

青未了



## ■ 饮馔琐忆

## 临清汤

最近,一种名为“一滴香”的神秘食品添加剂搅动了所有人的神经。人们发现,曾经要大半天时间才能煮成的老火汤,现在只需一滴“一滴香”就能瞬间搞定。虽然这种添加剂对人体有何危害尚未完全搞清,但可以肯定,我们更愿意享用那种老火慢熬出来的真正高汤。那就看看为季羨林等名家称道的临清汤是怎么熬的吧。

□ 马景瑞

临清人逢年过节家人聚餐,或宴请远道而来的亲朋好友,讲究上酒菜之前,先给每人端上一小碗汤;喝完酒吃饭时,又总是摆上几种汤,由人随意取用。凡是喝过临清汤的人,都赞不绝口。

1982年9月,季羨林先生回到家乡临清,根据所见所闻,写出了散文《还乡十记》,其中《临清县招待所》一文写到临清汤:“就在这个餐厅里,我生平第一次品尝了同时端上来的六个汤,汤汤滋味不同。同行者无不啧啧称奇,认为这是在任何地方都没有见到过的。”1986年,中央电视台《话说运河》摄制组来到临清,拍摄大运河在临清的遗存古迹,还对临清的饮食文化,特别是临清汤,作了热情的宣传介绍。《话说运河》电视片中就有著名主持人陈铎与临清人在一起品尝临清汤的镜头,令观众垂涎欲滴。1990年10月,全国第四届《金瓶梅》研讨

会在临清召开,来自全国各地的专家学者在五天的会议期间,一品再品临清汤,都说临清汤堪称一绝。著名学者、全国美食家协会顾问王利器先生当时曾向笔者表示,会后要写一篇文章专门介绍临清汤。由于自己阅读眼界狭窄,不知道王先生究竟写没写这篇文章,如今想问也无从谈起,因为老先生已驾鹤西去了。俗话说“酒香不怕巷子深”,现在,临清汤已是名闻遐迩了。

临清汤有奶汤、混汤、清汤三大类。因为爱喝汤,本人曾请教过厨师,对三类汤的制作略知一二。奶汤的制作有复杂和简易两种方法。正规的复杂方法是,文火炖排骨,要舍得花时间,慢慢地炖熬,炖到一定时候,把滤出的汤在另一锅内加热至开,适当勾芡,使其黏稠色白如牛乳,加盐,放入黄瓜丝,或白萝卜丝,或白菜丝,煮开后即为黏稠色白如牛乳的奶汤黄瓜,或奶汤白萝卜,或奶汤白菜了。味道如前所述,绝对经得住品味。

混汤分为鱼头鱼骨汤、酸辣汤等若干种。酒菜之中,一般都少不了糖醋鲤鱼或清蒸鲢鱼,待鱼肉吃净,将剩下的鱼头鱼骨做汤,味道也十分鲜美。制作方法是,将油加热,倒入适量香醋炸一下,然后加水,把鱼头鱼骨放入水中炖煮,加少许胡椒面和酱油,使其汤色如茶。炖到一定时候,将鱼头鱼骨捞出,即是一道深受食客欢迎的高汤,集鲜、香、酸、辣于一体,味道妙不可言。

清汤有海米汤、鱿鱼汤、银

耳汤、口蘑汤、干贝汤、紫菜汤等多种。制作方法十分简便,将事先发好的鱿鱼、海米等食材,用滚开的水一沏,再放入适量的配搭提味的佐料,就成为上乘的耐人品味的汤了。这类汤看上去与清水一样,波澜不兴,但仔细品味一下,你就会觉得虽淡而鲜,虽薄而醇,颇有“清水出芙蓉”的韵味。

临清汤的制作说起来不难,真正做出诱人食欲的美味来却并不易。就说制作奶汤的炒面,就很吃工夫。把握不准火候,面生或面糊,做出来的汤与奶汤滋味就相去甚远。我爱喝奶汤黄瓜,不时在家试验一番,有成功,也有失败。

清代李渔在《闲情偶寄》中说:“故善养生者,吃饭不可不羹。”又说:“宁可食无馔,不可饭无汤。”民间也有一种说法:“吃饭先喝汤,胜似开药方。”看来吃饭喝汤,符合养生之道。而喝临清汤,既可养身,又是一种美味享受,何乐而不为呢。

临清汤,汤里乾坤大。

## 孝如和风

□ 逢金一

父亲早逝之后,对母亲身体的担心就时时挂在我做子女的心头。可是现今社会,不愁吃不愁喝,赤贫的几率越来越小,医疗技术也越来越先进,孝道再如何去实现?

我想情感上的孝敬非常重要。与母亲多交流,尽量能做到天天交流,让她心中没有障碍、芥蒂之类的疙瘩磨擦,也就是说的要痛快——“痛快”这个词也不准确,应该还有通达、积极的成分。谁都会有一时糊涂的可能,都会有冲动,会有愤怒、不满、埋怨、坏脾气、消极情绪,这就需要引导、聊天、沟通。赵本山的小品《钟点工》就是以此为背景的:要多跟老人唠嗑。老人在物质上所需已经极少,但心理上所需则是巨大的,想想吧,随时面临人生最后的一个关卡,人能不思前想后吗?所以一定要让母亲过得舒心,这是我生活的目标之一。这其中,聊天占了很大的部分。聊天就是释放,就是沟通。

当然还有行动中的细节方面。比如要定期给老人查查体,建立健康档案。比如吃饭、作息方面的小问题天天过问。逢年过节买点合心的小礼物,老年人的物品不好买,老年人讲究也多,所以买东西要仔细研究。母亲喜欢盛开的鲜花,每年过年时,或者母亲节时,我都会买盆鲜花。母亲喜欢读报,特别是健康报是她的最爱,所以每次我都会把时新的健康报专门拣出来,放在她床头。母亲还喜欢读书,我给她买过《邓小平传》、《赵本山传》,还有鞠萍的书、韩少功写农村生活的《山南水北》,包括济南作家张继的书,只要是有关农村的有趣的故事书,有关她那个年代的好书,易于怀旧的书,我都会给她找来。当然还有健康方面的一系列的书。

老人也得学习、受教育,这一点常被很多人所忽视,甚至被很多人所误解。人生其实要不断受教育,终生受教育。老人这方面的能力在弱化,就要不断帮助他们,有意识地讲解现代社会的新现象、新知识、新规则。老年人经常会用过去的眼光来看待、评判年轻人的发型、衣着、衣食风尚、生活习惯等等,这时候,一方面要理解,给予支持,同时也得化解,讲讲当代社会的一些通行情况,单位里的新气象,帮老人理解这个变化太快的世界。《孝经》上讲:“故当不义,则子不可以不争于父,臣不可不争于君。故当不义则争之,从父之令又焉得为孝乎?”这段话,宽泛地来解释,就是说,面对父母的错误、过时的主张或行为,如不去劝阻,必会使父母陷于不义、不文明之地,这也是不孝。说的也是要正确面对父母,不能“愚孝”,不能无条件地孝,也要讲求分寸。

母亲说的事,所立下的大的准则一定要谨记遵守,这是孝道之本。母亲常念叨:要好好做人,要努力工作,损人的事不要去做,宁可自己吃亏,不要让人家截脊梁骨——话都没有大话,却句句有分量,是我的人生指南。能把这些朴实的话贯彻一辈子,其实就是对母亲最大的孝了吧。《孝经》上说:“身体发肤,受之父母,不敢毁伤,孝之始也;立身行道,扬名于后世以显父母,孝之终也。”扬名于世咱不敢叫嚣,但立身行道还是能够稳稳当当得到的。

世上其实有两种孝道:一种是大风大雨之下的,一种是和风细雨之中的。前一种孝道呈现于特殊时期,比如父母大病大灾之时,后者则隐约表现在平凡琐碎、鸡毛蒜皮的日常生活之中,因为平常,所以我们常常视而不见。

我们一般所说的孝道基本上都是特指第一种的。在大的灾难来临之时,人性会有大的彰显,善恶会有明显分水,人们看得清,感受得深,所谓久病床前的孝子,就是这样的一种情形。看那古代二十四孝故事,前提都是父母非赤贫即重病,最轻也是年老体弱,生活难于自理。

而生活中大部分人的孝道其实属于第二种,影影绰绰,若隐若现,似有似无,却是不可或缺。

但愿这种和风细雨式的孝道,在我的生活中,能够保持到永远。

山东高速集团杯  
第四届孝行齐鲁有奖征文

主办:齐鲁晚报 山东省老龄事业发展基金会  
协办:山东高速集团 投稿:sdxzhappy@163.com



## ■ 看图老济南

## 烤地瓜

文/图 姜振民

地瓜,北京人叫它“红薯”,南方人称它“红苕”,学名是“甘薯”。烤地瓜是济南的地方小吃,和全国各地相比,济南的烤地瓜应该说质量是上乘的。从济南出去侨居国外多年的华人,一旦回故乡来,总不忘串街走巷买一块烤地瓜吃,烤地瓜会勾起他们童年的回忆。烤地瓜的炉子要用焦炭细火,不可烤糊,讲究现烤现卖,吃刚出炉的最好。烤地瓜的香味能飘很远,是种挡不住的诱惑,用句现代人的话:“超好吃!”

## ■ 民间记忆

## 记忆中的蓑衣

□ 张洪志

很早就听说过一个笑话:清朝年间,有个纨绔子弟,四体不勤,五谷不分。某个雨天,农夫身披蓑衣,在田里躬身插秧,而他在书楼上却弄不清那是何物,在干什么,便充作有学问的,随口冒出一句歪诗:“身披蓑衣头顶草,颠颠颠颠是个什么鸟。”笑话归笑话,歪诗中所说的蓑衣,可是人们记忆里的一件很普通又很地道的雨具。

我从小长在兖州城里,见过蓑衣而没穿过,十岁时才算认识了它。

那年夏天,父亲把我送到胶东的表叔家过暑假,比我大几岁的表姐空闲时总是坐在树荫下编蓑衣,我觉得新奇,除了当她的忠实观众,还手里抓着一缕纤细、中空、不生节、看似野草的东西,不时地问这问那。表姐告诉我:咱山东地儿的蓑衣就是用这种蓑草编制的。它长在沟壑、水塘边,收割回来的蓑草晾干后既柔又韧,压成扁形,就可以拿来编蓑衣了。她说:“编蓑衣如同做衣服一

样,根据不同的身材定个尺码,这叫量体裁衣。编的时候要用心、仔细,编好的蓑衣拿到集市上还能卖一两块钱呢!”她嘴里边说着边从水盆里抓起几片浸着的蓑草,将上半部拧成短绳,下半部留住草叶,用右手一绾,在绳上结一个扣,再抓起几片草拧成短绳,右手一绾,又一个扣,两绳交叉处再打结,并留成半菱形空眼,又在下角接上一绺蓑草继续往下编。如此往复,绳扣连接成的菱形孔洞作为衬里,预留的草头甩在外面一层压一层。经过一缕一缕地编结,均匀结实又不偏不斜的菱形花纹在不断伸延,而表姐似乎也将她的心愿、情感和向往编进了蓑衣中去。

编一件蓑衣很费时费力,像她这样的快手也得七八天。编好的蓑衣厚实而柔软,样子像一件披风,披在肩上长度过膝,贴在皮肤上的里子既凉爽又柔滑,前襟的几道细绳当做扣襻,穿着时系牢即可。如若再戴上顶竹笠,便算是风雨天的“全副武装”了。

长大了,读了《诗经·小雅·

无羊》篇中“尔牧来思,何蓑何笠”的诗句,才知道蓑衣的起源很古老。这一延续了几千年的雨具,可谓资格最老的“中华雨衣”了。

在那曾经的贫穷岁月里,蓑衣是老百姓居家过日子少不了的物件,平日里,悄然挂在泥巴隔墙上,随时待命。从春播开始,蓑衣、竹笠,再加上氤氲的烟雨,就使齐鲁大地的乡村增添了許多韵味。身披蓑衣的老农在斜风细雨中种瓜点豆,因为农事不等人;赶上狂风暴雨,主人披蓑顶笠在护堤或排涝,而顾不上一身的泥水,只是口中升腾着些许慨叹;庄稼该收获了,碰上连阴天,雨伞是派不上用场,都得穿着蓑衣去田间忙活。乡村离不开蓑衣,城里何尝不是如此,别说挑担或是推车,那时候就连铁路上的巡道工,也是披着蓑衣在雨中查路巡道呢!

蓑衣不仅蔽护着风雨中的人们,在没有风雨的日子,它还把便当送给一代又一代。夏日的夜晚,把蓑衣铺在当街上,望着满天的星斗,享受着凉风的

抚摸,劳累一天的肢体就尽情地舒展开了。夜里看秋,守护庄稼,夹着这个像一捆草似的物件,连铺带盖,还是件挺不错的卧具呢!写到这里,我猛地想起,有人说过:“当年独轮车扭秧歌似的扭在淮海战役支前的行列,一件蓑衣,白天是衣衫,晚间是铺盖。”看来蓑衣还为新中国的解放作出过贡献呢。

兖州已多年见不到蓑衣了,表叔家村外的那片蓑草也早已绝迹,下雨了,小城的大街上是一片花花绿绿的雨伞、雨衣和雨披。在没有蓑衣的日子里,除了它留下的恋情绕系于人们的心间,还有伴生出来的一些话语和事物伴随着我们的生活:济南人爱把好动、调皮、时常搞点恶作剧的顽童戏称为“蓑衣孩子”;在鲁西南,人们用“狼吃蓑衣——没人味”这句歇后语,来表示对那些不讲道德、不顾廉耻、坏事做绝的家伙们的憎恶;还有,济南盛产一种叫蓑衣萝卜的咸菜,外形切成蓑衣刀花,提起来哆哆嗦嗦,吃起来是脆中露着甜,咸中带着酸,是上好的下饭小菜。