



风味齐鲁

此处食安
是吾乡

□ 黄冠杰

“Patron, Pouvez-vous recommander le meilleur plat ici ?(老板, 您能给我推荐您这儿最好的菜吗?)”法国青年一脸真诚地看着老板。老板把头转向了我。

老板姓薛,脸上满是笑意。显然他没有听懂青年的话,他不会说法语。刚才他很热情地和这位法国青年用法语很地道地打了招呼,让青年误认为他精通法语。其实他就会两个词“日安”“再见”。

我说,他让你推荐地道山东菜。老薛说:“辣炒肥肠!”我拿过菜谱,翻到了辣炒肥肠,指给他看。青年看看菜单上的照片,立刻摇头。他身边的中国女朋友这时过来说,法国人不吃猪内脏。我笑笑没搭话。看来他的女朋友来法国没多久,还不了解法国。其实,法国人很“山东”,很多牛、猪内脏都被法国人做成了名菜。

老板二话没说,转身下了厨房。一会儿工夫,端上来一盘热腾腾的“辣炒肥肠”。白花花猪肠配着红绿相间的辣椒,看上去很诱人。

他把盘子往青年跟前一放:“你吃,我不要你的钱。如果不好吃,你把它扔了。”美誉的黑陶便是中华艺术瑰宝的杰出代表,被称为“土与火的艺术,力与美的结晶”。

临朐黑陶瓦盆:
生发于山东民间的艺术瑰宝

中华文化源远流长、博大精深,享有“黑如漆,声如磬,薄如纸,亮如镜,硬如瓷”美誉的黑陶便是中华艺术瑰宝的杰出代表,被称为“土与火的艺术,力与美的结晶”。

黑陶出现在新石器时代晚期的大溪文化、大汶口文化、龙山文化、屈家岭文化和良渚文化中,其中以大汶口文化为最早,距今6000年左右。1936年,梁启超的儿子梁思永在日照两城文化遗址中,发现了4500年前的珍稀陶器——高柄镂空蛋壳陶杯。这件陶杯壁厚不超过1毫米,最薄处仅0.2毫米,制作工艺精湛,堪称世界一绝,被世界考古界誉为“4000年前地球文明最精致的制作”。此外,山东博物馆还藏有一件蛋壳黑陶高柄杯,于1973年在日照东海峪遗址中出土。该器物高19.5厘米,口径4.7厘米;器表乌黑光亮,宽斜口沿,深腹杯身,细管形高柄,圈足底座;杯腹中部装饰六道凹弦纹,柄柄中部鼓出部位中空,并装饰细密的镂孔,貌似笼状。其内放置一粒陶丸,将杯子拿在手中晃动时,陶丸碰撞笼壁,会发出清脆的响声,杯子站立时,陶丸落定起到稳定重心的作用。作品设计巧妙,其制作技艺美妙绝伦,有动人的节奏感和韵律美,堪称绝世之作。有关专家认为,蛋壳黑陶高柄杯体现

了龙山文化时期极高的制陶工艺水平,达到了当时人类社会陶器制作水准的巅峰;同时,如此“不实用”的酒器在当时作为一种礼器,从一个侧面证实了当时山东地区已发展出较发达的早期文明社会形态。“它在探索中华文明的起源和形成过程中具有重要的价值。”

如果说古老的黑陶技艺让沉睡的泥土有了跳动的灵性和永久的生命,龙山文化遗址中出土的礼器更是体现出中华民族伟大的创造力;那么来自潍坊市临朐县的黑陶制品,则展现了生发于山东民间的智慧,具有较强的实用性和艺术感染力。特别是碗、盆、罐、缸、瓮、壶等制品,原料取自天然黏土,环保、无污染,制坯、烧制过程无任何物质添加,浑然天成,安全环保。黑陶花盆栽花透气、保湿,花草根部不积水、不腐烂,花草生长茁壮茂盛;黑陶瓦罐盛水、酒或米汤不变质,保持其原汁原味;瓦盆、瓦罐、泥瓮等盛放五谷杂粮不霉变、不生虫,保存时间长;黑陶茶具泡茶,会在茶水中渗入陶土的微量元素,使茶更有味道,更加健康。

潍坊市临朐县冶源街道红新村原名为红庙子王舍村,明朝初年,当地人就开始做土坯,烧制砖、瓦和盆,并用红砖建庙,供奉火神,祈求人身平安、生意红火。

肉的价格,倒是比蒜便宜许多。当时,我摸着瘪瘪的口袋,在小摊面前徘徊良久,反复问自己:蒜是非吃不可的吗?最后还是狠心买了两头。有蒜,有了土豆、茄子,能自己炒个酸辣土豆丝、拌个蒜泥茄子、拍个黄瓜,这才让我这个“庄户胃”的异乡感中和了不少。

刚来法国,囊中羞涩,有时嘴馋了,就拿出在山东工作时和朋友聚会的照片来端详,只看那桌上的菜,以达望梅止渴效果。等来到巴黎,中国餐馆多了起来。但吃中餐,一般要比当地餐贵一些的。比如在法餐里,面包是伴餐,免费的,但中餐没有,米饭是要付费的。法餐一个套餐可能十几欧元就够了,但中餐点两个菜、一碗饭,就要付二十几欧元。对于我这个穷学生来说,是不太划算的。

我对法国的“棍子面包”一见钟情。这种面包外面烤得脆脆的,有一点咸味,既有点像山东的火烧,也像烤馒头,十分对我胃口。有一次,一个做生意的朋友请我去吃蜗牛,一盘蜗牛只有12个,我吃了人家几盘子的面包,吃得自己都不好意思起来。服务生见状,直接拿了一整根面包切成块给我端上来了。

工作后,一次坐地铁,看到座位上有之前旅客留下的一份免费的巴黎13区政府编辑出版的期刊,便随手拿过来翻了一

下。巴黎13区是巴黎较为著名的华人居住区域,虽然不像英国、美国那样几乎全部是华人,但中国住户、商户都是巴黎最多的,一般大家都认为这就是巴黎的“唐人街”了。

杂志的最后,有对区内餐馆、商家的推荐,其中有一个叫“D é lices du Shandong (山东美食)”的餐馆引起了我的注意,文章说,这里有巴黎最好的山东菜。这倒引起我的好奇了。巴黎会有地道的山东菜餐馆?我拿着杂志,照着上面的地址找过去,倒是不难找,离地铁站不远,就在大道边上,远远就看见“山东小馆”几个汉字。名字起得很谦虚,可是贴在门上的广告语口气却不小:“正宗鲁菜,独家经营。”还有两行法文被置于门楣上,翻译成中文就是“山东菜,中国菜系难以逾越的巅峰”。

餐馆店面不大,贴了几幅字画,还有一幅青岛栈桥的风景画。中间的顶梁柱上,有一个红红的“家”字。红桌子、红椅子,氛围还是蛮不错的。跑堂的是个姑娘,长得可人。过来一打招呼,一口青岛腔:“你吃生(什)么?”我随口点了“醋溜土豆丝”“葱烧海参”“辣炒肥肠”“拌猪肉”几个菜,要了两个馒头。这些都是我第一次在法国看到。姑娘问我一个人吃得得了这么多吗?我说上上看。心里想主要

是看这菜咋样。

姑娘到厨房送单,一个穿着白色厨师服的人笑哈哈地过来了。“我一看单子,就知道是山东老乡来了。我是青岛的。”他既是主厨,也是老板,微笑着和我握手,说:“我先给你弄菜,我们一会儿拉呱。”

等打完一拨客人,老板拎了两瓶青岛啤酒过来。“我这里只卖青岛啤酒。”他说他姓薛,让我叫他老薛。我问他,这么大年纪,法语在哪里学的?他笑笑,他不会法语,里里外外都靠女儿和她的男朋友,他们都是商学院毕业的。我说你知道门楣上的法语广告语是什么意思吗?他说原来不知道,现在知道了。我一愣,他说,法国人已经来求证过了。说着递给我一张报纸的复印件。这是前不久出版的法文报纸《美食家》,上面登了一个叫让·皮埃尔的人的文章。让·皮埃尔是一个疯狂喜爱美食的法国人,文章叙述他为了大吃一顿不惜穿过巴黎整个市区;曾经花好几个假期泡在越南河内西北郊研究那里的饮食。一天,他接连给他的记者朋友发短信,说在巴黎13区发现了一个“新大陆”:厨师、服务生、饭菜都十分有趣,而且号称是“山东菜,中国菜系难以逾越的巅峰”,要大家一起来品尝。大家拗不过他,便组队来到他所说的饭馆。经现场验证,他们的结论是:那句广告语“是真的”。

后来,我成了这里的常客。不仅仅是因为饭菜对胃口,还因为这里确实有回家之感。

法兰西艺术学院院士朱德群、法兰西文学院院士程抱一,这些平时想采访却很难约到的人,在这里就常遇到。朱老虽是徐州人,但也称自己作山东老乡,长了个“山东胃”。程抱一出生在山东济南,那是地道的老乡,虽然绝大部分时间生活在法国,可还是惦念家乡的口味,时不时就来打一下牙祭。

很多人建议老薛找一个大一点的餐馆,每次订不上位,也是挺恼人的。其实在法国进行餐馆扩大也不是件很容易的事。后来让老薛下决心找个大型餐馆的契机,是在2010年巴黎承办第18届世界羽毛球锦标赛后。

那次比赛中,中国羽毛球队包揽全部五枚金牌,这是历史上中国第二次包揽金牌。为了搞劳运动员,领队带大家来山东小馆吃面。当天正值大雨,屋里坐不下,世界冠军们站着吃了一碗面。老薛有点心疼。

后来,老薛在离原餐馆不远处找到一处铺面,有150多个座位。这里的中文名叫“老山东”,就像是老舍写的《茶馆》,能见识大千世界。其实那时的巴黎,各色中国餐馆也多了起来,但我认为老薛的餐馆仍是独一无二的存在。因为作为一个餐馆,吸引你的最初总是饭菜,但能留住你的就不仅仅是饭菜。

对于我,在这里常常遇到家乡来人,又吃着家乡的饭菜,周围是少有的中国文化氛围,便直把他乡作故乡了。

(作者系旅法作家、诗人、记者)

鲁韵非遗



代表性传承人。

冯纪臣说,黑陶瓦盆的制作过程要经过取料、设计制作、晾晒、烧制四个工序。首先是取料,黑陶工艺品以生土为料,砖瓦类实用性产品则用熟土为料。土料取好后,在专用场地翻动晾晒,剔除杂质。土料干透后,用适量清水泡匀、泡透并和成泥料,放入室内固定场所堆放。其次是设计制作,盆类工艺品的制作需要两人或三人一组。制坯成形的人称为“作头”。制作时,“作头”取适量泥料放置于轮盘中心,助手蹬轮转动轮盘。毛胚的形状、大小全由“作头”掌控,对“作头”的手上功夫要求极高。毛胚成形后,“作头”取专用钢条锯,将毛胚从轮面割下,助手将“瓦圈”(瓦盆制作专用工具)放入毛胚,然后将毛胚轻搬至晾晒场。毛胚晾晒时,阳光要充足,场地要平整结实,还要铺细土和草灰。毛胚干透后,放入干燥的库房内等待烧制。滑盆、鱼盆、茶具等需要“出光”的特殊瓦盆工序更为复杂,需在毛胚晾至半干时,用特制的滑棍在主胚内外壁反复滑动“出光”,直到毛胚壁光滑如镜。最后是烧制,瓦盆需要在“马蹄窑”或“馒头窑”中烧制,二者不同之处在于形状不同和窑内温度不同。过去,瓦盆烧麦秸、谷秸等柴草,一次需要2000斤;现在

改烧煤炭,大约1000斤。窑烧好后,还要用泥封好窑门、顶子等,这样做是为了让陶器上色,之后才能出窑。

2018年,红新村投资建设了占地1600平方米的黑陶瓦盆展览馆和传习所。如今,该展览馆被评为山东省文化历史展览馆,传习所被评为潍坊市黑陶技艺传习所,冯纪臣则获得了“沂山工匠”荣誉称号。

近年来,为传承和发展黑陶瓦盆制作技艺,冯纪臣把黑陶瓦盆传习所作为非遗教育教学实践基地,常年对冶源街道迟家庄小学、东城初中、杨善初中等8所学校的中小学生开展艺术实践教学活动,培养学生们的兴趣爱好、动手能力和传承信心。“黑陶被誉为‘土与火的艺术,力与美的结晶’,体现出中华民族的聪明才智,极具实用价值和观赏价值。黑陶瓦盆所呈现出的纯净黑色,是以独特的无釉、无彩碳化窑变工艺烧制而成,陶体表面可以雕琢、塑造、镂空,也可以绘画、题字,浑然天成、高贵典雅,是制陶技艺与文化艺术的集合体。”冯纪臣总是这样评价黑陶瓦盆,这正是“土火艺术堪称妙,力美结晶艺更高。精雕细琢成珍品,中华黑陶真国宝。”

(临朐县委统战部供稿)