



■ 饮饌琐忆

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，如今想问也无从问起，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，炖到一定火候，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，煮开之后，即为奶汤黄瓜，或奶汤白萝卜，或奶汤白菜了。此类汤最适合冬天或早春或晚秋时节喝。

舀一汤匙热热的汤送进嘴里，品咂一番，立即会感到鲜美香醇，嫩滑爽口，身心舒泰。偷懒的简易做法是，将油加热，炸少量葱花，旋即把白面(面量由汤量而定)倒进油锅里，急急翻炒，待面炒黄，立即倒入开水，加热至开后，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。炖到一定火候，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容易。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：“宁可食无馐，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们做子女的心头。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，芥蒂之类的疙疙瘩瘩，也就是说过的要痛快——“痛快”这词也不准确，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，这就需要开导、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身体，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。老人这方面的功能在弱化，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，则子不可以不力争于父，臣不可不力争于君。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，不要让人家戳脊梁骨——话都没有大活，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做得到的。

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。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。

■ 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，颠达颠达是个什么鸟。”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，还手里抓着一捆秆细长、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。她还说：“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。编的时候要小心、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，用右手一拧，在绳上结一个扣，再抓起几片草拧成短绳，右手一拧，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村里，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“中华牌雨衣”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许多韵味。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！

蓑衣不仅庇护着风雨中的人们，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战前的行列，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。

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：sdzxhappy@163.com