

“海大鱼”劝谏与父子筑城

——古薛城背后的智慧谏言与人文传奇

【齐风鲁韵】

齐鲁大地，每寸黄土下都有故事。

滕南原野上，静卧着一段残垣断壁。它曾是固若金汤的薛城，如今风过时，仿佛还能听见战国的马蹄声与门客的断喝。当年田婴执意筑城，众人劝不动，唯有一个门客以“海大鱼”劝谏。三字谏言，如当头棒喝：再高的城墙，也高不过一个强盛的国；再厚的砖石，也厚不过人心凝聚的温度。真正的屏障，从来不是砖瓦，而是国运与民心。其子孟尝君承袭后审时度势，终建起周长二十八里的薛城。城垣虽固，难敌千年风雨，而“海大鱼”的智慧，依然在滕南大地上流传。且随文字，一同回望这片古老土地上兴废存留的智慧。

□杨建东

滕州市南部的古薛河北岸(官桥镇、张庄镇接壤处)原有一座固若金汤、驰名古今的薛城，建于两千三百年前的战国时期。

齐国威王的小儿子田婴，参加了几次大战，任齐国相国十二年。公元前321年，齐威王将薛国封给田婴。田婴来到薛地，住进西周晚期建筑的旧城。他见薛国的地理有山有水、原野广袤、物产丰富、手工业发达，美中不足的是缺少一座巍峨城池——这也是为战备着想，因为当时楚国、魏国都觊觎富庶的薛地。

周代，大小国根据自己的经济实力修筑城池，周王不加干预。《战国策》记载了田婴修筑薛城的故事。田婴让人测量城墙走向、土方数量、民工人数、钱粮用项、物资筹

措等。建筑城池，劳民伤财，旷日持久，田婴的幕僚、门客大多数人不拥护这项工程，大伙纷纷进言：小小的薛国筑起巍峨的城墙，快超过齐国的国都城池了，齐国国君会怎么想？沉重的赋税压在百姓头上，他们承受不了就会逃亡。这些话皆有道理，但田婴不纳忠言，谁来劝说就轰走谁，并给门吏下令不许轻易放人进来。

有一门客站在田婴大门口，门吏不许他进，他就候在那儿。门吏要赶他走，他说见薛公只说三个字，多说一字就把他煮死。田婴闻讯好奇，让门客进来。门客说“海大鱼”，说罢就跑。田婴莫名其妙，喊住他问啥意思。门客摆手不敢多言。田婴知他进谏，想听听“海大鱼”啥意思，就让他说几句。门客说，海里的大鱼，渔网逮不住它，钓钩牵不动它，可一旦大意游到岸边，被海浪冲到

沙滩上，体魄再大，蝼蚁都敢侵蚀它。齐国是大海，你有齐国庇护，小小的薛国封邑对你没太大意义，薛城姑且放一放，发展农业、手工业，让百姓安居乐业。倘没有齐国庇护，你把城墙修得比天高，也无济于事。田婴瞻前思后，权衡利弊，暂停工程。

这个故事就像战国时期“触龙说赵太后”，直言不被采纳，聪明人就另辟蹊径，带着智慧走进主人心头，让主人改变主意。

田婴死后，其子田文(孟尝君)袭封薛国。他进行改革，礼贤下士，广纳忠言，轻徭薄赋。见经济条件成熟，花费几年时光修筑了周长二十八里的薛国土城。聪明的孟尝君在城里建了宗庙，免去齐王的猜忌。薛城雄伟壮观，固若金汤。公元前334年，魏惠王与齐威王在薛城附近相王。楚国北伐也来

薛城驻扎。秦末，陈胜吴广起义，以攻下薛城为要事。秦二世二年，项梁项羽率义军进驻薛城，召集各路义军首领聚会，刘邦前来赴会，共拥楚怀王。西汉武帝时期，徐州刺史部迁入薛城办公。

如今，两千三百年前古薛城的残垣断壁横在滕南原野上，断断续续。1988年，国务院将古薛城遗址公布为第三批全国重点文物保护单位。滕州市政府筹建古薛城考古遗址公园，在古城遗址上按城墙走向建成旅游走道和车道。城墙虽已残缺，但那段“海大鱼”的谏言智慧，依然在滕南大地上流传。游人漫步于新修的走道之上，脚下是两千三百年的土层，耳畔仿佛仍能听见门客那一声断喝。历史从不因城池的倾颓而湮灭，反倒因后人一次次的回望与守护，愈发清晰。

【地道风物】

面裹山海味，馅藏四时香

□王蕾

山东人对面食的热爱，是刻在一日三餐里的。在山东人的生活观念里，一餐饭若少了面食，那这顿饭就像缺了魂儿，是不踏实的。即便外出就餐，宴席之上佳肴纷呈，收尾时也必定要再来一份饺子或锅贴等面食垫底儿，再不济也得是一碗浇满卤汁儿的面条压轴，这一餐才算完美收尾。

山东是国内优质小麦主产区，得天独厚的气候、水土，产出的小麦面香十足、甜韧筋道。勤劳质朴的山东人，祖祖辈辈传承改良，成就了如今形形色色的特色面点，也成为刻在山东人骨子里的味觉记忆。无论在何方，家乡的面食，永远是最难以超越的美味。虽然于省外而言，揉面、调馅、捏褶、煎蒸烤烙，可能皆是繁琐手艺，可在山东人的灶台之上，不过是代代相传、随手而就的家常手作罢了。

齐鲁大地广袤，面食的地域特色分明，风格也各异。鲁中南一带是地道煎饼派系，临沂的杂粮煎饼、枣庄的菜煎饼最具代表性。鲁西、鲁北地区，则以馍馍等面食为主；滨州的锅子饼软糯适口，已有三百余年左右的传承。济南的油旋酥香玲珑，承

载着童年记忆的周村烧饼(裹着红绿油纸)，皆是一方美味。胶东面食独树一帜：紧实饱满的王哥庄大馒头，汤醇味美的福山大面，饱含民俗匠心的胶东花饽饽，底脆馅香的高密炉包，醇香入味的龙口排骨大包，还有携着海风味、独具特色的青岛海鲜水饺、合饼、锅贴……

山东人日常偏爱发酵面食，馒头温软养胃，是经年日日相伴的主食，也滋养着山东人的体魄。儿时不爱吃主食，外公外婆常劝说，山东人体格健硕，女孩身材高挑，发面主食可是“大功臣”。

山东日常面食主要以带不带馅儿区分。馒头还是佐餐最万能的不带馅儿主食，无论青菜、肉食、海鲜，馒头无疑是最登对的主食。胶东地区的馒头自带实诚范儿，个头大，虽蓬松暄软，但入口扎实。山东人对膨松剂等科技成分是不屑的，仅凭世代相传的基础面点手艺，就能让一锅馒头松软又不乏筋道。就如王哥庄大馒头，仅用面粉与崂山水揉制，目前远销全国各地，山东面食的魅力可见一斑。

齐鲁大地物产丰富，地貌风物各有不同，也催生出风格迥异的带馅面食美味。鲁中南偏爱煎饼裹鲜，脆薄饼皮包裹各式鲜

蔬，一口下去满是山野清气；鲁西、鲁北以发面吃食见长，软和面皮搭配各种时令鲜馅，温润适口。而三面环海的胶东半岛，将山海灵气尽数揉进面与馅之间，自成一派风味。焦香十足的高密炉包、锅贴，汤汁浓郁的龙口排骨大包、鲜醇灵动的青岛海鲜水饺，一馅一面，皆是独属于这片海岸的味觉名片。

依海而生的胶东人，最擅长将四季风物纳入方寸面皮。在众多面点之中，皮软馅足的包子，是家家户户割舍不下的心头好。它既可当主食，又能做菜肴，顺应时节变换馅料，把山野之鲜、大海之味一一收纳。四时流转，馅料更迭，小小的包子，便装下了一整年的风土滋味。而每个胶东家庭主妇，都有一手面食绝活儿，且制作时乐在其中，自带仿佛要为某个盛大节日做准备的仪式感。

我的一位老邻居田阿姨，面食做得既轻松又好吃。炉包、锅贴、合饼、各种海鲜水饺，对她来说可谓信手拈来，顿顿不重样。除了自家吃，她还不忘与邻居们分享。田阿姨总爱一边哼着她最喜欢唱的《卖汤圆》，一边像《食神》里的大厨一样，自带范儿，像变魔术般轻松整出各式带着她的“精气神”

的面食。田阿姨做事干净利索，又非常幽默，地道青岛人，说着一口同样利落的“老四方青普”，面食是她最拿手的绝活儿之一。包包子、各种荤素海鲜饺子、合饼、炉包、油酥饼、擀面条，样样都拿手，做得地道又美味，但凡吃过她做的面食的人，总会念念不忘。

纯良的人总会让人时常惦记。最近想起了多年不见的田阿姨，也特别想吃她做的合饼。于是，仔细回想了田阿姨做合饼时曾教给我的一些技巧。以前，她总会一边做，一边乐呵呵地比划着说，看吧，就这么简单吧？而那时的我，貌似一直也没把心思用在学面食上。高手在民间，像墨鱼水饺、八带水饺、虾虎水饺，这些在各大酒店还没有推出之前，田阿姨早已原创出这些特色水饺。这也正是胶东人最朴实的心态，总想把最好与最本真完美呈现。

不必刻意雕琢，无需昂贵食材，一笼热包子、一盘鲜香的饺子，便是山东人家最治愈的烟火日常。

面裹山海味，馅藏四时香。一缕缕绵长的面香里，藏着风物之美，藏着乡土温情，更藏着山东人质朴热忱、安然自在的生活底色。

“讲文明 树新风”公益广告

牵绳遛狗，清理狗粪， 不养烈性犬 养宠不扰邻， 一起共建和谐社区



齐鲁晚报