

月光,重回草尖

(外一首)

马骏斐

失落的月光
重回草尖
那一滴清亮的泪滴
是感恩还是伤怀

一只大雁背负昨日的温情
飞过流逝的岁月
月色掩饰了前世的情感
在一声啼鸣中重新抒情

风抚平一切躁动
让草香弥漫山野
那坐在草甸上的人
沉醉在一曲渺茫的笛音

粘附在衣袂上的泪水
可还是往日的月辉
在一茎草尖上的晶莹里
谁还能看见曾经

白露,凝结在草尖上的乡愁

草尖上的一滴露珠
在月光的照射下
放大了乡愁
那个不眠的人
在潮湿的情感里
看见了故乡的曾经

越来越深的夜色
遮掩了一只雁南飞的羽翼
那一滴怀想
在无人知悉的风中
凝结在村口那片芦叶

白茅和荻花
已在守望中白头
多少青葱的岁月
都在一滴泪珠中沉默

季节总是在一个思恋渲染的日子
把我们带回往昔
草尖上那一颗颗月光连缀的珠链
永远剔透晶莹

临归逢雨(外一首)

任安男

周天如涛怒,龙隐穹深中。
黑阴压城去,云聚利翻腾。
风啸卷雨落,霄汉倾斗流。
行路若舟逆,无言笑说愁。

居高观雨

遥望天河波涛动,远山峰上乱云飞。
风滚云翻似如怒,穹高深处隐惊雷。
江山朦雨渐天暗,水影似纱爽风吹。
喜逢天公三甘露,甘霖漫洒迎秋回。



运河文化,是指中国大运河这一带状区域物质、精神财富的总和。包涵有:漕运文化、商贸文化、城市文明、民俗文化以及顺应自然、改造自然的“人水和谐”思想和治运科技方面表现出来的勇立潮头、鼎力革新的精神等等。

运河商贸文化,就是借助运河或在这一区域进行商贸活动过程中所产生的文化现象,是运河文化的一个重要组成部分。京杭运河本身的核心价值是漕运,而运河城镇的核心价值和支撑脊梁则是擅交流、富创新的工商文明。京杭运河的贯通带来沿运河城镇经济繁荣的同时,也深深地影响着人们的社会生活观念,改变着人们的生存环境和生活方式,同时也带来社会风尚的重大变化,加上南北方的汇融交流,在生产、贸易、饮食、服饰、礼仪、游艺等方面面出现显著变化,其中最具特色、最具生命力就是运河商贸文化之中的餐饮民俗文化。

一、京杭运河贯通后
济宁饮食业发展的两大趋向

运河的贯通,为济宁开辟了一条对外开放的大通道。通过这条大通道,长期生活在当时这个偏僻而封闭的小城镇的济宁人,开始走出济宁,去领略外部的大千世界,去感受外界的社会文明。但更多的是,外地人纷至沓来,或驻足济宁,或务工,或经商,使运河两岸逐步热闹起来。这种“热闹”又由码头、闸口一带辐射全城,进而辐射到周边广大城乡。济宁逐步成为鲁西南地区的政治、经济、文化中心,又因为处于京杭运河的中枢地段,是元明清三代最高治运机构驻节之地,所以被誉为“运河之都”。因此,济宁运河商贸文化资源非常丰富,几乎运河沿线所有的商贸文化现象,在这里都有非常生动的显现,并成为运河商贸文化核心区之一。

运河贯通后的济宁饮食业因服务阶层的不同,向着两个方向发展,一是面向官宦富豪的融南汇北、独具特色的高档大菜;二是面向小业主和劳动者的花色纷呈、百味杂陈的坊间名吃。两种饮食习俗在济宁相互映衬,相得益彰,各领风骚。

1、融南汇北、独具特色的高档大菜

济宁菜的宴席规格很高,旧时有燕窝席、鱼翅席、海参席之分,皆因主菜而得名。以规格最高的燕窝席为例,燕窝为主菜,四鲜盘,四干盘,四荤四素,十六道菜压桌;再上四大件:燕窝、鱼翅、鸭子、烩莲子;每大件跟两个行件;行件中必有银耳汤;最后四道点心。一桌席仅用餐盘就得78个。济宁菜在京城也很有名气。据传说,曾任北洋政府国务总理的济宁人靳云鹏,赴京上任后,为宴请宾客,把当时济宁最大的饭店万福楼的领厨马欽义带去,为宾客们做了以烧罗汉面筋为主菜的宴席,结果引起轰动。

济宁高档大菜的湖产河鲜,主要有糖醋鲤鱼、吉祥长寿、清蒸鳊鱼、生吃乌鱼丝、泥鳅钻豆腐、清炖全鸭、虾子烧玉兰棍、炸虾串、炸虾排、烹烩虾、麒麟鳊鱼、漂汤鱼丸、干贝熘黄菜、干崩虾仁等。

其中最能体现融南汇北、技艺独具的特色菜,如糖醋鲤鱼、吉祥长寿。

糖醋鲤鱼,是济宁运河沿岸一个能代表整个区域的名菜肴,俗又称“鲤鱼跳龙门”。它的始创据说是在做糖酥鱼熬酱汁时加点醋,为适应在山

东运河城市的山西客商口味而产生的。后来做法几经改进,糖醋鲤鱼遂成大餐(也称大件)。其特点是:色泽金黄,刀口泛花如层层金浪,尾巴翘起,呈欲跃之势,香酥酸甜,咸在其中。“糖酥鱼”加醋变为“糖醋鱼”以及做成头尾高翘的上挺姿态,又呼为“鲤鱼跳龙门”,皆是迎合山陕的商人进取好胜心理而已。

“吉祥长寿”,位微山县名吃之首。吉祥的“吉”取“鸡”的谐音,长寿,取长寿象征物“甲鱼”,原料便是鸡与甲鱼。做这道菜,一般要提前半日准备。将甲鱼置土坯上,四周围起,只留一口在坯前,放酱油、葱、姜、胡椒等佐料汤汁,然后坯下加火,坯热,甲鱼煎熬难忍,恰好有料汤可饮,以解火烫而生的体热,饮完汤后,用筷子从后伸进,一搅,将内脏掏出,再洗净甲鱼外皮备用。烹制时,把甲鱼与褪好洗净的白条鸡放在一起,加佐料入笼蒸。文火蒸熟后,长型盆子内一甲鱼一整鸡同卧,汤汁乳白,星星漂着的是出笼后撒上的蒜苗、香菜,造型别致之极。食之,掀起甲鱼盖儿,肉香扑鼻,有甲鱼的鲜美,又有鸡肉的香肥。

2、花色纷呈、百味杂陈的坊间名吃

济宁小吃历史悠久,以面食、菜肴居多,选料广而精,制作严且细,花色繁多,档次分明,制法全面,各味兼备。由于明清两代济宁城为重要漕运枢纽,舟车商贾萃集,五方人民杂处,使小吃得以汲取南北之长,形成自己的特点。小吃的经营方式有三类:

一是有常年固定的铺面,桌凳齐全,炉灶与铺面共处一室,现做热吃,经营这种饭铺的多是身怀祖传菜面点手艺的业主,经营有特色,颇有名气。如“筒子屋”的糝汤、赵克顺的髀肉干饭、陈玉洪的烫面角、刘文信的小笼蒸包、杨成仁的熬鱼汤、赵大丙的甜沫、龙振水的胡椒辣汤、刘长仁的八宝粥、孙培来的江米粥、杨印三的烧牛肉、



张老会的筒子面条、冯三的豆腐脑、靳氏的黄豆炸糕、“云记”的馓子等。

二是在街角空档支个临时性的席棚、布幔,露天操作,也备有简陋的小桌凳,如炸油条、馓子、油馍、糖糕,还有粥、花生甜沫、辣汤、豆汁、豆腐脑,干的有缸贴、烧饼、水煎包、烤地瓜、糖稀地瓜以及炒五香螺蛳等。这些小吃一般是相关的两三户组合,干稀齐备,大多是早晨经营,上午八九点钟收市。

三是挎篮、挑担沿街叫卖。这类小吃装具简单,大都面对学生儿童。如糖酥梨、绿豆面条、热马蹄(荸荠)、热豆腐、红心萝卜、红糖球、麻糖、凉粉、切糕、豌豆黄、粽子、江米球、煮棒子(玉米)等。

运河文化语境下的济宁餐饮民俗

高建军

夜间小吃,图个热乎,冬天寒风刺骨,街头行人不绝,点点灯火在大街小巷穿行,挎篮的是层层包裹唯恐有失,有叫必应可以送至堂前;挑担的身后是柴禾,身前是锅灶,炉火熊熊,热气腾腾,香气诱人。响亮的叫卖声此起彼伏,在夜的街巷中很是温馨。

二、济宁运河餐饮民俗文化的特色



1、融南汇北特质的典型体现

京杭运河的贯通,为济宁提供了一条开放交流的大通道。船行如织,人流如潮,商人、船工、官员以及各色人等纷纷登陆济宁。他们在为运务、商务和各类公私杂务忙碌的同时,也把各地包括饮食风味、习惯、特点等在内的饮食文化自然地传播到济宁。而济宁的饮食文化与来自各地的饮食文化势必会发生摩擦,而后发生磨合,进而相互渗透与融合,最后达到生活在这方热土的人们都能够接受或基本接受。

如:清朝乾隆末年苏州人戴氏在济宁开办玉堂酱园,起初所经营的都是从苏州贩来的南方酱菜。南方酱菜的甜味较重,自然地受到在济宁的喜欢食甜的南方人的欢迎,但在济宁市场上的南方人毕竟是少数,占绝大多数的是喜欢食咸的北方人,他们在对南方酱菜尝过一阵新鲜之后便很少再吃了,原因就是适应不了少盐多甜的口味。善于经营的戴氏发现这一问题后,反复琢磨,试图改变这一局面。他用南方酱菜的制作工艺和北方的原料,试制生产出了“亦咸亦甜,微微甜甜,咸甜适度”的玉堂酱菜,结果受到南、北方人的同时欢迎。玉堂酱园就此站稳了济宁市场,并迅速发展壮大了起来。

还有上面讲过的糖醋鲤鱼及南阳镇荷叶包肉、生吃乌鱼丝等菜品形成的过程,都有着南北餐饮文化交融的印痕。济宁饮食文化既坚守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。

2、追求时尚、善于创新

济宁人并不固守旧日的观念和自成的体系,相反的是总觉得自己太“土”,总想来点“洋”玩意儿或新花样。特别是京杭运河带来的开放交流的机会和条件,外地先进文化争相传播,济宁人则抓住机遇,虚心地学习借鉴外来先进文化,努力发展自我。这一点,在饮食文化方面表现得尤为突出。因为饮食是最现实的人生需求。从运河的开凿到漕运的开始,济宁的饮食业便与时俱进地发展了起来,努力适应和满足各地、各阶层人士的饮食需求。至清时,济宁城区饮食业600多户,服务业200多户。其中,饭店、菜馆逾百户,经营面食及各式小吃者500多户。济宁菜肴在色、香、味、形的调制搭配以及相关的选材配料、

制作方式、口味调适、风味品位等方面,不断学习借鉴外地的先进经验与特点,融南汇北,兼收并蓄,经过长期的磨合与融会,在全国八大菜系之一的“山东菜系”的基础上,发展创造出重色、重味、重火工、重形态的风味特殊的“济宁菜”。

特色美味菜品,如:冷盘菜一水炆白莲藕、虾籽蒲菜、五香乌鱼肉、栗子烧芥菜;油炸菜一炸鸡塌、软炸八块、炸大扁、炸虾球、炸腰穗;甜菜一蜜蜡莲子、一品山药、蜜汁金枣、拔丝马蹄;炒菜一爆炒双脆、糟炒鱼片、糖醋鳊鱼段、海参醋溜肉片、鸭肝虾仁、糖醋鳊鱼片、干崩虾仁;汤菜一千贝熘黄菜、糟余虾仁、冰糖熘莲籽、奶汤肠子饼、罗汉面筋、奶汤鳊鱼、酱汁鲤鱼、糟煎鲤鱼、八宝全鸭、酿鲫鱼(大个鲤鱼肚内装羊肉或猪肉馅)、虾籽烧茭白;烧烤、蒸制的菜肴一焖炉烤鸭、蒸荷叶肉、烤花鱗鱼等等。还有济宁“汪”菜的烹饪技法,是一独创。

3、擅烹湖味河鲜

济宁城区餐馆酒楼,依托周边地区丰富的河湖资源,创制出许多特色美味菜品,是外地没有或极少有的,昔日京津宁沪客商、文人学者、军政官员品尝之后,都赞口不绝。清末民初,济宁20多家较大饭馆中,有:擅做鸭肝虾仁、炸鸡塌的宏源楼;擅做糟炒鱼片、干贝熘黄菜的温泰和;擅做凤尾虾、鳊鱼段的第一村;擅做鱼虾制品的夏月楼;擅做松子鱼、太史鸡的紫云亭;擅做余虾仁、红烧鱼翅的春华;擅做奶汤鳊鱼、炒双脆的竹林;各酒店饭店都有独具特色的湖味河鲜菜品。

湖味河鲜中的名菜“奶油鳊鱼”,汤似奶汁,鲜嫩可口;“八宝甲鱼”汤荤味醇,肉质鲜嫩;“菊花虾排”色泽金黄,形如凤尾,外焦内嫩;生吃乌鱼丝,味鲜、嫩、脆,食而不腥,风味独具;泥鳅钻豆腐切片食之,有豆腐和黄鱼的独特的鲜嫩;清炖全鸭,形美汤浓,原汁原味,肥而不腻;虾子烧玉兰棍,脆而不腻,清香爽口;烹烩虾,色泽鲜红,外酥内软,香甜适宜,咸中露酸,别有滋味;原色虾仁、冰糖莲子、油焖鱼、烤花鱗鱼等,都颇具特色。

三、运河餐饮民俗文化的弘扬

法国原文化部部长郎哥曾说:“文化是明天的经济。”现如今,世界经济的竞争,表面上看,似乎是产品和服务的竞争,再深一层是管理的竞争,而实际上更深层的是文化的竞争。可喜的是济宁餐饮业的一些志向高远的企业家,早已高擎起运河渔家文化的大旗,打造出文化主题餐饮的品牌。

这便是流动的、活着的运河民俗文化的魅力所在。(本文略有删改)



公益广告

邻里识 邻里美 邻里乐 邻里助

和美邻里 悦享生活

任城区融媒体中心 宣