

齐鲁名家·感知舌尖上的山东



一种温暖 一种味道

□ 吕仁杰

我的记忆飘向时间深处,那些熟悉的味道和儿时的回忆,都在餐桌上重温,年味弥漫在空气中。春节的家宴绝不仅仅是吃饭那么简单,一家人相聚,都在每一道精心烹制的菜肴里表达出来。在鞭炮声中,大家围坐上桌之后,亲情更进一步拉近,越来越紧密,酒店中的山珍海味再好吃,也无法和家中烟火相比较,缺少一种温暖,一种味道。

老济南府的大年三十,厨房里切菜、和面、炖肉,一家人忙里忙外,每个人的动作都带着热情和期盼,窗外响起鞭炮声,年夜饭就这样开始了。

糖醋鱼是年夜饭的一道硬菜,它起源于明代,或许更早。济南北临黄河,泺口古镇在黄河岸边,打条黄河鲤鱼,金鳞赤尾,肉质肥嫩,成为家宴上的“压轴戏”,随着一声“上大件啦”,倒满酒,看着鱼盘里头尾高翘,外焦里嫩的黄河之鲤,呈现出鲤鱼跃龙门的造型。咬一口,酸中带香,甜中带辣,它集结了一年生活的味道,酸甜苦辣,百味交织,却道是春分百花初绽,养生年年有鱼。一条鱼,宴席达到了高潮。

糖醋鲤鱼最佳搭配少不了泺口醋,尤其是吃到只剩鱼骨架上的碎肉时,砸个鱼汤,甩上鸡蛋花,配以金针菇为辅料,加入清汤,多放胡椒粉多放泺口醋,从厨房端出一盆酸辣汤,大家一起分享那份独特的味道。济南人习惯用一个“砸”字,也道出背后的五味杂陈,年夜饭,不光畅想,还有缠绕在心间的回忆,一个字,早已根植于人们心中,成为难以割舍的情感。泺口醋,大约三百年历史,泺口镇的街巷很多,大多与老城的名字相同,而为了区分就在前面加上“泺口”二字。古镇上有条汇源街,因刘汇岭创办的汇源醋坊而得名,永成醋坊,玉兴醋坊、新城醋坊,约有十九家酿造坊,百姓有句老话:“洪顺的点心,泺口的醋,黄河的鲤鱼跳龙门。”一道拿手的糖醋黄河鲤鱼,成为独特的风味。

黄河的鲤鱼,与别处不同,最大能有几十斤,

泺口的醋也不同,有“三伏老醋”的别称,以高粱和黄米为主料,需要经过三伏阳光暴晒发酵而成,酿造出的醋色浑黄,酸中微甜,味道浓郁,那些挑着担子卖醋的身影在我眼前晃过,我看到1915年醋坊里师傅拿着酒提子品尝泺口老醋。或是那醋蘸着黄河水酿造而成,抑或是那醋载着黄河情酿出不同的味道。

《济南府志》有“黄河之鲤,南阳之蟹,且入食谱”的记载,文中所记录的糖醋鲤鱼,最早起源于黄河岸边的泺口镇,得天独厚的地理环境,可以一品活鲤鱼,泺口大厨郑祥将这道拿手菜,烹制成独特的“泺口风味”,与济南城里的馆子味道不同。韩复榘曾专程到纪镇园品尝,他在饮食界有了一席之地,后来传入济南城内。

泺水由华不注山东南注入济水河道,泺口也因此而得名。济水之畔,古代泺水与济水交汇处,古老的黄河,载着船只与小清河联系起来,成为济水沿岸的重要码头。海鱼、海虾从渤海湾经小清河抵达泺口,清代诗人王初桐的《济水》一诗:“泺口腥风四月天,海鲜新到利津船。东人最重博河鲫,贩进城来更值钱。”无论是鲤鱼,还是鲫鱼,从码头运上岸,进入厨房,都少不了泺口的醋,它也成为老济南的一种文化符号。

站在黄河桥之上,仿佛看到桓公十八年那场相会,齐鲁两国修好,鲁桓公与齐桓公相会于“泺口”,老巷中,温一壶酒,品尝黄河里烹饪出的美食,自此齐鲁两国和平相处。为了纪念两国国君,人们在这里修建了“泺上台”。那台子不高,却风景独好,站在这里可以眺望到更远的地方。我时常在想,他们选择泺口这个地方相会,一定有其用意和道理。向西遥望,滚滚黄河东逝水,长河落日圆,分分合合,都会随黄河之水向东流去。一个人在黄河面前,如一粒沙,如此渺小,却如此伟大。两国君王,正是因黄河而结缘,因奔流的河水,打开二人的胸怀,让齐鲁大地变得更加辽阔。

我在文字中感受当年的景象,与桓公在泺口

相遇。读到后人的诗,添上台笼罩神秘的色彩。“草满荒台冻上寒,当年齐鲁旧盟坛。如云如水同归处,百尺横梁不忍看。”泺上台早已不在,但曾经发生过的人与事,只有天空和大地了解过去的真实。郦道元在《水经注》中记载:“泺水又北流,注入济,谓之泺口也。”1500年前,人们在黄河岸边靠打渔为生,将黄河特有的鲤鱼,运往各个地方,这里也成为著名的水陆码头,连接鲁北咽喉要道,是沿海到内地的重要水上路线。

在济南生活过的元代著名书画家赵孟頫,也关注过黄河的鲤鱼,在给朋友周密作画时,遥望黄河,远山层峦,水天相接,渔民撑艘小船,撒网,水面上泛起纹理,那些活蹦乱跳的鲤鱼,跃出水面,跳进《鹊华秋色图》中。翻开泛黄的《鹊华秋色图》,一幅千古佳作在黄河岸边绘制而成。随着时间的流逝,许多事情或已忘记,而又可以随文字慢慢苏醒。它是岁月中的苔藓,在一年四季中,变得越来越珍贵。

文化中的“地域”,它是文化形成的地理背景,这是一个长期过程的形成,地域文化而且不断发展,有所变化的。了解一个地域的文化,不仅是地理环境,美食极具个性。从它的身上,能寻找到深刻的历史和文化的踪迹。前几天,我去了趟胶东,朋友相聚时,同样等待一道大菜,上鱼才能开喝,几盘凉菜上桌,他用手指蘸了蘸茶水,在玻璃餐桌上画了条鱼,端起酒杯说,鱼已到开喝吧。这是我第一次感受到鱼在不同地方的重要性,三杯两杯下肚,鱼端上来,他又说,鱼来了,重新开始。一条鱼不仅是道美食,写出了热情和好客,也代表不同的地方文化。

家人团圆,一道菜,一勺泺口的醋,带来的不仅是口味的享受,而是厚重的老济南府的文化。我们在品味中,走进时间的深处,回味历史上的事情。

(原文有删减 作者系中国作家协会会员、山东省散文学会理事、济南市作家协会理事)

金银细工是我国金银器物制作的传统工艺,迄今已有3000多年历史。古人诗云“镂金像物艳于花,形美工精举世夸”,说的就是金银细工。一块金、一块银,经过构思,在反复敲打、篆刻过程中,最终成为巧夺天工的艺术品,绽放华美光彩。

金银细工最主要的特点是“细”,篆刻之后,还有镂、披、镶、嵌、掐丝等十几道工序。在潍坊昌乐,有一位省级非物质文化遗产金银细工制作技艺的传承人王忠善,30余年致力于金属艺术研究与创作的他,制作的金银工艺品多次获得“天工精制”国际珠宝首饰设计大奖。在他的引领下,更多人走近这门工艺,近距离感受“指尖上的绝活”带来的惊艳。

出生于普通农民家庭的王忠善,25岁拜入工艺美术大师南志刚门下当学徒。当时,为了熟练掌握每一环工艺,王忠善常常泡在厂里,没日没夜地拿铝片做练习。这段积累与沉淀的过程,都是对自我认知的拓宽,对专业技能的升华。如同滴水穿石,日复一日的坚持,王忠善不仅掌握了金银材质选择、设计构图、雕刻打磨等一系列工序,更重要的是,他学会了如何将传统技艺与现代审美相结合,创造出既具有时代气息又不失古典韵味的作品。

这段宝贵的师徒经历,为王忠善日后的技艺创新奠定了坚实的基础。2007年,王忠善独创黄金饰品“无焊料焊接工艺”,改变了黄金饰品加工需要添加焊料的做法,成功加工出纯度为999.9%的黄金饰品并推向全国市场,带动整个行业黄金饰品纯度的提升。

“麒麟财童子”是王忠善独立设计的第一件作品。在中国传统文化中,麒麟代表着吉祥、幸福与长寿,而神童或童子则常常象征着天才、智慧和好运。同时,善财童子是民间供奉的一位财神,寓意着财富与幸福。因此,“麒麟财童子”寓意着吉祥、财富、智慧和好运。这件作品不仅展示了他的艺术才华和精湛技艺,也代表了他对传统文化的热爱和尊重,该作品现收藏于山东博物馆内。

2003年,凭借着对技艺的深刻理解和对市场的敏锐洞察,王忠善创立了梦金园金店。在这里,他不仅是一位企业家,更是一位技艺高超的工匠。走进梦金园金店,未见其人,一阵阵清脆的金属敲击声便已悄然入耳,那是金银在匠人手下逐渐蜕变的序曲。王忠善说,为了完美呈现作品的花纹花样,每一次敲打、每一次篆刻,都考验着匠人们的匠心。

这声音,如同古老工艺的心跳,沉稳而有力,讲述着世代匠人的执着与热爱。在这旋律的引领下,一幅由精美绝伦的金银细工作品构成的夺目画卷仿佛在游客眼前缓缓展开,每一件都承载着匠人的体温与情感。

除了对传统技艺的坚守,王忠善还注重金银细工的传承。他深知,金银细工制作技艺不仅是家族与师徒间世代相传的宝贵财富,更是中华优秀传统文化中一颗璀璨的明珠。近年来,他积极培养年轻一代工匠,将自己的技艺与经验无私地传授给他们。

在王忠善的带领下,徒弟们的作品在国内外各种展览和比赛中屡获殊荣。这些荣誉不仅是对他们技艺的认可,也是对金银细工制作技艺的弘扬和传承,更成为中国传统工艺与现代审美结合的典范。

王忠善的故事是金银细工制作技艺传承与发展的缩影,更是匠心精神的生动体现。未来,他将继续在这条技艺传承与创新的道路上坚定前行,让金银细工制作技艺在新的时代背景下绽放出更加耀眼的光芒。

(昌乐县文化遗产保护中心供稿)

昌乐金银细工：巧思篆刻『金枝银叶』

我的家乡有非遗

