

# 华不注

找记者 上壹点

B07-08

看

2019年12月9日

星期一

看 / 见 / 济 / 南 / 之 / 美

□编辑：向平  
□美编：继红

【泉城老字号】

## 素菜名店 心佛斋

张洪恩是济南老住户，因为家境贫寒，年少时曾以摆摊为生。他心地善良，且虔诚向佛，在一次佛事活动中，结识了一位来自南方的传经法师。这位法师见他为人忠厚，且生活贫困，便把寺庙素菜的传统技艺传授给他，劝他如有可能从事素菜经营，为他提前起好了“心佛斋”的字号，以示心即是佛，虔诚向佛。

□杨曙明

芙蓉街斜对过的卫巷北口，昔日有座名为“准提庵”的佛教庙宇。准提庵建于明朝永乐年间，清代康熙、光绪年间曾重修过。清末民初的准提庵部分已经成为家庙，家庙的主人姓孟，祖籍山东平原，是清朝末年的武举人。这位武举人有个女儿叫孟广楣，嫁给了笃信佛教的张洪恩，婚后两人就住在了准提庵内。

张洪恩是济南老住户，因为家境贫寒，年少时曾以摆摊为生。他心地善良，且虔诚向佛，在一次佛事活动中，结识了一位来自南方的传经法师。这位法师见他为人忠厚，且生活贫困，便把寺庙素菜的传统技艺传授给他，劝他如有可能从事素菜经营，为他提前起好了“心佛斋”的字号，以示心即是佛，虔诚向佛。法师逝去不久，张洪恩夫妇便依其所意，在准提庵内开设了心佛斋素菜馆，门匾是由辛亥革命老人、著名书法家王墨仙所题写，时间是1920年。

中国的传统素菜主要分为三大流派，即宫廷素菜、寺庙素菜、民间素菜。相对而言，寺庙素菜的种类丰富，形式多样，且口感更加味醇入心。心佛斋素菜馆开张后，遵其宗旨专卖素菜，不沾荤腥，犹如上海的功德林、南京的绿柳居、北京的全素斋，因而门庭若市，尤其很受善男信女们的欢迎，成了济南最著名的菜馆之一。

心佛斋的经营火爆有诸多原因，除了张洪恩夫妇待人接物彬彬有礼之外，其精心研制和精心制作出的美味佳肴也是相当重要的原因。尤其是他们根据济南人口味改进的素香肠、素南肠、素肚片、炸鹅脖、荷叶肉、罗汉菜等，更是颇受市民欢迎。

心佛斋的菜肴，特别讲究选料。选料以豆制品、油皮面筋、山药为主，附以香油、花生油、砂仁、豆蔻、丁香、白芷等30余种配料，且香油必须是小磨香油，酱油必须是口蘑酱油，淀粉必须是绿豆淀粉，绝对不允许掺杂使假。

选料固然重要，但精工细作更重要，例如烤鸭条。所谓烤鸭条其实是用豆腐丝做成的，原料普通，全凭手艺。制作中，先是将鲜豆腐皮切细丝，拌上小磨香油和口蘑酱油后，再放置到熏笼上，用柏木锯末慢熏至紫黄色。这道菜入口馥馨，油润筋道，为酒菜之佳肴。

再如黄蘑鸡。黄蘑鸡的“鸡”之原料，其实是黄蘑。这道菜的具体做法是：将黄蘑涨发好，放入盆内添加清水和精盐，浸泡10分钟取出去柄、洗净，然后用手撕成薄片，放进盆内添加酱油、精盐和五香面，搅拌均匀后放入油锅。过油时要掌握好火候，以保持鲜嫩且油而不腻，炸至微黄捞出。如此制作而成的黄蘑鸡，香味浓郁不说，吃起来还犹如肉食鸡。

再如五香面筋。具体的做法是：在锅内倒入清水，用旺火烧开后，把面筋放入其中，用勺轻翻数下后即可捞出。而后再放入蒸笼，蒸约半小时，取出后添加上酱油、芝麻油、五香面等佐料，搅拌均匀即可。

这黄蘑鸡、烤鸭条、五香面筋三种菜肴，因为纯正清素，做工精细，外形逼真，且营养价值丰富，因而在1956年全国食品评比时，被誉为山东名吃，载入《中国名菜谱》。

心佛斋的经营异常火爆，也让张洪恩成为济南素菜制作的头面人物。上世纪三四十

年代，当时的济南僧尼宴客，寺院祭佛，豪门治丧，富商斋戒等，多半都请张洪恩去执厨素筵。当时一桌精细素席的价格，通常比一桌荤宴的价格还要高出许多。

1956年，心佛斋与另外两家餐馆合并，公私合营成了心福斋饭店。店名虽然只有一字之差，但菜肴却变成以荤为主，失去了素菜特色，也缺少了生机和活力。更为重要的是，张洪恩为之擅长的素菜厨艺也没有了施展余地。他为此很苦闷、很无奈，干得也十分憋屈，因而不久便辞职了。辞职后的他，在院西大街百货大楼对面，租赁了一间八九平方米的狭长小门头，卖起了素菜，品种虽比此前少了许多，但生意还能勉强维持。上世纪60年代初，张洪恩去世后，其夫人孟广楣继续维系小店经营，直到1966年迫于形势，无奈关门歇业。

改革开放之初，孟广楣女士又恢复经营中断了二十多年的心佛斋素菜馆。虽然店址深居陋巷，但慕名而来的顾客还是络绎不绝。可惜好景不长，1982年孟广楣去世后，心佛斋再次歇业。

1984年，张家后人择址在大观园南门附近，重新打出了心佛斋的名号。新店有三间门头，东墙外书有大大的“佛”字。饭店除保留了原有的传统名吃外，又增添了素炒菜，如炸鱼、糖醋鱼、炒鳝丝、炒腰花、炒鸡丁、炒虾仁、炒里脊等。这些素菜都是荤名，听起来颇能以假乱真。同时，饭店还禁止使用鸡鸭鱼肉蛋和葱、蒜、韭、蒜薹、洋葱大小五荤，因而开张后还是火爆了几年时间。

其间，心佛斋接待了美国和加拿大来山东师范大学讲学的教授，看到形象逼真且色香味俱佳的满桌素菜，客人们竟不忍动筷，连连叫好后立即录了像。还有一次，在接待北京中国佛学院代表团时，当这些来自全国各地的代表品尝到黄蘑鸡时，简直不敢相信是素鸡，因为形、色、味皆与真鸡相同，称赞其堪称中国素菜一绝。来自香港宝莲寺的净一法师，在心佛斋就餐时，曾赋诗留联：“心香遍全市，佛法广无边。”一位云南顾客则是在品尝心佛斋的菜肴之后，在留言簿上写下了“今日吃一素，十日不思荤”的留言。

那几年间，心佛斋不仅接待过全国各地的不少佛教人士，而且还接待过不少来自日本、印度、美国、加拿大、美国等外国宾客。不过，再度红火了几年之后，由于众多原因，心佛斋便再次歇业了，并就此消失在历史的烟云中，至于其今后能否再现，时下尚不得而知。

▲心佛斋原址

【诗意泉城】

## 一日

□刘帅正

你讲笑话，我看你讲。

## 我爸

你说股票很能赚钱，我认那个实为压榨。你说时间可以标价，我花一周七天散步。你撑起一个家庭，我管好半边宿舍。你讲零和博弈，我看小孩抢糖。你老而烦躁，我少且恬静。

闹钟没响我先醒了，电梯没走我先到了，正好花完的零钱，同乘公车的同学，操场跑圈的老师，四瓣的叶子，五点的晚饭，临街太阳雨，过雨裤未沾。

【城市美学】

## 五龙潭的冬天

□徐勤玲

时令已近冬至，我漫步于五龙潭公园的林中小径上。园中清寂，鸟鸣声越发清脆悦耳。树木默默地伫立着。树叶落尽，裸露出光秃秃的枝条，园子显得疏朗空阔了许多。没有树叶的遮蔽，我们抬头就能望见天空，阳光无阻拦地倾泻林中。

光秃的枝条呈现出一种别样的美。它们在蓝色天空上编织出一幅幅精美的刺绣。垂柳肩并肩站立着，垂下千万条光滑柔软的枝条，远观仿佛浅棕色的雾。一片冷杉林中，一棵棵高大的冷杉笔直地挺立着，如一柄柄利剑直插云霄。紫薇最顶端的白色枝丫，细细的、长长的，形状宛若美人的玉指。垂槐树干顶端青黑色的枝条，像蛇一样虬曲生长。

草地上堆积着落叶。空气中弥漫着枯叶枯草的气味。这气味有饱经沧桑的厚重感，与初春时节草木萌发时散发出的清香迥然不同。落叶提醒着生命的消亡，宣告了一个季节轮回的终点。

仔细观察会发现在树木光秃的枝条上，孕育着许许多多的幼芽。在阳光的照耀下，这些幼芽闪耀着美丽的光泽。玉兰枝头挺立着一枝枝小小的、毛茸茸的灰白色花苞，就像烛台上燃烧的蜡烛的光焰。连翘、櫻树、丁香的枝条上冒出一粒粒紫色的花芽。腊梅的花苞嫩黄圆润，犹如一颗颗珍珠。榆叶梅、美人梅的花芽闪耀着红宝石般的光泽。这些幼芽是春之序曲，不久以后它们将拉开春天的帷幕。这些幼芽是新生的肇始，也是新的季节轮回的起点。树叶的凋落意味着幼芽的萌发，同样，一个生命的消逝也标志着另一个新生命的诞生。

园中充满生机。潭西泉中，两个大泉眼汨汨地无间歇地涌动着泉水，尽显力量之美。一泓翡翠般的泉水中，升腾起乳白色的水汽，如烟似雾，缥缈渺渺。两只小巧的棕色水鸟，停留在水中央，梳理着羽毛。水边岩石上，两只白鹅和三只鸭子在休憩。在若隐若现、缥缈游移的水汽中，这些鸟儿宛若置身仙境。

我常常漫步于五龙潭公园，至今已有十年。我见证了园中四季的更迭、草木的荣衰。我熟悉这里的一草一木，了解每一处泉水的性格。而五龙潭公园之于我，已不仅仅是一片园林，而是一种渴望，一种期盼，更是心灵的慰藉，是自由和力量的源泉。每当我被凡尘琐事所困扰、束缚，到园中走一走，嗅闻草木的清香，聆听泉水的奏鸣，心灵就会舒展，恢复活力，充满力量和生机。多年来我在园中观察、倾听、思考，在与树木和泉水的对话中，收获了生命中最重要的东西：美和智慧。