王丞相捉之,其价顿贵。其制雅,而出风和好,不致伤人,故大江以南尤尚。”蒲葵叶几乎就是天然的扇子,其把柄是现成的,叶面不需要其它支撑,从选料到制作虽然经过几道工序,唯有沿边一项最为用工,而其它各种扇子制作都要复杂得多,相比之下蒲葵扇成本低,价廉物美,恰如“牡丹之爱,宜乎众矣”。

屈大均所言,自晋代贵族之家对此扇的制作开始高档起来,这毕竟是少数人的雅事,平民百姓因财力所限,只求实用,仍是以低档蒲葵扇是选。清熊景星《咏葵扇诗》说得实在:“龙皮鹤羽总虚名,何以蒲葵入手轻。”蒲葵扇制作简便,体轻风大,在实用方面确是皮革扇、羽毛扇等所不及的。

我们家乡所称蒲葵扇为“芭蕉叶”“芭蕉扇”,并非当地俗语,而是有其出处。唐代诗人就有把蒲葵扇简称“蕉扇”的诗句,到了清道光年间,苏州人顾禄在《清嘉录》说到吴越之地三伏天“什物”,第一物就是“蕉扇”。他在《桐桥倚棹录》中说到“葵扇”:“俗呼‘芭蕉扇’,山塘扇肆,多贩于粤东之客,其叶产粤之新会城,乃葵叶,非蕉叶也。”葵叶扇如何称之为蕉叶扇?顾先生没有说明。

家乡人使用的蒲扇,是当地土生土产之物。我乡西临微山湖,湖边湿地有香、臭两种蒲草,香蒲最多,生长在浅水之中,蒲芽菜即出自于它。它长得高,晒干后有韧性,用它编制的物品也多,如蒲席、蒲鞋、蒲包、蒲垫、蓑衣、蒲草苦子之类,人们所使用的蒲扇,就是用这种蒲草编织而成的,称之为“蒲扇”确是实至名归。由此想到,旧时吴越之地,甚至江之北、济之南官宦富豪之家多有芭蕉树,人们怎么能把芭蕉叶与蒲葵叶混为一谈呢?把蒲葵扇称作“芭蕉叶”,也许是有别于蒲扇之“蒲”,才取此浓绿生凉的“芭蕉叶”雅称吧?

蒲扇起源于何时无考,中外都有两千年以前用蒲为书的记载,《三字经》所言“披蒲编”即指此事,以蒲为扇当不晚于为书。蒲扇风柔和、体平软,是老年人的心爱之物,尤其最得老太太们的欢心。炎热的季节,有蒲扇在手既可以扇风凉快,走在路上也可以举于额头遮挡阳光,闲步到池边坝上还可以为坐垫。

随着空调、电风扇的普遍使用,人们的生活习俗发生了巨大变化,如今无论是城市还是乡村,居家还是外出,为消暑而随身带着一把扇子的人越来越少了。扇子的种类也发生了变化,在家乡现今能够看到的扇子多是“芭蕉叶”和折扇,蒲扇已经不多见了。

【大众讲坛预告】

“考古与文明”系列之 巍巍齐长城 称霸又争雄

主讲人:李振光,男。山东省文物考古研究院研究员,主持了广饶傅家、莱州黑羊山、曲阜柴梁、章丘城角头、临朐白龙寺、博兴龙华寺等遗址和墓地的发掘工作,主持了京杭大运河聊城七级码头、戴闸、土桥闸,汶上县寺前闸、南旺枢纽工程的发掘工作,主持了山东齐长城资源的调查测绘工作。主持的京杭大运河山东段聊城七级码头、土桥闸与汶上南旺枢纽工程考古获2011年全国十大考古新发现;荣获2014年运河申遗省级先进个人。出版有《蓬莱古船》《东平后屯汉代壁画墓》《临朐白龙寺遗址发掘报告》等考古报告,主编了《山东齐长城资源调查工作报告》和《山东齐长城资源调查报告》,参与编写了《齐长城志》。

时间:2021年7月10日(星期六)上午9点30分。

地点:鲁图一楼西北角报告厅。

注意事项:请各位读者入场时接受体温检测,主动向工作人员出示健康码,并佩戴口罩。在讲座结束后还会向到场读者现场赠送《大众讲坛第十五辑》,限每人一本。

