

作家频道

寻味泉城

王开生



插图 阿占

四面荷花三面柳，一城山色半城湖。省城济南，别称泉城，有名泉七十二，趵突泉被誉为“天下第一泉”，亦是古泺水源头。

传统鲁菜花开两朵：济南菜和胶东菜。济南菜是内陆菜系的代表，尤擅汤菜，烹调以“蒸、煮、烤、酿、煎、炒、熬、烹、炸、腊、盐、醋、酱、酒、蜜、椒”等技法见长。泉城历来是鲁菜重镇，百年名餐馆如九华楼、聚丰德、萃华楼、魁盛居等，闻名遐迩。

每至泉城，必食老济南五香甜沫。甜沫起名颇怪，明明是咸口，却曰甜沫，未知何故？此地甜沫制作比岛城更胜一筹，选小米粉、红薯粉条、花生、黄豆、豆腐泡、豆腐丝、菠菜等入料，以花椒粉和胡椒粉调味，熬煮，食之香味浓郁，咸鲜适口，亦开胃健脾。

令人意外的是，在济南的一家鲁菜老店，食过一款隐形版的五香甜沫，大开眼界。此处甜沫竟藏匿在一根根的油条之中，油条品种曰“小胖子”，一抻长短，胖乎乎的，外皮酥脆，咬上一口，五香甜沫登时爆浆盈嘴，味正，合和。饮食界从来都是“油条泡甜沫”，今番却见识了“甜沫泡油条”，如不是亲眼所见所食，无法想象。泉城厨师的奇思妙想，配以出色过硬的厨艺，使一道普通的民间小吃，惊艳，升华。

相传东汉末年，天下大乱。刘备、关羽、张飞三人，情投意合，决定拜“把子”，世称“桃园三结义”。张飞原是一名屠户，结拜完毕，即把猪肉萱花豆腐，弄在一个锅里煮食。此是把子肉的最初雏形。

后来，鲁地的一位名厨，将此做法改良完善，精选带皮五花肉，放入坛子里炖烂，以秘制酱油调味。炖好的把子肉不腻、不柴，色泽乌润，入口即化，深受食客喜爱。此菜以刘关张拜把子为由头，演变成今天的把子肉。

济南把子肉，通常切大片入饌，食之复合料香味浓郁，因其添入了良姜、大葱、花椒、八角、小茴香、香沙、桂皮等佐料，鲜咸口，与红烧肉相比，大大降低了甜度，口感上“很鲁菜”，是济南饮食界扛把子的名小吃。食把子肉宜佐白米饭，肉汁入饭，互相融合成就，味美，裹腹，解馋。

泉城的烧烤历来出名。早年间曾以回民街的烤羊肉串，火爆出圈。泉城烤串通常用铁扦串肉，肉极小，炭火烤，很入味，一桌下来，撸掉两三百串，稀松平常。泉城烧烤，有浓郁的市井烟火气。

五香烤鸡架近年来颇受食客青睐。食鸡架子源自诸城一带。诸城的鸡架子以熏制闻名，泉城的鸡架子以烤制出彩。此地人食鸡架子有三句口诀，琅琅上口，曰“放下身架子，拿起鸡架子；两手抓，两手都要硬；易粗不宜细”。一只喷喷香的鸡架子在手，吃将起来，细细品味体会口诀所言，果然！

在老城区的传统鲁菜店，邂逅一款鲁菜名点：清油盘丝饼，其饼俗称“一窝丝”，由第四代非遗代表性传承人制作，距今已有 200 多年历史。盘丝饼施以抻面技艺，每个饼皆由一根面抻成 1024 根可穿过针眼的细丝，绕指成型，再用清油半煎半炸而成。清油盘丝饼外皮酥脆，内芯绵软，香甜扑鼻。据传，京剧大师梅兰芳、尚小云、奚啸伯等人都是济南清油盘丝饼的粉丝，来济南演出唱完戏后，必要下馆子尝尝这口地道地方美食。

当地朋友说，京剧大师梅兰芳昔年来济南的时候，曾经在百年老店萃华楼吃过一碗打卤面，赞不绝口。今番重到泉城，机缘巧合，吃上了原样复刻版的“梅兰芳打卤面”。

打卤面是百年传统鲁菜代表面食之一。“梅兰芳打卤面”选料考究，出品精细，通常取通辽的口蘑，五台山的香菇，长白山的黑木耳，四川渠县的干黄花，藤县古龙的大红八角，凤县的大红袍花椒，鹿角菜，猪前腿的梅花二刀肉等，卤汤以老母鸡吊的清汤打底，经古法烹制成卤，与手擀面拌食，入嘴麻辣香味突出，过口难忘。

其外，明府油旋，酥皮肉火烧，蒲菜水饺等，亦是泉城可圈可点的地方名吃，走过路过不可错过。

人生印记

飞向远方的小鸟

周鹏

大约是在我七八岁那年春天，我在村庄东头树林里一棵小槐树的树杈上发现了一窝鸟蛋。鸟蛋有五个，鸟窝是用各种杂草和麻绳碎屑垒成的，很精致。鸟蛋很小，表面是白灰褐色，圆溜溜的让我不忍心用手去触碰它。

每次靠近鸟窝的时候，总会看见那只翅膀尖部呈美丽金黄色的鸟妈妈，慌慌张张叫着从窝里飞出来，在周围的树枝上跳来跳去。而我都会爬上那棵小槐树，一只手抱着树杈，一只手伸向那窝可爱的鸟蛋。我总是会盼望一窝可爱的小鸟从鸟蛋里面破壳而出，然后再顺手掏两只小鸟回家养着玩，最好是雌雄一对，那样我会在小伙伴面前有了炫耀的资本。我那年春天的小小幸福全都寄托在那片槐树林里了。

有天放了学，我照常爬上那棵小槐树。这次没有看到惊慌失措的鸟妈妈从窝里飞出来。难道是它出门觅食还没有回来？当我在疑惑中再次急切地伸手到鸟窝去摸鸟蛋时，我的手却摸到了软绵绵的羽毛。我惊喜地想：我的小鸟终于出世了。可是等我看过时，我惊呆了：鸟妈妈趴在鸟窝里一动不动，它已经不知何时死在了鸟窝里，死去的身体下面还多了一个鸟蛋。我小心翼翼地把整个鸟窝从树杈上面取了下来，才发现鸟妈妈的脖子下面流了很多血，像是被当时那个年代还没有禁止的气枪子弹射中了，那时我经常能看到村里闲着没事干的青年，拿着气枪在村子周围的树林里转悠。

瞬间，我的泪水止不住流了下来。鸟妈妈在被击中的一刹那，它没有倒下，而是用尽生命最后的力气，飞到窝里产下了肚子里面的最后一个蛋，然后用自己虚弱的身体，紧紧地孵在了它还没有出生的孩子身上……我把上衣脱下来，将鸟蛋连同鸟窝轻轻地包裹了起来。又折了一块树枝，在小树的旁边挖了一个土坑，将鸟妈妈埋了起来。“劝君不吃四月鱼，万千鱼仔在腹中；劝人不打三春鸟，子在巢中待母归。”那时，我终于明白了，老师经常教我们的这四句诗真正的含义。

我将这窝鸟蛋带回家之后，征得娘的同意，把它们用新棉花裹起来，放在了炕头上。每天放学之后就守着它们，可是最终，那窝小鸟蛋也没有孵出我想要见到的小鸟。成了少年的我心中永远的遗憾。

后来，我又在娘的建议下，把那窝小鸟蛋带回到了曾经埋葬鸟妈妈的那棵小树旁边，让它们团聚在一起。

那个春天，因为这件事情，我经常暗自伤心，难过不已。

一天夜里，我做了一个清晰的梦：梦见那只长有美丽金色翅膀的鸟妈妈，带着自己孵出的六只小鸟欢快鸣叫着飞向了远方，飞向了它们想去的地方。

在梦中，我却无助地哭了起来，哭着向它们挥着手告别。等我被旁边的四姐喊醒时，才发现娘没在我的身边。

四姐说：昨夜，年迈的姥姥去世了，娘去了姥姥家，一夜也没回来。



城市秀场

拾起光阴

宇丹

时间无形，流转飞快，眨眼间，已临近不惑之年。从毕业至今，也已十数年。经历许多，也在不断收获。当回味时，只觉时光匆匆，虽如风一般难捕捉，却令人感念。

周末时，在家里大扫除，进行“断舍离”。翻出好多东西，随即打包处理，一会儿拿下楼。这其中，发现了几本小册子，是中学的同学留念册。

当看到那时照片，与现在确实变化许多。照片上，很青春、俊俏，且意气风发。再照下镜子，有了大肚腩，整体形象，迥然不同。

回忆过往，从校园到工作，从结婚到有孩，一步步似乎按着理应的顺序进行。以前想的是少，读好书就行。而后来，办好事就是主旋律。或许常疏于打扮，整个人看起来没精神。加上遇到好吃的会偶尔放纵一下，结果才短短几月，体重就噌噌上涨，早已突破常年体重。

对比照片内外的那个人，豁然发现，时光所给予的，并不止于面包，也不只是一路走来的收获，还有需要始终保持的良好形象。而这，恰恰是时光所给予人们的“哈哈镜”。有人觉得，这镜子里的形象也还好，就仍不会改变；而有人觉得，这镜子的形象已然无法接受，于是奋起改变，一番努力后，回归了崭新的状态。

于是乎，也想改变现状，索性在下班后，留些时间，进行健身锻炼。虽然过程不易，但每当看到体重逐渐浮动，就算一点点，那也是可喜的收获。

每日打卡，挥汗如雨，一段时间后，也发现了变化。之前虽然一边健身，但是美食也没停下，所以收效甚微。特别是，喜欢可乐炸鸡类，这也让几番努力，都转眼化作泡影。既然下定决心，决不能后退，比起常年体重，这次减是势在必行。

索性，直接跟油炸食物说拜拜，与糕点薯片说不见。由于天热，冷饮未断，却也逐渐以鲜水果代之，不仅绿色，且味道总给人惊喜。

前些日，下班偶遇中学同学，她称常关注我，听我说坚持在健身，并表示已看出变化，可事实验证，果然刚才只是一句客套话。

心之所向，行之所往。在拾起光阴的路上，有走有停。走得虽慢，却积跬步以至千里；停得片刻，也不错过每一道风景。夜里风已凉，心也踏实起来。