



明府城史话

来,干了这碗 泉水大碗茶

□雪樱

趵突泉公园的白雪楼,是个热闹的地方。从远处,我就听到“咿咿呀呀”的声音,游人络绎不绝,有说有笑。戏台旁,挂有“泉水大碗茶”的黄色幌旗,很是引人注目,几张八仙桌依次摆开,桌上放有青花瓷碗,好多人一手端着瓷碗,一边聊天,兴致盎然。“老师儿,来两碗茶水!”“再来五碗,给你钱!”“该轮到我了,我的茶水好了吗?”两块钱一碗,人们喝得实惠,喝得豪奢。就像那首歌中唱的:“世上的饮料有千百种,也许它最廉价;可为什么,为什么,为什么它醇厚的味儿,直传到天涯,它直传到天涯。”

一碗茶水,让人们停下脚步,坐下来,听听戏曲;一碗茶水,让心灵瞬间放松,拉拉呱,几分闲情;一碗茶水,使人们彻底地慢下来,滤去浮躁,远离功利,忘却烦忧,安然怡然,偷得浮生半日闲。不管是大人,还是孩子,端起瓷碗仰脖咕嘟灌下,这就是本真,这就是闲适。一碗茶水,浓缩的不只是乡音、乡情、乡味,还有心底喷薄欲出的乡愁呢。

小时候,每到星期天,爷爷带着我来趵突泉公园,拎着小桶、带着水枪,我光着脚丫,挽着裤脚,在泉畔玩耍,蹦蹦跳跳,撩水嬉闹,把衣服弄得湿漉漉的,大人也不会生气。临走时,爷爷总是哄了又哄,答应买雪糕、买零食,我才乖乖听话,不会耍赖。他拎着一壶泉水,我提着玩具,一前一后,拖着长长的影子,踩一脚,都是说不尽的城南往事。

回到家里,他进门第一件事就是烧水、泡茶。坐在高背椅上,打开戏匣子,他品着茶,听着曲。“原来妮紫嫣红开遍,似这般都付于断井颓垣,良辰美景奈何天……”岁月就这样溜走,变老,我就这样长大。

听父亲说,上世纪五六十年代,大观园、西市场、人民商场、各大公园门口等人流集中的地方,都摆有卖泉水大碗茶的茶摊。四五个方桌,配上几个马扎子、小板凳,上方搭着遮阳避雨的粗布帐篷,设施相对简陋,但是从来不可缺少人气。前来喝茶的有市民,还有生意人和搬运工人,生意人有时会带些小零食、花生米、桃酥等,谈完生意,吃饱喝足再走。而工人大都过来歇歇脚,汗流浹背、口渴疲累,喝上两碗茶水,临走再用军用水壶灌满茶水。好多顾客都是老熟人,过一段时间就得过来坐坐,哪怕是绕道,不来就会互相挂念。

汪曾祺先生曾说过:“喝茶,水至关重要。”济南的水,乾隆皇帝曾倾情册封,盛名“天下第一泉”;济南的水,南丰先生曾引为慷慨赞美,“滋荣冬茹温常早,润泽春茶味更真”;济南的水,易安居士曾魂牵梦绕,“水光山色与人亲,说不尽,无穷好”;济南的水,是老百姓花多少钱都不换的瑰宝。

过去,城区没有自来水,人们吃水全靠自然水源,小贩们走街串巷,“卖水咧!甜水卖咧!”“还有要的吗,没有就走喽!”水花打湿石板路,迤邐出一条条水胡同,也孕育着一个个市井故事。上世纪30年代,有个姓张的人流落到南门附近的寿康泉,被营事会留下,住在沿街的小屋

里,负责照看泉子、打扫卫生。后来,他学会了生豆芽的本领,以此谋生、娶妻生子,用泉水生出的豆芽,绿色无污染,生意十分红火。

喝茶是一种品位,济南人能够随时随地去泉边打水,泡茶,这何尝不是一种福气?大碗茶里,镌刻着一个“泉”字,也蕴藏着老百姓的理想与幸福。日日月月,年年岁岁,吃泉、戏泉、赏泉、听泉,枕泉而居、与泉厮守、淘米洗菜、洗洗涮涮,世世代代,相依相守,坚强豁达,纯良美善。

济南人是在泉水中泡大的,童年记忆中总有在护城河游泳的趣事,扑通一声,跳进河里,狗刨也好,蛙泳也好,都是无比快活。长大后,不忘的是后院里那口老井的哺育,从缸里舀一瓢水,咕咚而尽;每逢周末,盆里泡上几缕韭菜,全家人围坐在小院里包饺子,那是最温情的功课。炎炎夏日,用泉水冰上个西瓜,比冰箱还带劲儿,那是天然的福利。

外出求学,漂洋海外,常常念及的仍是泉水的味道。“丛菊两开他日泪,孤舟一系故园心”,一经踏上这片土地,就像长途跋涉的旅人,迫不及待地捧起泉水,滋润焦渴的嘴唇,还有灵魂;缕缕乡愁,升腾为一种叫爱的东西,叫人想掉泪。

很多外地朋友说,喝过济南泉水泡过的茶,再喝其他地方的茶水,就觉得不好喝,嘴会变刁。汪曾祺认为,昆明的黑龙潭泉水就是喝过的好水,如果他来过济南,品尝过泉水大碗茶,想必会流连忘返,我想。

我不止一次地注意到,黑虎泉畔,人少的时候,几位农民工,脸色黝黑,趿着拖鞋,肩上搭条毛巾。他们弓着腰用塑料瓶子灌满泉水,直起身子来一口气喝个干净,好像喝下的不是泉水,而是上天赐予的琼浆。此时,泉水象征着平等,无论你是达官显贵,还是贩夫走卒,都有享用的权利。城市的包容与开放,胸襟与情怀,淋漓体现。这泉水,甜得叫人心动。

茶里,有清欢,水里,有余味。张承志是济南人,离开家乡后他曾收到一封家信,得知饮虎池改建,他感慨万分:“长久以来,我深深地觉察出:我至今的一切作为都与饮虎池有关。太易决绝,太多孤傲,太重情感——当我发现一个不问俸俸不要宿舍独自一人钻研经典的北大教授是饮虎池人;当我发现一个从北京奔赴西北自求殉难的十九世纪起义英雄是饮虎池人;当我发现一个又一个把自己步步迈入苦战而做人豪侠仗义的人都来自饮虎池时,远在异乡的我又能和谁去诉说感叹呢?”

饮虎池消失了,意味着他灵魂深处的那份寄托,瞬间,松动了,坍塌了,但是,他没有绝望,而是将饮虎池视为精神上的父亲:“从他那儿我汲来的一口水,喻在丹田,二十年来使我不改不变,拼命行虎步,从未与下流为伍。”不改不变,拼命虎步,这种坚定的信仰,叫人为之动容,也叩击着人们的心门:

吾心安处是故乡。

【味道泉城】

章丘大葱入味来

□魏敬群

章丘真是一块神奇的土地,生长出龙山小米、明水香稻、章丘大葱等享誉天下的名优特产。《管子》记载:“齐桓公五年北伐,山戎出冬葱与戎菽,布之天下。”可见,在两千六百多年前,大葱就已经在山东栽培和食用。北魏贾思勰《齐民要术》有山东种葱的详细记载,并且称:“夏葱曰小,冬葱曰大。”山东之葱,约有三种:一为大葱,一为羊角葱,一为鸡腿葱。羊角葱又叫黄葱、发芽葱,最宜与烧蹄筋搭配;鸡腿葱,产在莱芜,是烹制葱椒鲤鱼的妙品。章丘大葱明代开始在女郎山西麓一带普遍种植,嘉靖九年(1530)被明世宗封为“葱中之王”,地位自然凌驾于羊角葱和鸡腿葱之上。著名园艺学家吴耕民教授在《中国蔬菜栽培学》一书中称章丘大葱是“世界上最伟大的葱”。

章丘大葱植株最高可达2米多,葱白肥大,细嫩多汁。概括说有四大特点:植株高,葱白长,质地脆,口味甜。周传铭在《1927济南快览》一书中载:“章丘县之葱每支及斤,尤为山东人之特别嗜好品。”据《农村大众报》1984年12月4日报道,章丘县城附近收获一棵“大葱王”,粗如手腕,重1.9千克。著名作家老舍先生上世纪30年代在济南待过四年,没少吃大葱。他在《一些印象》一文中写道:“济南的葱白起码有三尺来长吧;粗呢,总比我的手腕粗着一两圈儿……这还不算什么,最美是那个晶亮,含着水,细润,纯洁的白颜色。这个纯洁的白色好像只有看见过古代希腊女神的乳房者才能明白其中的奥妙,鲜,白,带着滋养生命的乳浆!”赞美一番之后,老舍很恳切地说:“济南的葱,老实讲,实在没有奇怪味道,而且确是甜津津的。假如你不信呢,吃一棵尝尝。”大葱别名菜伯,和事草,味道辛辣,气味辛香,是烹制菜肴炆锅爆香的佳品,又是可以直接生食的蔬菜。鲁人嗜葱,尤喜章丘大葱,淡辣中微带清甜,咬一口会品尝到田野的气息。我曾在章丘某饭店就餐,席间上了一盘又长又粗的葱白,众人蘸着大酱,争相品食,甜里夹杂着微辣和清香,舌尖体会到一种奇妙的感觉。饭店经理说这是有名的“大梧桐”。并且说,还有一个品种叫“气煞风”,叶肉厚刺,耐病抗风,品质上等,生熟食均宜。

“葱以章丘最为肥美,男、妇皆好食之。”(清孙点《历下志游》)山东人平日最豪爽最惬意的吃法,还是煎饼卷大葱。辛苦劳作之余,敞怀或赤膊,猛张大口咬住卷着大葱的煎饼,生拉硬拽,鼓着腮帮大嚼,这种吃相,不用问,管保是山东汉子。煎饼卷大葱成了山东的标签。有着“食神”之誉的上海知名美食评论家江礼咏称:“山东菜(鲁菜)是我最爱吃的菜,须知这是中国第一菜系,明、清两代皇帝的御厨都是山东福山人啊!鲁菜中尤以福山帮的胶东海鲜为最爱,加上非常‘纯爷们’的煎饼卷大葱。”他在《传统鲁菜品鉴记》一文中,写到在浦东金穗大厦“山东风味菜馆”品尝鲁菜宴席的感受说:“尚未正式开席,先有一小碟煎饼卷大葱,耳边仿佛响起《沂蒙颂》的乐曲。”他认为煎饼卷大葱是“真正的鲁味”,并且由衷地“感谢煎饼卷大葱,感谢豪爽的山东大汉。”香港美食家蔡澜在《葱》一文中称:“请客时上此道菜,吃过之后无论哪一个国家的人,都拍案叫绝。”

大葱又是某些山东名菜的主要佐品,如烤鸭、烤乳猪、锅烧肘子、清炸大肠、炸脂盖等都以大葱调味。以烤鸭为例。北京烤鸭起源于山东,早在明末清初,济南各大酒楼饭庄已广为经营烤鸭。清中期,才有了专门经营烤鸭的店家,用今天的话来说就是烤鸭专卖店。济南厨师曾多次进京去清宫内廷的御膳房制作烤鸭,那时的吃法就离不开解腻的大葱和爽口的面酱。后来,济南的聚丰德饭店有位烤鸭名厨苏乐文,他烤制的挂炉烤鸭,色泽红润,外皮酥脆,味道香醇,肥而不腻,片好后,配以味道清甜的章丘大葱和济南德馨斋口味鲜香的甜面酱,卷在小饼里恣意咬食,那叫一个解馋和过瘾。大葱蘸酱,卷饼而食,早已形成不更的定制。上世纪八十年代,美国厨师旅行团来华后吃了烤鸭,回国后撰文称赞说:“把烤鸭同甜面酱及葱一起,包在一张中国式煎饼内,让这些味道合在一起,给人一种辣、咸,甚至有点甜丝丝的味道。”

更有一种鲁菜佳肴把章丘大葱作主料使用,如葱烧海参、葱烧蹄筋、葱爆三样、葱爆羊肉、葱扒鱼唇、葱烧鸡、葱烧肉等。葱烧海参属胶东风味菜,源于烟台福山。中国所产海参有刺参、光参两大类,可食用者有二十余种。此菜选用的刺参产自胶东沿海的养马岛、大小钦岛及砣矶岛等地。这种刺参属参中上品,远在明代就作为贡品送入官中。清代,葱烧海参一菜从胶东走向京城,福兴居、义胜居、广和居、泰丰楼以及后来的丰泽园等饭庄都有售。葱烧海参原与鸡腿葱配伍,但鸡腿葱辣味较重,粗细不均。后经厨师对比试验,感觉章丘大葱不仅葱白肥大脆嫩,辣味淡,而且有清甜之味,可去腥增香,改刀后又整齐美观,尤适合与海参搭配烹饪,故而沿用至今。

我所喜爱的葱味菜肴中,除大葱炒鸡蛋之外,还有大葱炒豆腐,每隔一段时间总要做上一次。《齐鲁烹饪大典》将其列入山东名菜,称此菜为“山东民间菜”,制作时,将大葱洗净,劈成四瓣,再切成段,豆腐切成长方片。炒勺放在中火上,加花生油烧热,将豆腐推入勺中,煎至两面成淡黄色,拨至勺把边,放入葱段煸透。再加精盐、酱油、清汤至沸,把豆腐推入,颠翻均匀,盛入盘内即成。”上面说到的清汤,乃是用鸡、鸭、猪肘子熬制,酒店中鲁菜的爆炒、清炒、锅塌、熘烩等烹调方法的兑汁都离不开此汤。家中无此条件,用清水即可;当然,若恰好有鸡汤或骨头汤更妙。我做大葱炒豆腐,并不放酱油,但却会烹入料酒提味。这个菜,最好吃的乃是葱段,黏糊糊,甜丝丝,还吸入了豆香,令人百吃不厌。

著名文物收藏家、鉴赏家王世襄喜爱美食和厨艺,对大葱情有独钟。他不仅常做一道海米烧大葱的拿手菜,而且做过一道焖葱。王世襄早上起来专门买回一捆大葱,并买了猪蹄作为配料。“焖葱的做法较为复杂,首先将清洗干净的猪蹄内的骨头剔除,然后放入热水中,同时加入葱、姜片,少许酒,煮10分钟后捞出,晾干水分后,涂酱油入味。热锅下油后烧至七成热时将猪蹄放入,炸15分钟后捞出,去油。将已煮好去皮后的栗子放入锅中炸5分钟后捞出。用砂锅煮熟汤后,将猪蹄放入锅中,加上八角、陈皮、小茴香、花椒等,再加入香菇、酱油、酒和味精等作料,焖3小时,加入栗子肉和成段的大葱,再焖30分钟,最后起锅。”(周小蕾《舌尖上的豪迈与洒脱》)这道菜味道醇厚,浓香扑鼻,被汪曾祺等作家、美食家朋友抢食一空。