



乡愁齐鲁

开栏语:齐鲁大地钟灵毓秀、文脉悠长,众多文人雅士生长于此,或在这里工作生活,留下诸多名篇佳作。即日起,本报推出“乡愁齐鲁”专栏,刊发齐鲁名士的乡情佳作,从中领略他们眼里的岱青海蓝、感受他们心中的齐风鲁韵,进而感悟这片土地的风土人情与浓郁乡愁。

菏泽的味道(节选)

□ 陈光

一方水土养一方人,一个城市的味道必然与这个地方的水土紧密相连,菏泽的味道自然就与黄河密切相关了。

菏泽市地处山东省的西南部,与河南、安徽、江苏三省交界。万里黄河从举世闻名的“世界屋脊”发源,飞流直下,九曲十回,穿越陕西,一路东来,从河南开封转弯向北,进入山东,穿过菏泽,汇入大海。

母亲河用自己的乳汁浇灌了菏泽一万二千平方公里的土地,这里水草丰美,绿树成荫,阳光充足,气候湿润,春夏秋冬四季分明,是天然的优质牧场,被称为“中国青山羊”和“鲁西黄牛”之乡。菏泽的味道,就是用黄河水和牛羊肉酿造而成。最著名的当是被国人称为“中华第一汤”的“单县羊肉汤”。

“单县羊肉汤”出自菏泽市的单县,已有200多年历史。作为菏泽的特色传统名吃,与我国著名品牌金华火腿、北京烤鸭齐名,有“南腿北鸭中间汤”之称。

菏泽青山羊肉质细嫩鲜美,腥味腥味很小。“单县羊肉汤”就是选用当地优质青山羊为原料,将鲜肉、骨架与配料合理搭配,用高温使脂肪乳化而成,汤白汁浓而不显油花,具有“色白似奶、水脂交融、质地纯净、鲜而不膻、香而不腻、烂而不黏”的独特风格,是一道味鲜爽口、开胃健脾的美食,被载入“中华名菜谱”。也就是说,不管在什么地方、不管由什么人来做,只要严格按照这个配方和工艺完成,就可以叫“单县羊肉汤”。

“单县羊肉汤”制作十分讲究。凉水添入锅中,羊大骨垫底,待锅烧响放入新鲜羊肉和羊杂。用大火烧开,顶出血沫和杂质,用竹篱篱算除。再加入冷水,锅开后再一次算除。随后将羊油下锅,尔后将花椒、大茴、白芷、桂皮、肉桂、草果、陈皮、砂仁、葱、姜等佐料按比例下锅,同时加盐,再熬四个小时,直到骨烂肉熟,汤色呈乳白色为止。熬制的关键工艺有两点:一是各种佐料的运用,多了则药味过头,少了则腥腻不净;二是掌握火候,火小了达不到水油交融、一色到底,火太急熬不出味,营养丧失。出锅时加了香面少许,食用时取汤中熟羊肉切碎,放入碗中,再盛上肉汤,加上精盐、蒜苗、香菜、香辣油即可。趁热食用,鲜美异常,肥而不腻、不腥不膻,可谓一绝。与吊炉烧饼同吃,可谓绝配。民间有云:“不品单县羊肉汤,等于白来菏泽走一桩!”这碗汤在山东、河南百年前就遍地开花,40多年前打入京城,食客如潮,颇受欢迎。

“单县羊肉汤”如今已经工厂化生产,退伍军人张世河率先发明固体单县羊肉汤,并注册“百寿坊”品牌,由现煮现卖变成罐装、碗装、纸包装等多种真空包装方式的方便快捷食品,制作工艺、包装设计先后荣获国家发明专利,成为“中国名牌产品”,销售网络覆盖全国。

菏泽人好喝羊肉汤,一年365天,不论春夏秋冬,每天不喝不行。除了“单县羊肉汤”,菏泽还有“罐子汤”“坛子汤”“砂锅汤”“羊杂汤”“大骨汤”,除了“白

汤”,还有“清汤”“红汤”,口味各有千秋。仅菏泽城区就有大大小小的羊肉汤馆上百家。最大的一家一天卖出4000多碗,早上6点开门,晚上9点打烊,人头攒动,络绎不绝。一个地道的菏泽人的一天,往往是从一碗热气腾腾的羊肉汤、一盘油饼或者几个烧饼开始的。据说到饭点时在菏泽找人往往找不到,哪里去了?“不是在喝羊肉汤,就是在去喝羊肉汤的路上。”

菏泽的味道另一个系列是牛肉,有多个品牌,历史最悠久的当是百年老牌“米家烧牛肉”。说起“米家烧牛肉”的历史,得追溯到清朝。作为武术之乡,菏泽人十分欣赏“大碗喝酒、大块吃肉”这种方式,而“米家烧牛肉”又以独特工艺和味道让人回味无穷。

30多年前,本已是纺织工人的米宪军辞去公职,从父亲手里接过了“米家烧牛肉”的勺子,他是这个品牌的第四代传人了。米宪军从“服务老住户”的经营理念出发,日积月累,为新时代的“米家烧牛肉”打上了特色名吃的烙印。几十年来,“米家烧牛肉”尽管经历了从“挎篮子”“小推车”沿街叫卖到“开门建店”的变迁,然而那种专属于米家的味道却从未改变。

工艺决定烧牛肉的质量。“米家烧牛肉”的独特工艺就是三个字:一是“腌”。选一至二岁龄的鲁西黄牛作原料,将牛肉切成拳头大小的块状,用牙签或不锈钢钉两面扎眼,保证入味。加入清水浸泡出血水,将盐和花椒粉混合后均匀涂抹在肉的表面并且来回按摩,

放入容器,加一点骨头汤和黄酒水,腌制3天,充分腌透。二是“煮”。清水煮开后放入腌制好的牛肉,大火煮沸,撇干净血沫,一小时后加入牛骨高汤和特制的料包,细火慢煮两小时,关火盖上锅盖浸泡12个小时。三是“炸”。将煮熟的牛肉捞出控水,用小磨香油烹炸。加工好的牛肉颜色鲜亮、香味浓郁、肉质鲜嫩,熟而不散。一部分现场销售,一部分用锡纸真空包装上市。

米宪军的牛肉店是家庭作坊,仅此一家,没有分号。走进店内,满屋都是浓浓的肉香。米宪军说:“米家牛肉之所以被认可,关键在用心。做法无非是先腌后煮再炸,但加工的火候、原料甚至和季节都有关系,想做好必须付出心血。”

菏泽好吃的面食也很多,最有特色的是“菏泽壮馍”。“菏泽”是宋代水泊梁山之地,最早的“壮馍”,就是一层面抹一层油多层叠加煎制而成的一种面食,传说为水浒壮士所食之馍,故名壮馍。相传乾隆皇帝“南巡”路过菏泽时,问此地有何名吃,官府推荐了“水浒大壮馍”。为了圣上高兴,大厨给壮馍夹了点肉,得到乾隆赞赏,但壮馍由此出名,历经百年,长盛不衰,变成了每一个菏泽人记忆中的家乡味道。

“菏泽壮馍”外形如月,面皮分为4层,要用当年产的鲁西南原产小麦面粉,加水 and 成面团,反复“揉压”,增强韧性。肉馅分牛肉、羊肉、猪肉三种,以牛肉为上。近几年逐渐增加了素馅的。做好的馍放在生

铁制的平底锅中进行煎炸,或扣盖,或敞口,火候和时间要恰到好处,经几次翻动即成。整个制作过程从和面、压皮、加肉、卷团、压匀、成型、油炸,每道工艺都由专人完成,其中技巧不可小觑。出锅后的壮馍,色泽金黄,外焦里嫩,远远地就能闻到它特殊的香味,非常诱人。用刀切开,装盘上桌,不愧是面食中的巨无霸,吃起来油而不腻,入口外酥内软,越嚼越香,香在口中,美在心里,让人不禁大呼过瘾!

菏泽的味道,还有两道不可不说的小菜。一道是“酱大头”。“大头”就是大田里生产的普通蔬菜“辣菜疙瘩”,它质地紧密,水分少,纤维多,有浓烈的芥辣味,老百姓大都用来腌咸菜。菏泽“酱大头”的独特之处就在于一个“酱”字。每年11月,将刚刚收获的新鲜完整,无病虫害的辣菜疙瘩清洗干净,去除杂质,放入饱和盐水中腌制一年。然后将腌好的辣菜疙瘩用清水浸泡脱盐。最后是关键工艺“酱制”:将脱盐的辣菜疙瘩放入大缸,灌满甜面酱,日晒夜露,不能淋雨,定期翻动,酱渍的时间在两年左右,经过32道工序方可成品。史载乾隆二十八年,乾隆下江南途经济宁州,成武县令吴秉仁贡以“老狼吕”酱园产的成武酱大头,深得称赞,御赐名“紫琥珀”。光绪年间,成武酱大头作为贡品年年上贡京城,深得慈禧太后的口味,曾赐匾一块。成品“酱大头”棕红透亮、酱香浓郁、咸甜适度、香味绵长、口感清脆、风味独特,食后回味无穷,且具有顺气消食、利尿除湿、解毒消肿等功效,是物美价廉的地方小菜,畅销山东和周边地区。

另一道小吃就是“西瓜酱”,CCTV中国味道栏目曾经专门报道。这道小吃的原料是黄豆酱和西瓜,工艺是来自民间的老手艺。每年夏天西瓜成熟季节,是制作西瓜酱的最佳时机。选择的西瓜不能熟透,刮掉绿皮,将瓜打开,把红瓜瓤分给大小馋鬼过瘾,剩下的红白相间的瓜肉切成小块,装入坛子,再放入黄豆酱和辣椒末、生姜丝,同时加入用八角、桂皮熬制的水,搅拌均匀。盐要分批放,每遇阴天放进一些,放过三次之后,用白布和麻绳把坛子好好密封起来。经过一秋一冬的发酵,第二年春天将坛口打开,用勺在阳光下搅动,再封口发酵到秋天,这西瓜酱就算成功了。刚出坛的西瓜酱,汤色红润,香辣味厚,弥漫着西瓜淡淡的清甜。早晚餐桌上,拿一个热气腾腾的馒头,来一碟色香味美的西瓜酱,酱抹在馒头上,咬一口下肚,那个香啊!美啊!直让人神魂颠倒。那酱汤更是妙绝,吃面条时舀上一小勺,上下搅拌均匀,香味、辣味、甜味、西瓜的清爽之味都有了,让人垂涎欲滴,欲罢不能。

人生有三样东西别人拿不走:吃到肚子上的味道,看到眼睛里的风景,学到脑袋里的知识。漫漫人生路,莽莽天地间,10多年的菏泽生涯,我虽然只是一个过客,却细细品尝了菏泽的味道。这酸甜苦辣,落到笔上是风格,吃进胃里是乡愁,刻在心上就成了永远解不开的结。菏泽的味道,就是我心中最深最强的乡愁。今生今世,无论走到天涯海角,不管吃过多少美味佳肴,我最怀念的,还是鲁西南大平原上的父老乡亲、兄弟姐妹,还是黄河岸边牡丹城那独特的味道。因为,时光已经将它烙在了我的舌尖上、我的心灵深处,洗不去,磨不掉。

(作者系山东省政协原副主席)

孔子的礼乐思想

体现在他对周礼的继承与创新上。孔子认为,周礼是完善的礼仪体系,但同时也需要根据时代的变化进行适当调整和补充。孔子主张“礼”应适用于所有人,无论是统治者还是普通百姓,都应当遵守“礼”。

孔子常将“礼乐”并称,谈到孔子的“礼”就不能不提孔子的“乐”。孔子本人在音乐方面有很高的造诣:“子语鲁大师乐。曰:乐其可知也;始作,翕如也;从之,纯如也,皦如也,绎如也,以成。”(《论语·八佾》)如果说孔子的“礼”代表的是规范性、理性的一面,那么“乐”则代表了艺术性、感性的一面。孔子认为,只有“乐”而没有“礼”,即只有艺术性的一面而没有规范性,难免会落入淫靡;只有“礼”而没有“乐”,即只有规范性的一面而没有艺术性的一面,那么将会成为枯燥的伦理说教,引起大家的反感。所以,孔子在强调“礼”的同时也注重“乐”,以期达到二者的平衡。孔子希望通过“礼乐”教化、陶冶学生的性情,完善其人格修养。

孔子尤其推崇韶乐:“子在齐闻韶,三月不知肉味。曰:不图为乐之至于斯也!”(《论语·述而》)韶乐在孔子眼里是尽善尽美的表现。孔子还说:“礼云礼云,玉帛云乎哉?乐云乐云,钟鼓云乎哉?”意思是“礼乐”真正的价值不仅在其外在形式,更在其内在精神,而这种内在精神就是“仁”:“人而不仁,如礼何?人而不

仁,如乐何?”(《论语·八佾》)即:作为外在形式的“礼乐”必须以内在于精神的“仁”为基础,“仁”是“礼乐”的根本,也是践行“礼乐”的前提。

孔子说过“兴于诗,立于礼,成于乐”,他将学习“乐”看作人格修养的最后一步。“子路问成人。子曰:若臧武仲之知,公绰之不欲,卞庄子之勇,冉求之艺,文之以礼乐,亦可以为人矣。”(《论语·宪问》)孔子认为,要成为一个“成人”,也就是人世间的全才,有了智、不欲、勇、艺这四样还不够,还必须“文之以礼乐”。“子曰:恭而无礼则劳,慎而无礼则怨,勇而无礼则乱,直而无礼则绞。”(《论语·泰伯》)恭、慎、勇、直在孔子看来都是美德,但这些美德要是缺少了“礼”就会不完美,变得有缺陷。所以孔子认为,要使人格修养完善,就必须对其进行“礼”与“乐”的教育。

“礼”与“乐”是孔子学说中两个非常重要的概念范畴,它们不仅体现了孔子个人道德修养与社会实践的理想,也体现出孔子为达到这种理想境界进行的探索和方法总结。

齐鲁儒风



礼仁