

歷史空間

濟水東流去

卞允斗

悠悠華夏，三山五嶽風光無限，江河湖海波瀾連天，山川、河流繪就了「江山如此多嬌」畫卷。在這江山如畫的大自然中，古濟水已經淡出大自然的序列，付諸於「東流去」，從地平線上消失。

《三字經》有這麼幾句，「曰江河，曰淮濟。此四瀆，水之紀」，翻譯成白話就是長江、黃河、淮河、濟水這四條河流，有條不紊地流向大海。「瀆」就是直流入海的水系，是獨立入海的水系。

古皇帝祭祀名山大川，即指五嶽和四瀆。唐代以大淮為東瀆，大江為南瀆，大河為西瀆，大濟為北瀆。濟水不達東海誓不罷休的頑強精神，就是它始終位列四瀆的主要原因。

四瀆最早的總稱出自《爾雅·釋水》：「江、淮、河、濟為四瀆，四瀆者，發源注海者也」。三字經把江、河、淮、濟作為中國河流的代表，可以說是中國古代最大的四條水系。然而到今天，長江、黃河、淮河仍然在洶湧奔流，而濟水卻在清朝咸豐五年(1855年)不見蹤影，悄悄地遠離了人們的視野。

濟水是一條古老的自然水系，濟水地位非常煥赫，發源於太行山脈王屋山上的太乙池。翻開《現代漢語詞典》(修訂本)第595頁就寫着：濟水，古水名，發源於今河南，

流經山東入渤海，現在黃河下游的河道就是原來濟水的河道。古濟水的流向在《禹貢》中這樣記載：「導水東流為濟，入於河，溢為滎，東出於陶邱北，又東至於荷，又東北會於汶，又北東入於海。」就是說，古濟水蜿蜒千里，按照自然流向，惠澤沿途魯豫大地之後，流入廣袤的大海。

在古籍記載中，濟水是四瀆中最奇異的一條大河，時常伏見不測，能穴地伏流，隱見無常，「一出為濟源，再出為滎水，三出為山東諸泉水」，留下了三伏三現的神奇佳話。相傳禹疏導濟水出王屋山後，源水以地下河向東潛流七十餘里，到濟瀆和龍潭地面湧出，形成珠(濟瀆)、龍(龍潭)兩條河流向東，在濟瀆廟東南匯成一條河，叫水，至溫縣西北始名濟水。

濟水出濟源後，經過沁陽、原陽諸縣，行程約一百三十餘里，穿過黃河，又在地下潛行百餘里之後，溢出為古代滎澤。滎澤為古老的湖泊，它位於今天鄭州市西北一帶。濟水出滎澤後，沿今天的滎陽、封丘、開封、蘭考諸縣市，行程千里，流入了齊魯大地，經過定陶、荷澤、巨野、濟寧，繞樑山再經過東阿、濟南、濟陽、鄒平、博興等縣市，注入渤海。由源頭至入海口，濟水流經豫魯二省，行程二千八百餘里，最後流入渤海。

濟水流域是中原腹地，是中華民族的發祥地之一，創造了輝煌燦爛的歷史和文明。流域內物華天寶、地傑人靈，賢相名將、文人墨客不乏其人。司馬懿、李商隱、韓愈、白居易等都曾遊觀濟水，留下了作證的不朽詩篇。

關於濟水穿越黃河而不渾之說，歷來眾說紛紛，有種種解釋。一是「濟清河濁」說，認為濟水是清的，黃河水是濁的，濟水從黃河中穿過而不混淆，越過黃河以後仍是清的。這種說法顯然是不科學的。

二是「地下伏流」說，認為濟水從黃河北岸潛入地下，南岸復出。這種說法顯然缺乏地質結構方面的依據。黃河和濟水歷史悠久，但是有關黃河和濟水的歷史記載只有兩三千年，這可能是千百年來地理學家難解濟水穿越黃河之謎的原因所在。

溫縣，然後南流至滎澤，出滎澤後向東流，經山東定陶、濟寧、濟南、鄒平，在博興入海。濟水與黃河並不相交，都是各自獨立入海的大河。關於文獻記載濟水穿越黃河這一歷史之謎，我們可以從文獻成書年代方面試探謎底。中國古代文獻有一個共同的特點，就是版本流傳過程和成書年代並不十分清楚。與濟水有關的《禹貢》《左傳》《詩經》《水經注》《爾雅》《山海經》等主要文獻的成書年代，大都在春秋戰國至秦漢時期。其內容雖然大都據有所本，但也有不少訛誤，因此讓後人常常糾纏在信和傳說的困惑之中。

不幸的是，濟水這條承載着歷史、孕育了偉大文明的河流，被滔滔黃河所侵佔，不能不說是大自然的悲哀。溫順的濟水，難敵黃河的強暴，深受暴虐的黃河洪水、泥沙以及決溢、改道的影響，而逐漸湮沒消失了。黃河就是這麼個脾氣，它善從善淤，咆哮時如同脫韁的野馬，吞併溫順的濟水易如反掌。大自然的法則就是這樣，生物界弱肉強食，自然界也不例外。

歷經年代滄桑變化，濟水早已淡出人們的視野，濟水昔日的輝煌僅能從歷史文獻中查找。唯有河南的濟源、山東的濟寧、濟南、濟陽這些地名還有濟水的影子，還能大致辨出古濟水的走向，記載着濟水昔日的輝煌。這些以濟水而得名的地名，別看僅僅兩個字，卻凝聚着濟水的歷史滄桑，是濟水的活化石，也是對濟水最好的紀念。

古濟水是神奇的河流，引起了後人多種猜測。宋代學者鄭樵曰濟水「能穴地伏流，隱見無常，乃其本性，非真涸竭也。濟水既伏流地中，則發地皆泉，不特歷一處為然。是故一見為濟源，再見為滎水，三見為山東諸泉水，而溢為大小清河，其實皆濟水」。

對於這些解釋當否，現在無法詳解。按此說法，濟南的泉水也是濟水湧出地面形成的。位於濟水之南而得名的濟南，素以泉城著稱，其地勢舉世獨特。濟南泉水的形成，與獨特的地形地貌有關，泉水來自泰山山脈，降水滲漏地下順岩層傾斜方向北流，至城區遇侵入巖體阻擋，承壓水出露地表，形成泉水。《水經注》云：在濟南境地，「濟水又東北，灤水出焉」，又云：「濟水又東北經華不注山」。也就是說，濟南泉水流入濟水，濟水也涵養了泉水。

與濟南隔河相望的濟陽，因位於濟水陽面而得名，至今還受到古濟水的恩惠。濟陽屬於黃河沖積平原，陸地沒有大型天然湖泊，地下水資源分佈不均勻，人口密集的縣城用水，只能從縣城西南側打井取水。據水文部門勘測，所開採的地下水是濟水古道的儲水。另有一個說法，是黃河滲水，無論咋說，沒有離開濟水，是古濟水養育了濟陽一方百姓。

民間諺語說，十年河東，十年河西，黃河能把大運河攔腰截斷，它奪淮、奪泗、奪濟，把一條條河流吞進腹中。雖然今天看不到濟水，濟水已「東流去」，但它永遠留在華夏歷史長河中，自然界的法則就是瞬息萬變，以不變應萬變的只有濟水留下的痕跡，也只有對濟水的歷史記載。

除此之外，濟瀆廟等古代文化遺址，為地理學家研究古代河流走向提供重要依據。根據以上兩項的研究成果，我們可以大致勾畫出8500年前黃河與濟水的關係。黃河在鄭州以西羣義以東向南流，越過華中平原，在蘇北流入南黃海。濟水從王屋山東流至

濟瀆廟等古代文化遺址，為地理學家研究古代河流走向提供重要依據。根據以上兩項的研究成果，我們可以大致勾畫出8500年前黃河與濟水的關係。黃河在鄭州以西羣義以東向南流，越過華中平原，在蘇北流入南黃海。濟水從王屋山東流至

濟瀆廟等古代文化遺址，為地理學家研究古代河流走向提供重要依據。根據以上兩項的研究成果，我們可以大致勾畫出8500年前黃河與濟水的關係。黃河在鄭州以西羣義以東向南流，越過華中平原，在蘇北流入南黃海。濟水從王屋山東流至

濟瀆廟等古代文化遺址，為地理學家研究古代河流走向提供重要依據。根據以上兩項的研究成果，我們可以大致勾畫出8500年前黃河與濟水的關係。黃河在鄭州以西羣義以東向南流，越過華中平原，在蘇北流入南黃海。濟水從王屋山東流至

濟瀆廟等古代文化遺址，為地理學家研究古代河流走向提供重要依據。根據以上兩項的研究成果，我們可以大致勾畫出8500年前黃河與濟水的關係。黃河在鄭州以西羣義以東向南流，越過華中平原，在蘇北流入南黃海。濟水從王屋山東流至



濟水發源地濟源。 網上圖片

說蔗

青絲

《笑林廣記》裡有個笑話：有人上街撿食他人丟棄的甘蔗渣，罵道，誰這麼饞，嚼得一點味道也不剩？我幼時最喜歡這個笑話，因為在生活條件艱苦的過去，甘蔗是我童年裡經常能夠享用得到的零食。敝鄉是糖產區，周邊種植了大量的甘蔗，每年一入冬，就有蔗農用自行車推着自產的甘蔗出來賣，因售價甚廉，大人也都不吝破費，讓孩子吃個痛快。不少人家乾脆一買就是好幾捆，放在家中的門背後，誰嘴饞了就去抽一根來嚼，吃到舌頭起皮的情況也是時有發生。因而在吃甘蔗這個話題上，我們是頗有些富翁心態的。所以我等幼時，嘲笑他人跟風盲從，人云亦云，就是諷為「食蔗渣」。

甘蔗渣沒有人會去吃，但撿拾甘蔗渣的人倒是不少。進入臘月，不少人家會做臘味，若是經過一道煙熏的工序，臘味乾得快，保質期也長，還會帶有一股特殊的煙熏風味。曬乾的甘蔗渣，就是用於熏烤臘味的最佳用材，火勢勻淨，燃燒緩慢，煙霧輕淡，熏出的臘味還會帶有一股淡淡的焦糖香。若是沒有甘蔗渣，人們為了追求相似的效果，就要在柴炭上面放一些糖，才能營造出那股特殊的焦糖清香。所以，蔗農走街串巷賣完甘蔗後，往往會留下一地的甘蔗皮和蔗渣，常會有人收拾回家，留待做煙熏臘味時用。

野史載，宋神宗曾問呂惠卿「蔗」字何解，呂惠卿答道：「凡草木，皆正生嫡出，惟蔗側種，根上庶出，故字從庶。」甘蔗的種植形態很特別，根會分枝生莖，形成叢生，古人又認為，旁生蔗出的甘蔗比正出者要甜，故有此一說。其實這是一種誤解。據季羨林的《中華蔗糖史》載，蔗雖是外來的物種，但很早就傳入了中國。宋玉的《楚辭》曰：「脯繁炮羔，有柘漿些。」柘漿即甘蔗。只不過在古代，甘蔗的種植面積一直都很有限。

漢末時曹植有《都蔗詩》，西晉張協有《都蔗賦》，想來在當時的河南境內，也有少量的甘蔗種植，故被詩人讚美。對此，清人屈大均在《廣東新語》中譏諷道：「知其都之美，而不知其諸之美也。」意為只知都中甘蔗之美，卻不知道郡下有更好的甘蔗，有嗤笑二人見識不廣之意。晉人嵇含的《南方草木狀》載，嶺南的交州郡將甘蔗榨汁，暴曬數日製成蔗錫，敬獻給吳主孫亮。某日孫亮派內侍持帶蓋的銀碗到倉庫取蔗



甘蔗 網上圖片

錫，內侍與藏吏有怨，就暗藏老鼠屎投放到蔗錫裡，以求治藏吏保管不善之罪。最後孫亮明察秋毫，洗除了藏吏所受的冤屈。由此亦可知，甘蔗在當時的吳國境內，也並不多見。

敝鄉出產的甘蔗有兩種，一曰竹蔗，一曰果蔗。竹蔗又名牙蔗，皮堅汁少，生食頗為不易，只有口生猛的小兒方會嗜食，主要是用來榨糖。果蔗又名崑崙蔗，其色赤紅，甘甜多汁，多被作為水果零食。古中醫選用之接骨，把蔗剖開作為夾板，綁在病人的斷骨上，可助復接，故又有一名叫藥蔗。

果蔗中的珍品為雪蔗，色澤淡青，仿若新生翠竹，質地甚為鬆脆，節疏而多汁，嚼食甚為甘美。《世說新語》曰：「扶南蔗，一丈三節，見日即消，風吹即折。」說的就是雪蔗。古人種植雪蔗須以木棍在旁撐持，不然「風吹即折，見日即消」，謂其質脆，易被摧折。古代醫家認為，雪蔗有潤澤之功，「食至十棰，膈熱盡除」，意為若有體燥上火的現象，大量嚼食雪蔗可解。此方流傳甚廣，至今仍有不少人遇有火熱症狀，也就是上街買回一段甘蔗，再加上幾個荸薺，連皮一起放到水裡煮，煮出淡褐色的水，作為養生降火的涼茶飲用。

甘蔗最有特色的吃法，是烤着吃和煮着吃。海南人將甘蔗放到火上烤熟，味醇而甜，食之可消酒。而在廣西，小販用白鐵皮製成桶狀的蒸鍋，盛小半鍋水，把甘蔗截為半米長放到鍋中，座到煤爐上，於街邊擺賣。經過加熱，鍋內產生的蒸汽將甘蔗蒸熟了。削皮而食，極為甘甜清潤，有一種特有的熟香，比之烤熟的甘蔗，汁水更為豐美。冷冽的冬日，嚼食一根熱乎乎的煮甘蔗，乃極為快意之事。

曾有一位去國經年的鄉人告訴我，他對諸多故里食物念念不忘，印象最深的就是冬天裡的煮甘蔗。而這也符合眾多客寄海外的遊子的鄉思，因為最美的味道總是在桑梓故地，在曾經的記憶裡。

生活點滴

夏日周末記事

王淼

早晨《東方紅》，晚上《國際歌》，是我年少時聽慣的兩首曲子。早晨，《東方紅》的樂曲響起，就是起床、上學的時間到了；晚上，《國際歌》的樂曲響起，就是上床、睡覺的時間到了。那一天當中兩個最鮮明的時間標記。

早晨根本不需要媽媽喊，街頭的大喇叭自然會將我叫醒，就像鬧鐘一樣準時。於是，穿衣、刷牙、洗臉，照例完成一切程序，我就開始行走在去學校的路上——一段彎曲的土路，一個方方正正的稻場，稻場邊還有一棵時常花開花落的榕花樹。那是日復一日、年復一年的尋常日子，聽着同樣的樂曲，做着同樣的遊戲，卻過得充實而繁瑣，平靜又快樂，從不會覺得單調和俗套。

當然，重複的生活中也會有一些例外，比如，星期天就是一個與往常不同的日子。早晨，雖然《東方紅》的樂曲照樣響起，卻再也用不起了。白天可以玩自己最喜歡的遊戲，像擺扣子、玩手槍之類，前者就是將媽媽平時儲藏、備用的扣子，分成敵我兩個陣營，自己從中指揮調度，玩的是一个虛擬的打仗遊戲；後者需要自己扮演兩種角色，八路或鬼子，玩

生活點滴

夏日周末記事

王淼

早晨《東方紅》，晚上《國際歌》，是我年少時聽慣的兩首曲子。早晨，《東方紅》的樂曲響起，就是起床、上學的時間到了；晚上，《國際歌》的樂曲響起，就是上床、睡覺的時間到了。那一天當中兩個最鮮明的時間標記。

早晨根本不需要媽媽喊，街頭的大喇叭自然會將我叫醒，就像鬧鐘一樣準時。於是，穿衣、刷牙、洗臉，照例完成一切程序，我就開始行走在去學校的路上——一段彎曲的土路，一個方方正正的稻場，稻場邊還有一棵時常花開花落的榕花樹。那是日復一日、年復一年的尋常日子，聽着同樣的樂曲，做着同樣的遊戲，卻過得充實而繁瑣，平靜又快樂，從不會覺得單調和俗套。

當然，重複的生活中也會有一些例外，比如，星期天就是一個與往常不同的日子。早晨，雖然《東方紅》的樂曲照樣響起，卻再也用不起了。白天可以玩自己最喜歡的遊戲，像擺扣子、玩手槍之類，前者就是將媽媽平時儲藏、備用的扣子，分成敵我兩個陣營，自己從中指揮調度，玩的是一个虛擬的打仗遊戲；後者需要自己扮演兩種角色，八路或鬼子，玩

來鴻

家鄉的肉味

吳鳳珍

前幾年某個春天的中午，我與老伴路過觀前大監弄松鶴樓鴨麵店時，一陣風過，一股子的似陌生又帶有熟悉的異香直往我的鼻子裡鑽。我循香尋覓，雙腳不由自主地跨進了這麵店，眼見得該店有位服務員從裡面端出一大盤熱氣騰騰的醬汁肉！那兒迷漫着更濃郁的肉香，那肉紅彤彤，香噴噴，其汁稠稠的。是家鄉著名的醬汁肉哪！我不由自主地只管跟了他，眼睛睜大，並射出了鏡光！老伴見狀鑽進人叢，用力地牽着我的衣角。我回頭見了他猛醒，為自己的失態而微微地一紅臉。老伴低語：「注意些。」我是個嗜肉者，因病犯糖尿，已是二十多年戒此肉矣！我實在饞了！

七情六慾人所難免，何況這家鄉的肉味實太誘人了。在「蘇州織造府菜系」(官府菜)申遺代表作報告時有句話令人領首：「蘇州人住的房屋其典型是園林。蘇州人欣賞的戲曲是昆曲。都是高雅精緻的，那麼，蘇州人的飲食能不高雅精緻嗎？」

「蘇州織造府菜系」申遺成功的下一步是如何挖掘它的精華，恢復並使之更發揚光大。這個菜系中一個特點是絕對不用味精。(在我的記憶中，那時大戶人家招聘主廚上門煮菜，絕不許夾帶味精一旦發現可拒付工資)，以發揮食品的自然鮮為宗旨，用的是高湯來吊鮮的。舉一小例——如高湯中的蝦滴，除了以糠蝦為原料外，還規定要一隻五斤重的閩雞吊鮮。這裡的櫻桃肉，必需用太湖黑毛豬的肉煮，其肉的價格是五十塊一斤(現在

櫻桃肉

網上圖片

普通豬肉價為17元一斤)。「蘇州織造府菜系」對食品原料的要求近乎苛刻。最近想恢復一隻菜名稱為「蜜汁方」，這裡的火是指火腿。這名稱我聽說過，什麼沒口福品嚐過，說不出什麼，不過既然「蜜汁醬方」已是妙不可言，那這方火就更為高檔的了。據說，這原料的採購非同小可，得派出可靠專人到火腿的生產地——金華——去採購，一定得正宗的火腿，採購來的整隻火腿，只取其中間部分的一方塊煮方而已，其餘的已沒有資格再煮第二塊的了！這個原料的代價之大就更令人咋舌了！

我有位上海籍的文友，在瀟湘之際沒有說什麼重要遺言，只是痛苦地長嘆一聲：「我再也沒機會嚐櫻桃肉了啊！」——讓他至死仍丟不下的一塊蘇州櫻桃肉、其味美到什麼程度？蘇州的好肉味真的是用文火功夫，往往要花好多時間耐心的等待。要求是形似散而不散，服務員端上桌時整齊齊、方方正正一塊紅艷艷的肉(色彩比醬方略淺)她必用小刀在肉上劃井字形，於是肉皮下面的肉微微凸起，呈現出立體狀，它渾着粒粒帶朝露的、晶瑩飽滿的、紅艷美絕的櫻桃，要不饞也難哪！筷子一夾，摘下一顆「櫻桃」入口中已是三分化，略一抿吸，毋須勞動牙齒，那肥腴的、濃稠的、鹹中帶甜的酥肉全都融化下肚矣！其時，給人的感覺是極度的滿足和酣暢。此肉只消一嚼，你就欲罷不能的了。

倘若說松鼠桂魚是蘇幫菜中魚的典

櫻桃肉

網上圖片

型，那麼櫻桃肉可說是蘇幫菜中肉的代表了！它們不僅滿足了食客們的口腹之慾，而且，還給人以視覺上的美的享受！

蘇州的肉味，除了在菜館裡的之外，不可忘卻的還有滷菜店裡的美味肉。譬如我在一開頭就寫的醬汁肉，它可說是櫻桃肉分塊而已，為了顧客們便於攜帶，它就煮得稍微硬一些兒。也為了適應很多地方不同口味的顧客，在甜味上也略淡些。但它畢竟植根於蘇幫菜的。

另外，值得一提的是蘇州滷菜店裡的醬肉，它是未放紅糖只放少許糖吊鮮的肉，而放一些香料，在民間傳說陸稿薦遇仙的故事中，說店主用乞丐留下的破稿薦煮了肉，其香遠播四鄰，我估計大概就是香料了。這醬肉也是蘇州的著名產品，它與醬汁肉一樣，深受市民與周邊城市人們的喜愛。曾在食品競賽(大概是省際)中獲金牌。



櫻桃肉 網上圖片

為了深戀家鄉的肉味，為此，我家兄弟姐妹都學會了煮醬肉。年輕時有過每人每月供應四兩內的經歷。老來經濟情況與供應條件都好了，卻不宜吃肉了。本以為造化弄人，後來倒也釋然了，想：大概每人的享樂是個恆數，多受用後脂肪就會積澱在血管裡作祟的。肉饒為六慾中瑣事，卻也「縱慾」不得也。