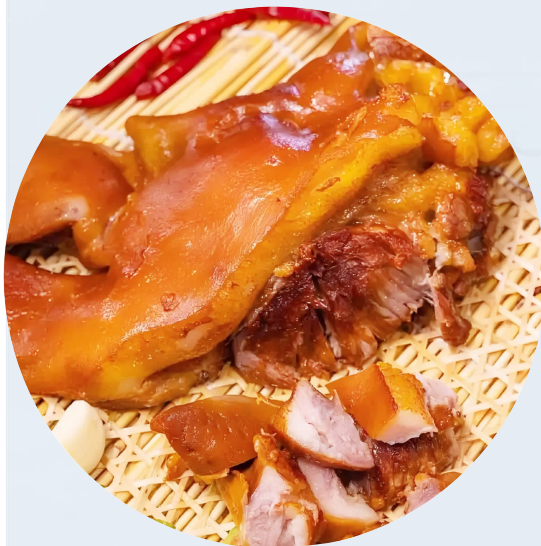


乡愁齐鲁

诸城的味道 (节选)



□ 陈光

诸城的味道,总是与名人密切相连。诸城是座古城。汉代置县,始称东武。隋改诸城。宋代为密州。这里历史悠久,文化灿烂,名人辈出。诸城的味道与名人关系密切,也就顺理成章了。

说起诸城味道,首推“诸城烧烤”,我立即想到的是当年的密州知州苏东坡。

古往今来,爱吃的人很多,会吃的人不少,但是爱吃又会吃,而且善辨食材、精通厨艺,还能自己烧一桌美食的人却不多,苏东坡算是一个。以他的名字命名的菜肴就有“东坡肘子”“东坡豆腐”“东坡腿”“东坡饼”“东坡酥”“东坡豆花”“东坡肉”等。

苏东坡不仅首创了很多新菜,还写下了许多关于吃的诗词。如《猪肉颂》:“黄州好猪肉,价贱如粪土。富者不肯吃,贫者不解煮。慢着火,少着水,柴头灶烟焰不起。待它自熟莫催它,火候足时它自美。每日起来打一碗,饱得自家君莫管。”这首诗的背后,便是那肥而不腻、酥香味美,令人垂涎三尺的“东坡肉”。

宋神宗熙宁七年(1074 年),苏东坡由杭州通判调任密州知州。上任伊始,就对“诸城烧烤”情有独钟,经常食之,赞不绝口。翌年,他率百姓筑堤抗洪,疲惫成疾。百姓杀猪宰羊,担酒携菜,送到府邸慰劳。苏东坡亲自指导厨师制作烧肉回赠百姓,乡贡进士赵明叔《回赠肉》一诗写道:“为除民瘼情意长,民献三牲爱心彰。彼翁精烹回赠肉,黎元啖之口生香。”可见当时“诸城烧烤”就小有名气了。

“诸城烧烤”起源的确比较早,相传已有上千年。当时有一家农户,做饭的时候熬糊了稀饭,上面熇的干粮和猪头肉被熏得变了颜色,但味道却变得更好。由此,“诸城烧烤”的做法便流传开来。最早是用米糠烤,后来逐渐演化,直到如今用小麦麸子、红糖、白糖烤,味道和色泽都有了较大改进。

“诸城烧烤”有一个完整的系列,但最具代表性的是猪肉烧烤。

猪肉烧烤的制作工艺非常复杂,它蕴藏着当地人对于滋味的某种特殊的感触。第一步是严格选材。挑选上等的猪头、猪蹄、猪肚、猪大肠、猪心、猪肝、猪肺、猪尾巴。拔净残毛,清洗干净。内脏要翻过来清洗,用粗盐和玉米碴子搓,达到非常洁净,无任何异味。然后放入酱油、八角、葱段、姜片等浸泡腌制。第二步是上锅煮熟。将腌制好的原料放到老汤锅里,加大葱、生姜和用纱袋装好的豆蔻、砂仁、肉桂、八角、茴香等佐料。大火烧开,撇去浮沫,转入中火慢煮两小时,待煮到用筷子一插即透时关火。第三步是熏制着色。这是诸城烧烤制作过程中最为关键的一环,也是诸城烧烤的特点所在。把煮熟的原料捞出,凉透,控干水分。取适量红糖、白糖、谷糠、麸子撒在锅底,加铁算子于锅中,将炖熟的猪头猪蹄等置于铁算子上,扣上锅盖,用文火将红糖等烧化冒烟,把熟肉表面熏至酱红色即好。诸城人认为,只有烟熏火燎做成的烧肉,才算正宗。

新鲜出炉的“诸城烧烤”呈酱红色或棕黄色,颜色

明亮,肥而不腻,味美诱人,香而爽口,甜味绵长,有一股淡淡的、独特的燎烟香味,令人垂涎欲滴。

接下来就是装盘。一般的装盘方法是把各种烧肉切来做一个“什锦拼盘”:猪脸切得方方正正,稳居盘子中央;猪耳朵皮薄透明,码在盘子周边;猪肚切得片片匀称,再有酱红的口条、圆润的大肠,有条不紊地码在一侧,很是好看。

也可以吃“全猪宴”:猪脸、猪耳、猪肚、猪肠、猪舌、猪肝等等各切一盘,配上一碗酱油蒜泥,一桌浓墨重彩的饕餮盛宴,是诸城人待客的最高标准。

除了切片拼盘,也可凉拌热炒。如取一块猪大肠切成薄片,再切一盘青红辣椒丝,放入锅中加酱油爆炒,一盘大肠炒辣椒上桌,味道绝对是妙不可言。“诸城烧烤”被当地人誉为“肉食中最典型的美味佳肴”,虽然不像中华菜谱中的名菜那样有知名度,可只要你吃过了,就一定会喜欢上,从此再也无法放下。这样的美味,在不同的生活节奏中,形成各异的人生感受。对于诸城人来说,烧肉一嚼,才叫生活。这不仅是一种食物,还是一种被保存在岁月之中的生活和记忆,难以忘怀。

诸城文化底蕴深厚,人的素质很高,无论从事何种职业,身上似乎都有一种诗意化的特质,这种特质的表现就是对文化的热爱或擅长,更是深刻地反映了诸城人在饮食文化上的时代传承和发扬光大。这在诸城人对“诸城烧烤”的传承和创新上充分反映了出来。

过去逢年过节,诸城家家户户都要制作烧烤来招待亲朋好友。现在,“诸城烧烤”已经实现了产业化。最原始的烧烤内容仅限于猪的各个部位,如今已经被诸城人整得花样繁多,有烤鸡、烤鸭、烤鹅、烤鹌鹑、烤野兔、烤全羊、烤乳鸽、烤鸡蛋,等等。烤来烤去,烤出了“昌城烧肉”和“相州烧鸡”等驰名全国的品牌。在包装上,也由原来的简单包装,改为真空包装、充氮包装,按不同品种、不同数量分别装箱。在经营上,已经实现了公司化运营,实现了提前半年预订。“诸城烧烤”已经堂堂正正、浩浩汤汤地走向四面八方。



说到诸城的味道,不得不想到另一个诸城名人刘墉。刘墉与父亲刘统勋都是大清中堂,爷俩接续做了康、乾、嘉三朝重臣。相传清乾隆年间,刘墉回诸城老家祭祖,品尝“诸城烧烤”,十分喜爱。他还亲自用本地鸡翅做了一道菜,深受大家喜爱,便将这道菜取名为“密州凤翅”。刘墉回京时将诸城的烧烤猪头肉和鸡翅等献给乾隆帝品尝。乾隆帝吃后龙颜大悦,下令御膳房制作。从此“诸城烧烤”“密州凤翅”便成了宫廷中的一道传统工艺名菜,这一品牌声名远扬。

“密州凤翅”传承到今天,不断发扬光大,又出了一个在全国独一无二的诸城名吃“烤鸡架”。

鸡架子也称鸡背,就是剔除了肉的鸡的骨头架子。20 世纪 80-90 年代,诸城全面实施农业产业化战略,把养鸡作为全市的支柱产业来抓,农民一年养鸡

一亿多只,生产鸡肉 20 万吨。鸡肉出口了,鸡架子一毛钱一个卖给市民煮汤喝。聪明的诸城人从中发现了商机并立即行动,把“诸城烧烤”的工艺技术移植过来,加以改进提升,很快就开发出了名吃“烤鸡架”,一炮打响,流行全国。

“烤鸡架”的制作工艺也是三步:先腌制,再煮熟,最后熏烤。把一只弃之可惜、食之无味的鸡肋做成美味,自然有其妙方。妙在其底味,妙在其烤香。底味就是煮鸡架子的那一锅老汤,当然有来自店方秘制的腌料,只有老汤煮过的鸡架子味道才醇厚。至于烤香,特别是那独特的燎烟味道,可谓诸城一绝,特色中的特色。那烤锅中升华出来的一缕烟火气息,缭绕于鸡背之上,一瞬间,精华便沾染在鸡背之上。原本白白胖胖的鸡背魔术般地变成了棕黄色,泛着诱人的光泽,发着清美的芳香。

有人对诸城的那一锅老汤不屑一顾,我则深以为然。当年在诸城工作时,邻居有一个 70 多岁的老太太,是同事的母亲,年轻时在老家做过烧鸡。每到中秋和春节,她总要回老家亲手做烧鸡,每次送我几只,的确好吃。我向她请教有什么秘方,她说,家里有一锅祖传的百年老汤。我问她,20 世纪 60-70 年代不准搞个体经营,老汤不坏了吗?她告诉我,是把老汤用坛子装起来密封,放到自家院里水井的水底下。井水很深,一年四季保持恒温,起到了冰箱的作用。改革开放之后才打捞上来,重操旧业。我听后佩服之情无以言表。

诸城的“烤鸡架”声名大振。从政府官员、演艺明星,到普通市民、布衣百姓,品尝之后,无不伸出拇指啧啧赞叹;很久之后,依然深情眷恋。无论是高档酒店,还是普通饭馆,远道而来的客人和当地人人家,抑或建筑工地上正在吃饭的民工,无不在津津有味地嚼嚼着香喷喷的鸡架子。你说了吃了吃肉吧,真没多少肉可啃。你说不是吃肉吧,这骨头缝里的零碎肉又分外香,让你吃了还想吃。据说诸城人出远门,选礼品时首选“烤鸡架”。外地人知道朋友要从诸城过去,也会主动提出带点“烤鸡架”。可见“烤鸡架”已经成为了诸城的名片。它源自广袤的土地,有着浓浓的泥土气息,滋养了世世代代的诸城人,养育了诸城人的精气神。

诸城还有一种名吃叫“辣丝子”,是诸城民间流传的一种具有浓烈乡土风味的凉菜。

制作“辣丝子”的原料,诸城人叫辣菜疙瘩,南方人叫芥菜头。每年农历九月下旬,原野褪去了绿色,农民便抓紧时间收获辣菜。这个冬天,最美味的调味料就来源于这种被俗称为辣菜疙瘩的蔬菜。菜园里的辣菜是每年 7 月头伏时种下的,为的就是做成地道的“辣丝子”。

辣菜收获完成,立即开始制作,聪明的诸城人对这道小菜的制作可谓独具匠心。先将辣菜疙瘩洗净去皮,切成细丝,放入事先准备好的坛子中,倒入些许食醋,加少量白糖,放入几粒新鲜的花生米,轻轻搅拌均匀。切几片青萝卜盖在辣丝子上挡住气味的散发,这是制作中最为关键的一步。最后将坛子密封。

封坛以后,坛子里辣菜的辣味、食醋的酸味、白糖的甜味,互相刺激,此消彼长,美味慢慢酝酿。十天八日后,美味制作成功。刀工细腻,颜色洁白,酸甜香辣,清淡爽口,提神通气,增进食欲,在整个冬季所有的凉菜中堪称一绝。吃的时候,再放点香油、醋和白糖,夹一筷子送进嘴里,嚼起来嘎吱作响,香甜辣脆,开胃开心。一不小心,像芥末一样的辣味就会像小孩子的恶作剧,从口中进入鼻腔,直通脑门,顶得你喷嚏连连,两眼流泪。当然,也只有这时,才是吃“辣丝子”的最佳境界。春节期间,人们走亲访友,酒宴频接,荤味厚重,加一盘“辣丝子”,备受欢迎。筵席再丰盛,若没有“辣丝子”这道凉菜,就算缺少了一道风味。

对普通百姓来说,吃饭是头等大事。餐桌上的味道,无时无刻不触动着亿万人的味蕾和神经。斗转星移,时代更替,唯一不变的是人们对美食的欣赏和向往。老老实实做人,扎扎实实做事,高高兴兴生活,珍惜每一口食物带来的心情,我们所走的每一步都充满味道。

(作者系山东省政协原副主席)



□ 本报综合

头戴簪花簇拥而成的精美发饰,一袭精致的浅紫色古装贴合着身形、精致的“妆容”栩栩如生……近日,济南大明湖畔的“夏雨荷”花灯一亮相便吸引了大众目光,随后热度持续走高,成为新晋网红打卡点。而“夏雨荷”的出现更是在社交网络平台上掀起了一场激烈比拼,引得全国各地花灯纷纷“参战”。凭一己之力“卷动”花灯江湖,“夏雨荷”究竟有何能量?

“花灯女神”持续火爆全网

2024 年 12 月 17 日,初具规模的“夏雨荷”花灯一经亮相便成为大明湖景区的焦点。12 月 21 日傍晚,“夏雨荷”花灯进入试亮灯阶段。灯光亮起的瞬间,不少市民游客发出惊叹,“现场听取‘哇’声一片”“气氛不输超燃楼”,许多网友这样形容。

紧接着,不少古风扮相的游客纷至沓来,与“夏雨荷”同框合影。不少网友将与“夏雨荷”花灯合影的照片分享至社交平台,掀起一股打卡热潮,使其热度持续攀升。截至 2024 年 12 月 22 日 12 时 47 分,“大明湖雨荷花灯亮相”“大明湖现 12 米高雨荷”话题相关短视频已分别有 714.2 万次、667.2 万次播放量;“济南人都在偶遇夏雨荷”“12 米高夏雨荷亮相济南大明湖”等话题登上同城热搜榜。

而随着“夏雨荷”热度不断攀升,花灯比拼“战况”也愈发焦灼,越来越多的城市加入这场 PK 中:“石家庄申请参展”“青岛‘精卫’申请出战”“长春的花灯也上来上分”……截至 2024 年 12 月 25 日 14 时 17 分,话题“全国各地的花灯卷起来了”登上某短视频热搜榜第 23 位,有 3612.3 万人在看;“各地花灯大 PK”话题位列上升热点之列,有 137.8 万人在看。“夏雨荷”真是凭借“一己之力”,带着全国各地的花灯“卷”起来了。”网友“小橙子”评论说。

自贡彩灯彰显非遗魅力

从出现到爆火,“夏雨荷”用时仅一个多星期便吸睛无数,更凭一己之力带动城市间花灯比拼,其能量为何如此之大?据了解,冷启动的“夏雨荷”之所以能够快速吸粉,跟一个城市产业息息相关,这就是自贡彩灯产业。

四川省自贡市有“中国灯城”之美誉,20 世纪 80 年代,自贡彩灯率先开启了产业化。近年来,“灯一代”的传统非遗制灯技艺和“灯二代”的现代审美拥抱新技术,让自贡彩灯在“兼收并蓄”间,既做大了产业,也让自己成为网红花灯“制造机”。用自贡彩灯人的话说,“湖畔雨荷”算是第三代“网红灯姐”,是消化吸收了前两代的成功元素的集大成者。

多位自贡文旅专家及制灯人表示,“创新”是自贡彩灯常亮常新的根本,从“声光电”新兴技术的不断应用,到率先开创巨型半人像灯组时代,再到打造“网红灯姐”并引发各地网友争相打卡,每一次突破都踩准了潮流的节点。

“接地气”是自贡彩灯成功的另一个秘诀。每当一个地区需要办灯会,自贡彩灯企业都会抱团参与,以各自擅长的风格和技术手段推出不同的灯组设计,从而让灯会成为各地春节会旅游的亮丽风景线。而各地网友争相晒出的自己家乡的“灯姐”,其实多数也是“自贡制造”,却各有各的神态和故事化表现手法,究其原因,是自贡制灯人认真研究当地文化,从而量身定制,每一个“灯姐”都成功扮演了一个文化 IP。在当今赏灯趋向“看脸”的时代,自贡制灯人牢牢掌握了这一“流量密码”,最终成就了自贡彩灯设计的“千人千面”“千城千风”,而自贡彩灯也从中赢得了市场,彰显了独特的彩灯文化产业价值。

城市人文是花灯“出圈”内核

“众所周知,迎春花灯会是济南传承多年的传统文化活动,彰显着泉城独特的历史文化底蕴。”山东省旅行社协会副会长张晓国说,“济南的文化本来就很多元,也很深厚,如何用新颖潮流、年轻人喜闻乐见的方式将其呈现出来,‘夏雨荷’其实给了我们一个参考样本。”

“在传统文化中,人物的上半身往往被视为情感与精神的集中体现。以人物上半身形象设计花灯,既尊重了传统文化的审美观念,又以现代的设计手法进行创新表达,使灯组在传承文化的同时展现出独特的艺术魅力。”天下第一泉迎春花灯会制作执行人员何远盛来自四川自贡,与花灯打了 10 余年交道。“其实不仅是‘夏雨荷’花灯,从全国各地来看,花灯的设计往往会融入一些当地文化元素,以期能代表着一方特色。”何远盛说。

“无论是影视剧还是网络,可以说一直以来,夏雨荷在济南就是个极具影响力的 IP。”济南大学文化和旅游学院副教授孙竞说,“花灯背后特有的城市人文或许是花灯‘出圈’的内核。”孙竞在点赞“夏雨荷”花灯的同时表示,当下眼球经济、流量经济盛行,城市竞争愈发激烈,推陈出新至关重要。“要把一时的‘爆点’变成长久的热度,需要在多方面下功夫。”孙竞表示,一座城市整体形象的塑造与旅游市场的持续繁荣需要依靠长期努力。“未来需持续探索,平衡传承与创新,这样才能打造出更具魅力的旅游城市形象。”

