



卧牛泉畔石榴花

【此心安处】

□徐勤玲

当我坐在卧牛泉畔的石榴树下，不经意间看了一眼树牌时，不禁有些惊讶——这株石榴树的树龄已经有100年了！这是一株古榴树。于是我起身去看旁边的几株石榴树，更是惊异——树龄最小的也有120年，最大的竟然有280年之久！

石榴树是一种常见的树木，道路旁、庭院里，随处可以见到它们的身影。石榴因其花开繁盛，花红似火象征着繁荣兴旺，又因其籽粒繁多寓意着多子多福，深得人们的喜爱。然而，树龄如此之高的石榴树，我却是第一次见到。

我心生好奇，于是每天去卧牛泉畔看古榴树，其心之切就像北宋欧阳修在《千叶红梨花》一诗中描述的爱花知州一样：“红梨千叶爱者谁，白发郎官心好奇。徘徊绕树不忍折，一日千匝看无时。”

初识古榴树，时值冬日。其时枝头的叶子已落尽，枝条参差，枯瘦而硬朗。枝干苍劲，由树根出而向四周伸展，呈老而弥坚之势。树根粗壮盘曲，裸露出地面，有“县古槐根出”之意。春天来临的时候，古榴树枝上发出新芽，慢慢长成细叶，嫩绿中微微透点红，在阳光下闪烁着美丽的光泽。渐渐地，树叶的红色褪去，变成一树清浅的浅绿，小小的青色花蕾就藏在叶底。在春风的吹拂下，绿叶青蕾迅速长大。树叶绿油油的，宛如一树碧玉；青色花蕾长成了一个圆圆的红色花苞，宛如红宝石般点缀在绿叶间。暮春时节，有一天花苞突然间就绽开了，吐出火一样的红色花瓣。这景象就像唐代诗人皮日休诗中所描绘的那样：“一夜春光绽绛囊，碧油枝上昼煌煌。风匀只似调红露，日暖唯忧化赤霜。”

南宋诗人杨万里曾有诗描绘村庄道路旁新开的石榴花，题为《憩冷水村道傍榴花初开》：“萼罗绉薄剪薰风，已自花明蒂亦同。不肯染时轻着色，却将密绿护深红。”盛开的石榴花像薰风剪裁的绸缎一样，花瓣色彩明艳，花蒂也是如此。石榴花不肯用它的鲜艳点染这个季节，却把火红的花朵深深地藏在密密的绿叶之中。透过石榴花的美，我们可以看到诗人内敛而高洁的品性。

北宋词人苏轼在《南歌子·暮春》中描绘了庭院里初开的

石榴花：“紫陌寻春去，红尘扑面来。无人不道看花回。惟见石榴新蕊，一枝开。冰簟堆云髻，金尊滟玉醅。绿阴青子莫相催。留取红巾千点，照池台。”词人去紫陌寻春，却只看到熙熙攘攘的人群。回到庭院，看到一朵石榴花刚刚绽放，于是坐在绿荫下的凉席上，独自饮酒赏花。他一边感叹时光的流逝，一边品味当下生活的美好。

我喜爱这开在卧牛泉畔的古榴花，因此也赋诗一首：“吾爱古榴花，雍容开泉涯。红英灼千朵，碧叶玉万匝。树老根盘劲，泉古润愈佳。风轻舞绛雪，日暖生红霞。昔闻张骞使，西域徙芳华。今喜泉畔发，风韵和邑家。”据说石榴由西汉张骞出使西域时带回中国，最初种植在皇家园林，到如今遍植各地，随处可见，与石榴花开雍容华贵、寓意美好是密不可分的。

朵朵红榴花映照着清澈的卧牛泉。卧牛泉是古泉，早在金代《名泉碑》中就有记载。那时泉周围是农田，种植着禾黍蔬菜。农户饲有牛羊，牛羊经常卧泉旁、饮泉水，因而得名卧牛泉。卧牛泉在趵突泉（古时曾称榭泉）附近，北宋苏轼的《榭泉亭》一诗就描绘了趵突泉及卧牛泉周围的景象：“谁家鹅鸭横波去，日暮牛羊饮道边。”泉流淙淙，禾黍青青，卧牛泉边一派田园风光，一幅田园牧歌式的画卷。明代诗人晏璧的《卧牛泉》一诗，更是形象地描绘了卧牛泉水漫溢、泉边生机勃勃的丰收景象：“昔闻陶墓有牛眠，今见齐州溢井泉。千载历山遗胜迹，秋风禾黍满虞田。”济南古称齐州，相传舜曾耕种于历山之下。晏璧借用东晋陶侃葬父于牛眠之地，后来成为一代名臣的典故，意指卧牛泉是风水宝地。他从卧牛泉边的丰收景象，联想到舜曾耕于历山，在他的治理下，济南自古以来就民风淳朴、五谷丰登。

如今的卧牛泉在济南趵突泉公园内，皇华泉西。一方泉池仰卧于天地之间。泉水清澈见底，泉底水花串串，水面涟漪片片，泉中锦鲤翩翩。泉水宁静安详，天光云影，徘徊泉中。泉边游人如织，笑语盈盈。

卧牛泉畔的古榴树，历经百年至二百多年，曾享受岁月静好，也曾遭遇风刀霜剑。它们活了下来，是何其幸运！又是何等坚韧！古泉滋养着古花，古花映照着古泉。古泉古花相守相伴，讲述着历史，映照着明天。

【原乡切片】

镇青门的前世今生

□吴瑞芳

镇青门坐落在青州城西北一公里处，是青州古东阳城的西城门。它连接着历史与现实，见证了青州千年的沧桑与辉煌。

据载，历经“三迁四筑”的青州古城先后建过广县城、广固城、南阳城、东阳城等6座古城池。1989年版《青州市志》记载：东晋义熙六年，大将刘裕破城，焚毁青州古城。留羊穆之为青州刺史，在南阳水以东、南阳水之阳（即今南阳河之北）另筑东阳城。明洪武三年，州府迁入一河之隔的南阳城。至清代，东阳城渐被废弃，城垣大部已平，唯存北城墙的西城门，即镇青门。因明清时设官府驿站，是驿马歇息、换马的地方，又称马驿门。历经战火，到上世纪40年代，镇青门只剩下残垣断壁，当地居民称其为“马驿山”。

镇青门长30余米、高20余米，用长60厘米、宽30厘米、厚约20厘米的特大青砖垒砌成圆形拱门，门洞高7米、深纵20米。石阶尽头有两个门，东门为朝阳门，西门为玄阳门，进门后分别有影壁墙和假山，上面有三十多间老房子，分东、西、中三院，中院为正殿。从一组拍摄于1936年的老照片中

可以清晰地看出，城门阁楼为二层歇山斗拱飞檐式砖石结构建筑，苍松翠柏掩映其中。严丝合缝的青砖墙光滑平整，门洞下的青石板路古朴厚重，门里门外，青苍一片。那份古老与沧桑、温润与坚实，沉淀着岁月风韵，曾是东阳城的一大景观。后毁于无情的战火，只留下五松台、朝阳洞、雪花石、无影树、传音石、月亮地、摩天岭、盔翅痕等“八大景”的故事，流传至今。

生于青州长于青州的郦道元，每次经过镇青门时都会特意登上五松台，眺望青州的山水水，在心里兴奋地喊一声：“终可再栖卿怀，弥日嬉娱。”马车载着范仲淹忧乐天下的情怀，从镇青门缓缓驶过，驶向等待他赈灾救民、改革赋税的城区，于逆境中谱写一段传奇。“偷得青州一岁闲”的欧阳修离开镇青门时，忍不住频频回望这座曾治愈他的古城。颤颤悠悠的青砖小轿悄无声息地驶过镇青门，李清照的视野被奇秀的青州城打开，也将激越豪迈的家国大义融为青州人文景观的一部分，“生当作人杰，死亦为鬼雄”的铿锵声音从此在镇青门上空回荡。

2014年，镇青门遗址公园建成开放。不知情的人，也许会误以为这里只是一座供人们休

闲娱乐的公园，但在老青州人的眼里与心里，它是巍峨耸立的“马驿山”。近一人高的仿建城墙里，两座高高的土堆周围杂树遍布，直插天空，恰似当年迎风飞扬的猎猎旌旗。与夯土紧紧拥抱的一段青砖墙，用满身沧桑诉说过往的烽火硝烟，又像一位睿智的长者，守护着城墙外的镇青门公园。

站在镇青门下，一边是静默矗立的马驿山，一边是汽车飞驰的宽阔马路，周边充盈着男女老少的笑语，一拨儿又一拨儿年轻人来此寻找打卡的灵感，一群又一群老年人在这里共叙往日的温情，一个又一个孩子在这里长大成人，一队又一队游学学者凝视着斑驳的砖石、沉默的夯土堆，穿越千年，聆听陶渊明吟咏“应问青州，造化神钟秀”，与杜甫一起沉醉在“青州山色翠，江涛声似鼓”的美景中……一转身，霓虹闪烁的高楼又让人们沉浸于都市的现代律动之中，交织出镇青门古老又年轻的灵动画卷。

镇青门，承载着古城厚重的历史和文脉，是青州的灵魂，是古城的生命，承载着古人对家园的守护，也寄托着后人对历史的敬仰。它稳稳矗立在那里，让每一个凝视它的人，都能听见历史的回响。

【共享记忆】

一鬣肉香煨岁月

□余娟

山东美食中从不缺硬菜，却少有一道菜，能被一个生僻字锁住半生名气。鬣，读bèng，字形拗口，读音小众。外地人初见这道菜名，大多心生迟疑，误以为是什么稀奇古怪的吃食。谁能想到，这道名字劝退诸多食客的美味，远比家喻户晓的把子肉更兴起盛，沿着京杭大运河的水波香飘两岸，滋养了一代代百姓的烟火日常。

鬣，是老山东流传百年的粗陶大器。陶土烧制的瓮身厚重，壁厚蓄热，透气锁香，最适合慢炖肉食、熬煮老汤。鬣肉之名，便取自这专属的古老炊具。寻常铁锅炒不出它的醇厚，精致瓷锅炖不出它的韧劲，唯有这质朴老鬣，才能煨出浓油赤酱浸润的地道肉香，也煨刻着老济南人心里的情怀。

天还蒙着墨蓝色的晨雾，街巷尚未苏醒，街边老店的木门已然吱呀作响。凌晨四点，袁氏老两口准时起身，数十年寒来暑往，风雨未曾间断。他们守着一间小铺，守着一口老鬣，也守着一锅熬了半辈子的老卤，把平凡晨光里的烟火气，炖成街坊心头戒不掉的舌尖念想。

做鬣肉，选材从不含半点马虎。只挑肥瘦分层均匀，肌理紧实的带皮五花肉，肥膘透亮不腻口，瘦肉鲜嫩不柴硬，皮肉

相连不散裂，是上好的肉坯底子。肉块先过明火炙烤，火苗舔过肉皮表层，细微的滋滋声此起彼伏。多余水汽被烟火烘干，表层血丝与杂质悉数去除，潜藏的腥膻异味随烟火散尽。炙烤过后的五花肉，褪去软塌，多了几分紧实弹韧的肌理根基，这是鬣肉久炖不烂、入口有劲的第一道关键工序。

放凉后的五花肉，被精准切成三两左右的方正肉块。这个尺寸拿捏得刚刚好，既有山东人大口吃肉的豪爽底气，又能让肉块在慢煨之时，充分吸纳卤汤鲜香，里外入味，浓淡相宜。切好的肉块不急于下锅，每一块都用棉线交叉紧密捆扎，道道绳结紧扣肉块肌理。长时间文火慢炖，肉汤翻滚冲刷，肉块始终形体规整，软而不散，烂而不碎。少了这一道捆扎工序，再好的肉也炖不成正宗鬣肉的品相与口感。

捆扎妥当的肉块，逐一入热油锅中。油温升腾，猪皮遇热瞬间收缩起泡，色泽慢慢从浅白转为浅红，再渐变出诱人的金红色泽。高温热油牢牢锁住肉本身的鲜香，逼出油脂的醇厚底色，为后续慢炖埋下浓郁绵长的风味伏笔。油锅滋滋作响，肉香漫出厨房，飘在清冷晨风中，唤醒整条街巷的烟火气息。

一锅秘制老卤，才是鬣肉的灵魂核心。这锅老卤代代调配，经年续汤，香料配比、火候

把控、熬制时长，都是店主老袁深藏多年的独门手艺。秘方是底气，哪怕相伴多年的老伴儿，也说不清这锅老卤里所有的门道。老卤入鬣，肉块沉底，酱香裹挟肉香，瞬间在陶鬣里交融碰撞。

炖煮的火候，藏着鬣肉最后的美味密码。先开大火猛煮半个时辰，让卤香快速迸发，香气穿透肉块表层，去腥提香，打底增味。再转最小文火，慢煨整整一个时辰。陶鬣聚热恒温，不疾不徐，汤汁顺着肉的肌理缝隙一点点渗透、一点点浸润。紧实的五花肉在时光与文火的滋养下，慢慢酥软，肉质胶原缓缓析出，油脂与瘦肉温柔相融，肥腻感悉数化在卤汤醇香里。

掀鬣出锅的那一刻，红亮霞光般的色泽瞬间撞入眼帘。块块鬣肉形体完整，油光透亮，浓酱挂壁，香气扑鼻。趁热夹起一块入口，舌尖轻抵，软糯胶质瞬间化开，浓稠汤汁裹着醇厚油香在口腔四散蔓延。肥肉入口即化，肥而不腻；瘦肉软嫩入味，嫩而不柴；皮肉相连处筋道弹牙，嚼劲十足。

一碗热气腾腾的白米饭，配一块地道老鬣肉，便是刻在记忆里的踏实滋味。寻常烟火小铺，没有山珍海味的华贵，没有精致摆盘的花哨。一鬣老肉，一碗白饭，一口醇香，一口心安。岁月流转，街巷新旧更迭，唯有这鬣肉飘香始终，温热着市井日常，熨帖着凡人烟火。