

天南地北滨州人

□崔洪国(壹点号:风过林梢)

与滨州悠久的历史文化脉络颇有渊源和交集的两位名人,一位是孙武,一位是范仲淹,两人在滨州可以说是家喻户晓。孙武是兵学家之祖,范仲淹的“先天下之忧而忧,后天下之乐而乐”,是滨州人文化和情怀的根源。

其实滨州人不仅广布天南地北,历史上也是名人辈出。那天和建林哥聊起滨州人这个话题,他微信第一时间就发给我关于李之仪和杜受田两位名人的资料和信息,他对滨州的地域文化和历史名人有过系统研究,滨州老俗话“刚熟哩”。

“我住长江头,君住长江尾。日日思君不见君,共饮长江水。此水几时休,此恨何时已。只愿君心似我心,定不负相思意。”据史书记载,李之仪为北宋词人,自号姑溪居士,为滨州无棣人。哲宗元祐年间为枢密院编修官,通判原州,是北宋中后期“苏门”文人集团的重要成员。元祐末年从苏轼于定州幕府,朝夕唱酬。从李之仪师从东坡就能想见他的风骨高洁和才华横溢。他尤其擅长词作,其“多次韵”小令长于淡语、景语、情语。他很注意用词的精工,在词的意象营造和情感的含蓄传达上自成风格。《卜算子·我住长江头》也是他的代表词作,“立意造语学民歌与古乐府,即景生情,即事喻理;以水言情,情感真挚细腻,委婉含蓄。”

还有一位在滨州家喻户晓的历史名人,就是杜受田,为滨州滨城区人,咸丰皇帝之师。“书香官宦门第,进士多人之家”,杜家在明清是名门望族,曾有“一门七进士”和“父子五翰林”,杜受田的父亲杜堮为清嘉庆年间翰林院编修,礼部左侍郎。据史书记载,杜氏家族自1500年前后入仕,仅明清两朝的秀才就有近350名,文官正式做过知县以上、武将千户以上的有近40名。咸丰皇帝对杜受田深为倚重,后世评价杜受田“为臣为子忠孝两全,为臣为相殚精竭虑。”

现在的滨州有杜受田故居供后人瞻仰追思,当年李之仪虽颠沛流离,卒后葬于江苏当涂藏云山致雨峰,但还是被供奉于后世庆云县城的“乡贤祠”内。因为古无棣县所辖区域包括了今天的滨州无棣、德州庆云县以及沧州市盐山县庆云镇,后分为东西无棣,当时就都属于一方水土。俗话说,“一方水土养一方人”,所以现在的滨州一直把杜受田和李之仪作为自己的先人尊崇着。

滨州从空间地域上来说,还有一个独特或者说与众不同的特点,就是滨州北临渤海,又有黄河从西到东越境穿城而过。因为临海、临河,既有平原,又有山地丘陵,所以滨州人的性格中就融汇了渤海的粗犷与鲁北平原的坦荡,黄河的浑厚和山野的质朴。我因为曾长期在滨州沾化工作,一直深受滨州乡土的浸润和濡染。滨州人的勤劳、朴实、能吃苦,为滨州人在天南海北赢得了很好的口碑和声誉。

滨州人敢闯、擅闯、能闯,别人



干不好的,滨州人能想法蹚出路子干得顺风顺水。博兴的厨房设备,当初发端于一个小产业,滨州人愣是凭着一股闯劲做到了南方的广州、上海,西北的西安、兰州。我曾经工作的沾化冯家镇冯家村、久山村、王尔庄村,做海产生意的多,按说冯家镇周边村庄不靠海,与沿海临海的一些地方比起来没有优势,但他们仍把海产批发和海蜇加工做得红红火火,一年四季,海产品批发市场没有淡季一说,从天南海北来的生意人络绎不绝,一回生,两回熟,三回就成了亲戚。

当时我在冯家镇工作的时候,冯家南北集、庄科、冯家等几个村的村民还在北京抱团闯出了自己的一番天地,他们从北京的餐饮和住宿行业发现了商机,从上世纪九十年代开始,就有头脑活泛的在北京承包了旅馆。北京是大都市,又是首都,每天人潮汹涌、打工的、探亲的、旅游的,他们去了需要吃,需要住,冯家人开旅馆传承着滨州人特有的朴实、真诚、热情、好客,所以生意也都做得非常兴隆。一开始是一个村几个人在北京开旅馆,立住脚了,一个村的人就跟着去了,生意起来了,几个村的人就跟着去了,后来滨州其他地方的乡里乡亲也跟着去了。

那个年代还是滨州沾化冬枣种植开始发轫和发展的时期,2000年前后,沾化冬枣从庭院走向了示范田和示范园种植,每年国庆前后,冬枣下市,沾化云集了来自全国各地的客商,举家游园采摘的、批发的、贩运的,各种声音,南腔北调,汇成了丰收年景欢乐喜庆的海洋。沾化,滨州,随着那一颗颗红彤彤的冬枣名扬天下,把大美滨州的“粮丰林茂,北国江南”带给了南来北往的客。后来,河北、北京等地想把冬枣树移植到他们的乡土和庭院里,想让甘甜爽口的冬枣在他们的田园和院子里生长、开花、结果,需要管理和技术。“授人以鱼不如授人以渔”,那些沾化人二话不说,就跟着去,手把手地教,直到他们熟练掌握了冬枣管理的技巧。那种热情、真诚、利他,成为滨州人在外地人评价中的加分项。如今的冬枣早已如天南地北的滨州人,在河北、山西、北京扎根结果,成为滨州连接天南地北的桥梁和纽带。

(本文作者为中国散文学会会员,山东省作家协会会员,曾长期在滨州沾化工作)

锅子饼的蝶变

□李树坤(壹点号:木子乾坤)

齐鲁大地,海岸线绵长曲折。在这条蜿蜒的海岸线上,有一座地处黄河三角洲腹地、渤海湾南岸的城市叫滨州。

滨州,因居于“渤海之滨,黄河之洲”而得名。“九曲黄河万里沙,浪淘风簸自天涯。”黄河裹挟着泥沙奔腾而来,穿越滨州汇入渤海。历史文化悠久的滨州,有着浓厚的文化底蕴。在滨州,饮食文化独具特色,滨州锅子饼就是特色名吃之一。传说北宋时期为宫廷御食,金宋战争爆发,宋皇帝被俘,幼帝被迫迁都,御厨们四散流落,从此锅子饼落户民间。据《滨县志》《滨州地方志》《山东省省志》记载,滨州锅子饼始创于清朝末年,迄今已有三百多年的历史。凡是到过滨州的人,如果不吃上一张正宗的锅子饼,那你就不是真正来过滨州。经过几百年的探索、积累和发展,滨州锅子饼已不仅仅是一种传统美食,它的背后还蕴藏着丰富的历史文化。在滨州,锅子饼已经发展成滨州邢家锅子饼、沾化桑记流钟锅子饼、无棣余家锅子饼三个主要流派。

在滨州锅子饼里,最有名的要数滨城西关“邢家锅子饼”,据老滨县的县志记载,滨县西关有一户邢氏人家,靠着祖传手艺制作锅子饼,技艺从不外传,当地人称之为“邢家锅子饼”。过去,县城每年都要举办大型的集会。在大集上,有唱的跳的,有变戏法卖艺的,有说书唱戏的,买的卖的,还有当地新鲜的瓜果蔬菜特产,各种特色小吃,人们把这种大集会俗称为“赶会”,一赶就是五六天。每逢大会,十里八乡的老百姓就会携家带口地前来凑个热闹。有许多人慕名而来,是专门为了来品尝滨州“邢家锅子饼”。2013年邢家锅子饼制作技艺被评为山东省非物质文

化遗产。

在黄河北岸,有一条发源于莘县古云镇文明寨村的河流——徒骇河。清代,沾化流钟村南徒骇河附近有一个地方叫流钟渡口,是官道必经之地。相传明朝末年,流钟村有个叫桑吉祥的人,为养家糊口,便用面粉掺和玉米粉烙成大饼在街上出售,由于是现场制作,食客就图个新鲜,纷纷前来品尝。由于桑家人做生意薄利多销,又童叟无欺,很快生意就火起来了,有了盈余之后,便开设店铺,创立了堂号“增德堂”,寓意积德行善。桑吉祥有三子一女。后来,第三子桑寿山继承了父业,他在烙大饼的基础上不断进行改进,形成了风味独特的“桑记流钟锅子饼”。2008年6月,流钟锅子饼被列入沾化首批非物质文化遗产项目。

在滨州,还有一个始于清朝末年的锅子饼流派,是无棣县余家锅子饼。传到民国初年时,锅子饼制作已成为余家巷村村民陈延明老人的独门手艺,手艺一直保持传男不传女的习俗。后来,因为家族人口较少,这一习俗才渐渐打破,逐渐发展成为余家巷村一大产业。如今,余家锅子饼因酥软不硬、味道鲜美、香而不腻、老少皆宜的特点而久负盛名,“余家锅子饼”已被评为首批滨州市非物质文化遗产。

走在滨州的古街小巷,常闻饼香扑鼻。滨州锅子饼,不再是地方小吃,已发展成为山东乃至全国的特色美食。随着时代变迁,锅子饼见证了滨州饮食文化的发展与变迁,也承载了几代人的记忆与情感。这饼薄如纸,金黄诱人,耐嚼有味,不时地触动着人们的味蕾,轻咬一口便能感受到滨州厚重的历史与文化。

(本文作者为山东阳信人,滨州市作家协会会员)



水润人心情绵长

□高延新(壹点号:文学小青年)

水,是生命之源,是滋养我们日常生活的甘露。它如同时间的见证,静静流淌在我们的记忆里。一杯平淡无奇的白开水,能解渴;一碗滚烫的开水,能冲泡出香茗的醇厚;一锅热腾腾的粥,能熬煮出无尽的乡愁。

在我童年的记忆中,爷爷总是带着抱怨的口吻说:“什么时候才能喝上黄河水?”他的身影,随着扁担的吱悠声,日复一日地出现在村东头的老井旁。而我,总是顽皮地拽着扁担的一端,听着爷爷的叹息,心中充满了对黄河水的向往。

岁月如梭,家中出现了一个新奇的“压水井”。每当父亲用力提压,冰凉清澈的地下水便汩汩流入水缸。然而,那水总是带着一股淡淡的苦涩,让人难以忘怀。母亲用这水煮饭,而我们这些顽皮的孩子,有时会偷偷往水缸里撒东西,表达对井水的不满。家人们心中都有一个共同的愿望——早日喝上甘甜的黄河水。

第一次真正品尝到黄河水,是在一个炎热的夏日,随父亲下地劳作。我们的水壶空了,父亲指着河沟说:“去那里喝些天然的黄河水。”我们几个孩子兴奋地跑向河边,用手

捧起一口口清澈的河水,那甘甜的滋味至今仍在舌尖回荡。

随着时间的流逝,我上初中了。一天晚上,我下晚自习回家,看到家门口的挖掘机正在夜以继日地工作,父亲和叔伯们正在挖地沟,准备引入自来水。当听说是黄河水时,我激动不已,因为这意味着我们终于可以告别那苦涩的地下水了。

黄河,这条中华民族的母亲河,她的宽广与深邃,让我在第一次见到她时就深深感动。平静的河面,微波粼粼,像极了母亲那亲切的面容;宽阔的河道,更像是母亲那温情的胸怀。

如今,我已成家立业,每次回老家,都会经过黄河。黄河滩区的人民,依托黄河的恩泽,发展了旅游业和农业,让这片土地焕发了新的生机,黄河文化也得到了更好的传承和宣传。在黄河边,无论是朋友小聚,情侣漫步,还是孩童嬉戏,老人相伴,都构成了一幅和谐而美好的画面。

“黄河落天走东海,万里写入胸怀间。”黄河水,总流淌在我的心间。

(本文作者为中国林业文联生态作家协会会员,滨州市作家协会会员)