

歷史與空間

濟南的老街巷文化

一座城市都有各自的地域文化，街巷也是城市文化的組成部分。濟南的老街巷個性十足，代表了這座城市文化的特色。

濟南是一座古老的城市，文化積澱豐厚，是中華文明的重要發祥地之一。據歷史資料顯示，漢代築城，晉時定邦，宋朝設府，清初開埠，盤點歷史，遺跡尚存。

濟南老街巷名充滿濃郁的鄉土文化氣息，具有較深的文化淵源，每一條街巷都有咀嚼不厭的動聽故事。最為搶眼的是依泉命名，老城區2.6平方公里的範圍內分佈着趵突泉、黑虎泉、珍珠泉、五龍潭等四大泉群、136處泉水，這些名泉都有自己獨特的名字，老街巷也就因身邊的泉而得名了。

依泉得名的老街巷大都集中在老城區，趵突泉古稱「濼」，就有了濼源大街；舜泉呈井形，也稱「舜井」，舜井街也就叫響了；芙蓉街、芙蓉巷因街中有芙蓉泉而命名。匯泉寺街因有匯波泉在大明湖東南小島上，島上舊有匯泉寺，昔日街有路直通，就形成了寺和街的美名了。

濟南是歷朝歷代的政治中心，更多的街巷依府城衙門得名，布政司街、按察司街、北察院街、縣東巷、縣西巷、縣後巷、高都司巷、舊軍門巷、小王府街、轅門街、府館街、王府池子街、運署街、後宰門街、衛巷等，無不帶着官街的特色。有些街巷與文化教育相關，學院街、貢院牆根街、榜棚街、茶巷、柳園街、文垣街、泮壁街等。與宗教祭祀相關的鎮武街、三聖街、星垣街、壇盛巷等等。

具有重大歷史紀念意義的有三三街，記載了震驚中外的「五·三慘案」。體現吉慶納福的有光明街、濟安街、萬順街、萬盛街、長安巷等。體現行德積善的有親仁街、樹德巷、德泰巷、義士巷等。伴隨寺廟祠堂得名的街巷太平寺街、雙忠祠街、正覺寺街、火神廟街等等。

憑借建築物的街巷有西趵突街、起鳳橋街、花牆子街、西青龍街、華家井街。有些街巷出自獨特的形態，鏰把胡同街像鏰把，耳朵眼巷它實在太短了，勺子頭巷形狀類似像木勺子，九曲巷有九個彎，拐彎處都是90°直角，巷子很窄，故取名九曲巷。葫蘆頭巷像葫蘆頭形狀而得名。轆轤把子街像農村打井水的轆轤把手，車帖轆把子街像老式花轆轤車等。這些名字風趣幽默，樸實直白，帶有濃郁的鄉土氣息，給人以古老而又清新的感覺。

曲水亭街叫得最響，這條街並不太寬，半個街道被一渠清流佔着，街隨水走，水伴街行。根據史志記載，南北朝時期，就在珍珠泉西鄰建造了曲水流杯池。泉池裡面的水從北口流出後就形成一條小

河，彎彎曲曲，砌上石沿，這就是曲水河。後來有人在曲水河建一涼亭，取名為曲水亭，順水而行的街就叫曲水亭街了。

還有些街巷也帶着時代的特色。鞭指巷，在康熙、乾隆年間，附近逐漸有了若干家經營鞭子、韁繩、鞍子等皮革製品的手工作坊，形成了頗具人氣的街巷，久而久之被稱之為「鞭子巷」。傳說當年乾隆皇帝執鞭一問「此為何巷？」隨從的宰相劉墉妙答曰「鞭指巷」，自此鞭指巷因此得名，脫俗附雅。

隨着時代的發展，濟南老城區外逐步被開發利用，有些街巷無不帶着歷史的烙印。最能代表老濟南行業特色的街巷之一當數剪子巷了，剪子巷是一條南北向的巷子，由於巷子北段大多為經營剪刀、車馬配件的鐵器店，其中尤以製作剪子聞名，老濟南們故而取名剪子巷，反映了濃重行業特色。以剪子巷為代表的街巷，記載着濟南工商業發展的歷史，它同周邊的柴家巷、郝家巷、冉家巷、西券門巷等被譽稱為西關「八大巷」。

上世紀初，濟南開埠，老城西部商賈雲集。商賈區的街巷就凸顯了行業特色，篋子巷賣梳子，花店街賣鮮花、筐子街賣柳筐、估衣市街賣舊衣服、菜市場街賣菜、館驛街集聚着旅店，來往客商以及官家食宿之地。銅元局街是因當局設銅元局，用來製造錢幣，遂成街巷名字。製錦市街，開始是賣編筐有的棘條條，後來生產錦繡，故把此街命名為製錦市街。

濟南開埠區主要街道的名字很有趣，大都以地球的經緯相稱，但卻與地球的經緯方向相反。路網的經緯和地理的經緯反着在全國獨一無二，是一種很獨特的創意。1904年膠濟鐵路建成通車後，清政府把西關外一塊長五里、寬三里的地方劃出來作為濟南的商埠區，當時濟南紡織業較為興盛，按照古時織物「長者為經、短者為緯」的習慣，當局就把商埠區內東西方向的道路命名為「經」，南北方向的道路命名為「緯」，意在鼓勵濟南的經貿發展。

濟南原來究竟有多少條街巷，老市民傳承下來的一種說法是「九街十八巷七十二胡同」。這不過極言街巷之多，並不是一個精確統計的結果。在清光緒年間繪製的《省城街巷全圖》上，所標示的濟南城內街巷已有160餘條，實際上，濟南的老街老巷有500多條，它們是老濟南的脈絡，是老濟南的觸角。

濟南這座歷史文化名城在發展的過程中，老街老巷見證了時代的進步，沐浴着時代風雨，承載着人間悲歡，感受着歲月滄桑。一條條老街上都發生着



曲水亭街，街隨水走，水伴街行。 網上圖片

歷史故事，這些老街巷記錄着這座城市的驕傲與遺憾，也珍藏着人們的回憶與夢想。就現實來說，驕傲是老街巷文化積澱豐厚，遺憾是老街巷在逐步消失，許多有歷史文化品位的老街巷淡出了人們的視野。據不完全統計，至今已有200餘條老街巷的名字不復存在了。濟南五龍潭公園內一塊新立起的鐫有「東流水街」四個遒勁大字的紀念碑，這條曾被濟南市民評為20條「市民喜愛的老街老巷」中的東流水街，如今只見碑誌不見街了。

街巷是反映一座城市社會歷史的「活化石」，在濟南，幾乎每一條老街巷都會有美麗的傳說。古老的街巷中蘊藏着往事，包蘊着漫長悠遠的歷史風雲。時光荏苒駒過隙，惟有古樸氣質的老街巷依舊迎風傲雪，牢牢定格在城市的記憶中。那些飽經滄桑的老街巷能喚起人們對事件、人物、蹤跡、市井等古風遺俗的翩翩聯想，油然產生對歷史的關注，對美好家園的鍾情。

老街巷沒有老，它依然富有年輕的神態，它啟迪人們珍惜賴以生存的家園。時代在發展，社會在進步，城市在不斷的長高長大，舊城改造已經成為建設者的口頭禪。當舊城拆遷的觸角伸向老街巷的時候，應當想到「保護性開發」這句話的基本含義，過去沒有想到而留下了遺憾，如果現在還想不到，那必然釀成更大遺憾，長此下去就是糟蹋文化，勢必成為歷史的罪人。

濟南以泉城著稱，趵突泉、千佛山、大明湖三大名勝是對外宣稱的靚麗名片，以三大名勝為背景的《天下泉城》已經擴大了城市的知曉度。遺憾的是雖然也給了老街巷不少的鏡頭，但沒有把老街巷稱作這座城市的「第四名勝」，熟知，老街巷也是一張帶有文化氣息的名片。從濟南的老街巷出發，不僅能走進歷史，還能看到未來，不僅能了解自己，也能探知世界，不僅能發現這座城市的內秀，更能創造這座城市的現代文明。

■文：卞允斗

書若蟬蛻

■文：葉輝

波士頓某日記：科學

有一段日子，美國有好幾種科普雜誌定期空運到港，在外文書店和連鎖店銷售，《科學》大概是最不起眼，也最難購買的一種，它的印刷遠不及《發現》、《科學文摘》、《全方位》(OMNI)那麼精美，紙質粗劣，不像其他幾種採用厚滑的粉紙；它的內容不怎麼強調流行趣味，不像《全方位》般刊登科幻小說和幽浮(UFO)傳聞，也不像《發現》和《科學文摘》般有大量科技新知，文字簡易的科技趣聞。這份由美國科學促進協會編輯出版的科普月刊卻經常發表一些結合社會民生、着重於思想啟發的論文。

話說《科學》在1984年推出一個慶祝創刊五十年的專輯，邀請二十位美國科學界人士執筆，談論改變人類生活的二十項二十世紀科學發現——包括塑料、智商測驗、愛因斯坦的相對論和他幫助建立的量子理論、血型、數字測試(卡爾·皮爾遜的卡方檢驗法)、真空三極管、混種優勢、飛機飛行原理、第二次醫學革命、在南非出土的兒童骨頭揭示非洲是人類發源地、分裂原子、宇宙大爆炸的探索、DDT、電視、口服避孕藥、電子計算機、精神病治療藥物、晶體管、DNA結構和激光。

從這份科學發現的名單，大概還可以重溫昔日被科學不斷改變的世界。《科學》此一專輯曾以中文編譯，名為《本世紀二十項科學發現》。那是一本十分有益而不失趣味的科普讀物，有助於認識自己置身的現代世界。《科學》主編阿倫·哈蒙德還寫了一篇「文章」，交代二十項科學發現的選擇標準，所有的發現必須是本世紀內的事，必須對人類生活方式、對認識人類自身和對認識世界的方法產生了巨大影響。當然，一些重大的科學發現並沒有被選擇，那是由於發現時間尚早，或與人們日常生活關係還不算太密切，比如核子、人工受孕、無線電等等。

也許限於認識，或許自以為涉獵頗深，不一定同意該書所選擇的二十項，但該二十項發現和發明，能在當時的課本裡找到的，也許只有為數不多的幾項，對大多數想了解科學是怎樣改變世界、為什麼會改變的讀者來說，無疑是極富啟迪性的。阿倫·哈蒙德說得好：「……科學家對我們的最大影響也許並不在於科學所促成的技術發展。科學已經成為極重要的社會力量，從根本上改變了我們對世界的理解，改變了我們所提出的問題的實質，甚至改變了我們對未來的期望。」

那時是三十年前：我們每天看電視、用電子計算機算賬；我們採用口服避孕藥、坐飛機旅行、家裡都有不少塑料用具和器皿，我們穿尼龍襪；我們的生活習慣和節奏，被科學破壞，又被科學重建，既改善着也支配着，我們當然有權知道身邊的世界怎樣變遷——或者就像R.S.托馬斯(R. S. Thomas)的《禱告》所言：「波德萊爾的墓穴/ 離科學之樹/ 不是很遠，/ 我的，也一樣……」



■網上圖片

文藝天地

浮城誌

■文：青絲

燉牛尾

春寒料峭，友人邀我上門吃飯，說有好東西招待我。到了之後，見友人用高壓鍋燉了一大鍋牛尾湯，配角除了白蘿蔔，還雜有幾個紅蘿蔔，不僅色彩養眼，風味與口感也是俱佳。牛尾燉得火候很足，皮爽肉滑，蘿蔔也吸收了濃湯中的鮮味，蘸以用大葱、酸薑絲、茺荳、辣椒製成的味碟而食，不論佐酒還是下飯都很出色。而在濕寒沁人的天氣裡，這一大鍋燉牛尾既所費不多，又飽人口腹，足令賓主盡歡，身心都被滋潤得暖暖的。



燉牛尾湯。 網上圖片

牛尾屬於典型的市井之味，價極低廉，只是要將它列饌入簞，並不容易，光是除乾淨上面的細毛就是一個大問題。有人怕麻煩，乾脆將皮剝掉，只留下骨核，實乃應對無方的失當之舉。富含膠質的牛尾皮，是整根牛尾的精華，細心整治乾淨了，加上多味香料和藥材一起燉，消解其特有的腥膻，就成了知味者的大愛。被燉得晶瑩透明的皮，肥嘟嘟的，連着肉，口感極為肥美甘腴，於韌滑中又有着些許嚼頭，且香氣內蘊，一入口，濃濃的「牛味」就會在嘴裡瀰散開來。那一刻，如果伸到鍋裡的筷子夾中的是一段不帶皮的牛尾，心情肯定是不甘不爽的。

過去在一些老街巷，秋冬之際，常見有人在家門口擺一個小煤爐，坐一隻瓦煲，裡邊「咕嘟咕嘟」燉的就是牛尾。因牛尾的根部碩大、骨骼堅硬，要徹底燉爛出味，需三四個小時，主婦午後加好煤，封上爐口，就放在門口任其燉燉。人們除了看中牛尾便宜，也因為骨湯鮮美，營養豐富，是滋養食補的一道美味。可配襯牛尾一起燉的食材也很豐富，番茄、黑豆、淮山、菜乾、馬鈴薯，無不絲絲入扣。

儉省的人家，還可以一菜兩吃，先把牛尾燉出味，撈起，再往湯裡加入蘿蔔繼續燉，就是一道甘美清潤的老火靚湯。牛尾加上洋葱、辣椒一起紅燒，則又是一道下飯菜。或者配以苦瓜一起烹炒，從牛尾滲出的少許鮮美湯汁，濡染到苦瓜上面，吃起來特別的香。平淡無奇的市井生活，因有了牛尾的參與點綴，也瞬時變得精彩生動起來。

西餐裡也有用到牛尾的名菜。如葡國菜有一道美譽度極高的燴牛尾，也是看中牛尾平日掃拂蚊蚋，不斷運動，沒有多餘脂肪的特點，加上其骨膠原質豐富，腴而不膩，具有爽脆的口感。西葡運用多味香料化解牛尾的腥膻，加入紅酒、蘑菇、洋葱一道用慢火燉煮，至湯汁不多時再勾濃汁。如此燴製的牛尾，汁濃爽滑，綿軟入味，還有一股獨特的甘醇紅酒香，很刺激人的食慾，頗受食客的好評。澳門有一家專營葡國菜的餐館，蒞臨的遊客都會點要店裡的招牌菜燴牛尾，大快朵頤。

雖然在身价方面屬於下里巴人，但牛尾給人帶來的味覺驚艷程度，卻絲毫不亞於珍饈異饈的陽春白雪。

試筆

■文：王江鵬

六月，等待一場花期

秋日的某個黃昏
種子被小心翼翼地拋入泥土
此後，便是漫漫無期的等待
穿過寒鴉鳴咽 肅清的晚秋
穿過水涼刺骨
雪花舞動如精靈般的嚴冬
捱過一個又一個幽暗的黑夜

終於，在一個溫煦的春日的清晨
顛顛巍巍的小腦袋
輕輕地撐破覆在頭頂的泥土
如初生的嬰孩般
透過微睜的雙目好奇地仰望着
新鮮的世界

春日春風送暖
包藏着的枝葉 開始搖搖晃晃地舒展
有時雨下如注 砸得腦袋微微生疼
有時晴陽暴曬 嘟着乾涸的小嘴
可依然未曾放棄
一點點 一滴滴
悄悄地積攢着力量 奮力生長
因為，自己是株可以開花的樹

六月，等待一場花期
屬於每束草木的夢想
已在不遠的雲端招手 目光含笑
瞬間所有的甘苦 灑過的血淚
已在心底變得溫暖
因為她們 足以為自己
撐開一葉可以駛抵彼岸的舟
而那個六月
托紫嫣紅 次第開過裡
終會有一朵屬於自己最甜美的笑顏

徵稿

文匯園開設青少年作品園地，歡迎各大中院校學生朋友踴躍投稿。
文體不限，字數600—1200字為宜。
來函請註明「文匯園學生投稿」。
郵箱：bookwvp@gmail.com。

手寫板

■文：付秀宏

扔巴魚的命運

秋風起，白菜香，肥美扔巴滋味長。在家鄉，很多人最鍾情的小吃是「白菜熬扔巴」。「扔巴」，音「扔蹦、郎棒」，也即海鯨魚、游光魚，學名矛尾復鰲虎魚，因為此魚肉質鮮嫩、口感潤滑，營養豐富，骨刺少而細軟，所以廣受青睞。

相傳，以前渤海灣扔巴非常多，魚多到什麼程度呢？據打漁的人說，用網拉上來的扔巴魚多到幾乎沒人要，所以漁人看見扔巴魚就說：「這魚出水不好存活，沒有多少買主愛要，扔了吧，扔了吧！」

於是，「扔巴」之名開始盛行。為什麼海裡扔巴魚這麼多？原來扔巴魚繁殖數量非常龐大，多到龍王爺開始憂慮自己的統治地位，最終龍王把扔巴魚發配到海灘，而且規定牠只能活短短不到一年的時間。

記得小時候，吃到白菜熬扔巴是非常高興的，即使只有幾條，也會由衷地讚不絕口。扔巴魚的細潤潤和鮮靈靈，讓我對這種美食有着格外熱誠的心意。一位詩人說，在年輕時若你愛上了一種味道，它將永遠鐫刻在溫暖的記憶中。這話說的不假，因為時下扔巴魚人人愛吃，價格不斷攀升，曾幾何時這普通的「白菜熬扔巴」變得富貴了。

據《食物本草》記載，扔巴魚「暖中益氣，健筋骨，利血脈……」，是藥膳食補的佳品。現代醫學證明，扔巴魚肉質中維生素A含量較高，對女性美容養顏有神奇功效。「家鄉扔巴」香氣四溢，口感鮮美；「椒鹽扔巴」外焦裡嫩，香醇悠長；「蒸乾鹹扔巴」筋道味濃，乃下飯佳餚。近年來，扔巴魚成為漁家特色菜餚和海鮮餐廳的招牌菜。

不由想起數年前扔巴魚數量那麼繁多，體膚那麼光滑，因其黏滑手握難成，而它脊背棕灰而柔軟、腹部乳白幾乎一捅即破，所有這些感覺和影像，已變成了一種無瑕的美麗回憶。如今的入夏及初秋季節，我所看到的是——並不很多的小扔巴魚在岸邊淺水區索餌育肥。

秋風送爽，這些扔巴魚進入加速生長階段，特別是深秋初冬節氣，近岸淺水區扔巴魚個大體肥，為來年產卵做準備，冬天則結群遷徙至深水區越冬，少數沒有及時逃逸的，因水溫急劇回落，只能依靠黏滑的身體鑽入洞穴中冬眠。

其實，渤海灣的扔巴魚並非最短命的屬種。有一種最短命的扔巴魚，一生僅59天，生活在澳洲沿海的大堡礁下。對澳洲扔巴魚來說，真是「一寸光陰一寸金」。短短不到兩個月，它完成了其他脊椎動物十幾年甚至幾十年才能完成的事

情。

聽愛釣扔巴魚的大哥說，每年早春4月，是我們這一帶扔巴魚的死期，這個時候令人哀傷。其實，更令人憂傷的是，大家都愛吃這一口兒，每個人都愛拿着魚竿去釣牠。

扔巴魚黏滑感非常強，這是牠在沿海淺灘裡摸爬滾打的身體優勢所在。這樣的手感，也可能是牠對這個塵世的無限眷戀吧。扔巴魚嫩軟的味道，彷彿還帶着沒長成的淡淡憂傷。

我想，那黏滑的體液，猶如一層天然的防凍蠟；當凜冽的寒風，吹透蝦塘河泥，扔巴魚的心酸幾乎全部沒進去了。每年秋冬季的扔巴魚味道最為鮮美，源源不斷的食客沉湎於此種美味。因近年捕獵過度，連懷春的扔巴魚屢屢被端上餐桌，致使來年產卵的扔巴魚數量急劇減少。

本地人、外地人都愛吃扔巴魚，當一條又一條端着大肚子卵籽的扔巴魚被吃掉以後，一年又一年，僥倖活下來的扔巴親魚越來越少。來年春天，牠們的下一代又面臨下一輪被網捕鉤釣的淘汰，這樣惡性循環下去，扔巴魚幾乎被趕盡殺絕。

扔巴魚，這個非常繁盛的家族將要被寫進稀少物種名冊，真是沒想到。如果扔巴魚不實現適度的人工繁育，扔巴魚的食客範疇會越來越少，將不再是尋常百姓家。細想下去，這是扔巴魚的肉質細潤和滋味鮮美的罪過嗎？

不，應該是人的口味急劇市場化膨脹釀成的惡果，是人對扔巴魚沒有節制地親朋共食導致的必然窘境。

扔巴魚的可持續性存活與人類的可持續性發展，是一樣的道理。大家知道，扔巴魚多棲息於沙質和淤泥地質海床，細沙與礁石混合地帶，河流入海口鹹淡水交匯區等水域。蝦塘、海貝海參養殖塘、鹽場和養殖區循環水溝渠，也是扔巴魚鍾愛的家園。冬天來臨之際，蝦塘塘主會為了獲取更大利潤，會把塘中的扔巴魚悉數出光，這無疑讓扔巴魚家族更雪上加霜。

扔巴魚的致命弱點，在於滿卵的扔巴親魚最好吃。「滿門被吃掉」於人來說是口味品嚐，於魚來說是斷代無繼。老百姓吃地道的「白菜熬扔巴」，端一盅小酒，細嚼慢品；飯館更是對扔巴宴花樣翻新，以致食客眾多，叫好連聲。只有垂涎欲滴，沒有控捕機制；只有蓬勃貪心，沒有平和心情。這種情境，就像老磁帶的纏繞拉扯，撕裂成為必然。

我的手捏不住黏滑，像捏不住扔巴魚的命運一樣……