

推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展——文化“两创”看济宁

兰台文创：美食烟火气中的书卷芳香

王维新 张德保



民以食为天，美食最能袒露一个城市的烟火气。越来越多的人知道，济宁素有孔孟之乡、运河之都的美誉，却不一定数得出济宁这座美食之城的底蘊。

自古以来，上自厅堂楼阁，中到酒馆茶肆，及至寻常巷陌，老济宁都有各自常用的美食。孔府宴、运河宴，宴合儒家礼制，有序长幼、别尊卑，敦风厉俗、教化天下之功。

除此之外，济宁地处运河中枢，四方通衢，客商云集，南北物质文化交流频繁，所辖县市区土地肥沃，河流湖泊密布，农林牧渔产品丰富齐全，从而成就了悠远而独特的餐饮文化。民间各种美食也是各具特色，众多名吃小吃散落市域之内，香气满城。

济宁市档案馆深度挖掘整理济宁优秀传统文化资源，创作出版了古文体作品集《济州故华录》，内容涵盖济宁诸多文化元素，美食文化也是其中重点展示的内容之一。在《济州故华录》的基础上，又开发了美食文化明信片、美食文创手提袋等，开展了档案文创产品“五进”活动，深度宣传与涵养济宁美食文化。

如数家珍 娓娓道来

《济州故华录》对济宁美食文化进行了全方位梳理，作品独具才情，体物入微，非深入生活、洞悉济宁者不能道。

孔府宴系列。《济州孔府宴赋》探秘孔府宴的历史源流、发展脉络，以及特色菜品等。孔府宴是曲阜孔府的王府菜，是孔府接待贵宾、袭爵上任、祭日、生辰、婚丧时特备的高级宴席。

盛宴礼节周全，程序严谨，遵循孔子“食不厌精，脍不厌细”的哲理主张，是中国古代宴席的典范。孔府宴原材料丰富，“稻黍稷麦菽”“枣李杏栗桃”“牛羊犬猪鸡”，菜品丰富，有“诗礼师匠”“八仙醴水”“熏簪火色”等。

《孔府宴珍馐四十品》细细描摹孔府宴的20道名菜，每一道都有一个诗意的名字，而背后皆有传说典故，比如带子上朝，“带子拜堂桂兰殿，上朝礼文祈永年”；诗礼银杏，“堂前文幄铺银杏，诂记款款伯鱼翁”；御带虾仁，“阙里青虾出淡流，诂谒圣府即吴钩”等，这已经不仅是对其菜品的尝试了，更是对传统文化的品味和鉴赏。

运河宴系列。《古济州运河宴赋》形象地描述了独具一格的济宁运河宴菜系，此宴食材来自济宁内外每季物产，以南四湖、北五湖淡水湖产品为主，“南北九水烧鲲鹏鳞蹄鳍鲤鲤”。《济州运河宴佳馐四十品》介绍了运河宴

20道名菜，如红烧甲鱼，“栉沐颿风波微拂，憩宴济州鼃鱼吉”；筒子鲫鱼，“披垒谿调鲫鱼筒，辘味久忆济州城”；红烧鲈鱼，“湖泽藻草鲈鱼黄，阔颊长须肉嫩爽”等。

玉堂菜系列。《济州玉堂赋》讲述了玉堂酱园的历史和今天。具有300多年历史的玉堂酱园，其产品信誉崇高，经年不衰，“味压江



南三百年，道循儒商三十秋”。1905年在巴拿马国际赛会上，荣获多项金奖，为国争光，“巴国博览五枚金牌赫西洋”。《济州玉堂酿珍四十品》对其主要名产，如包瓜磨茄、糟鱼醉蟹，各种合锦及松花豆干、腐乳酱醋，以及各种名酒一一详尽介绍，使人们开阔了眼界，甚至读至其精彩处垂涎欲滴。

微山湖宴系列。微山湖宴以各种鱼类、

周末济宁故事

我家的除夕赏诗会

张成群



来说：“刚才我爸爸朗诵的《守岁》诗，我认为是在告诫人们要珍惜大好年华，不能虚掷光阴。下面，我朗诵唐朝诗人曹松的《除夜》给全家人助兴——残腊即又尽，东风应渐闻，一宵犹几许，两岁欲平分。燎暗倾时斗，春通绽处芬，明朝遥捧酒，先合祝尧君。”

孙女不但不忘场，而且朗诵得声情并茂，抑扬顿挫，又是一片掌声。

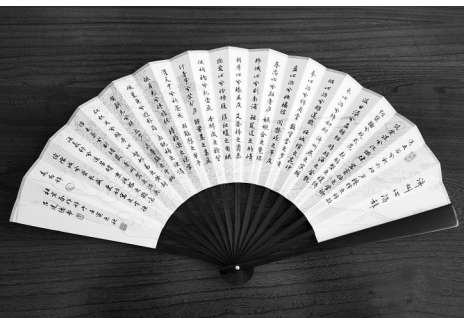
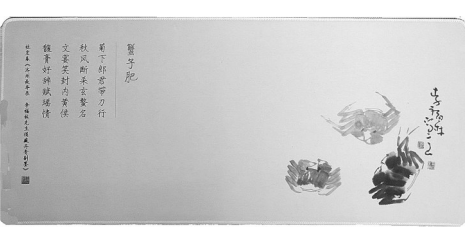
下一个该轮到外孙女了，她是孙辈中年龄最大，知识最丰富的“大姐大”，显然有备而来。她从“一夜连双岁，五更分二年”讲起，引经据典，滔滔不绝，给大家介绍了许多她在大学图书馆查阅到的过年的旧典故、新视觉，全家人听得津津有味。

最后，外孙女总结说：“历朝历代文人志士，留下了许多有关除夕守岁脍炙人口的名

文旅融合 文创助力

《济州故华录》的开发利用，不仅有助于推动优秀传统文化的传承与弘扬，促进文化消费增长，助力文旅融合，对餐饮行业宣传推广美食文化产品，也具有参考利用价值。济宁市档案馆以档案文创产品“五进”路径，点线面结合，征研创并举，光大济宁美食文化。

联合任城区档案馆，开展了“济州民间美食二十品档案文创手提袋走进传统美食”活动，与山东玉堂酱园、济宁运河文化旅游开发有限公司等签署授权协议，把《济州故华录》作品用于美食产品的包装和宣传，促进档案文创与企业文化产品有机融合。



龙年春节期间，举办了“品档案文创 过文化大年”活动，联袂春节运河庙会美食文化节，连续6天集中展示档案文创产品，成为弘扬优秀传统文化、市民节日文化生活的热点项目。

目前，济宁市档案馆在开发《济州故华录》的基础上，继续编印后续作品，持续研发档案文创产品，将其中蕴含的美食文化等文化基因，以具体、生动、新颖的理念进行更为广泛的传播，发挥档案传统文化资源的时代价值，书写着推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展的新的篇章。

诗佳句。文人有诗性，帝王情更浓。唐太宗李世民的《守岁》，披露了宫内宦人家守岁的欢乐氛围，请欣赏——暮景斜芳殿，年华丽绮宫。寒辞去冬雪，暖带入春风。阶馥舒梅素，盘花卷烛红。共欢新故岁，迎送一宵中。”

自然又是一片掌声。不知不觉，赏诗会已进行了近两个小时，看全家人兴致正浓，我提议大家边吃边聊，“南宋爱国诗人文天祥，想必大家都熟悉吧？”

“熟悉，熟悉，我们历史课上学过。”孩子们争相回答。

我接着说：“文天祥在抗击外敌侵略中被俘，被囚于燕京的牢狱。面对死亡，他以非凡的豪迈，在《过零丁洋》中留下了‘人生自古谁无死，留取丹心照汗青’的千古绝唱。但是，很少有人知道，在他47岁，从容就义前的最后一个除夕，他饱蘸热血和泪水，在狱中还给后人留下了《除夜》一诗，表达了以身殉国的壮志，至今仍感染和鼓舞着后来人——乾坤空落落，岁月去堂堂；末路惊风雨，穷边饱雪霜。命随年欲尽，身与世俱忘；无复屠苏梦，挑灯夜未央。”

我的朗诵结束了，一时全场鸦雀无声，空气似乎突然凝固了，全家人沉浸在对爱国诗人深深的缅怀中。

这时候，老伴从厨房出来，见此情景忙问：“怎么？这大过年的都不说话，该上水饺啦，年夜饭马上开始。我宣布赏诗会下一个节目，请爷爷发红包……”

“爷爷发红包喽！”“年夜饭开始啦！”

好一会儿，孩子们才从沉默中回味过来。此刻，室外烟花上天，爆竹齐鸣，在人们期待中，新年就要来临了。

■苗青 摄影

一方水土养育一方人，一方人创造一方美食。而每一种美食，都有自己独门的秘籍。

济宁物产丰饶、食材丰富，是食客们趋之若鹜的美食之都。髀肉、糝汤等大众美食，自然不在话下，还有更多小众美食也是别有风情。

美食就像美人，千人千面，秉性各异。或是酸甜苦辣的味道差别，或是方圆长短的形状差别，总让人因其一枝独秀，而青睐有加、别无所求。看玫瑰易，采玫瑰难，世上万事如此。解密美食的打开方式，也是小聪明加大智慧的劳力劳心之举。

英国作家毛姆说：“美食是一种记忆，它能够让人们回味无穷，仿佛穿越时光的隧道。”那一天，面对解放路市场一辆卖热豆腐的小车，我感觉大脑短路了。

我来自“那里有森林煤矿，还有那漫山遍野的大豆高粱”的东北，大豆腐、干豆腐、冻豆腐、豆腐脑都是日常食材，喝热豆腐可是大姑娘坐轿头一回。

既然相遇，岂能错过。于是买了一份。不想，喝热豆腐筷子小勺都不用，直接把一块小木板上加了作料的细嫩豆腐，连啃带吸地往嘴里喂。

孔夫子若在世，肯定大加声讨这种原始吃法。入乡随俗，放下斯文，学着旁边人的样儿，手忙脚乱地喝完了几条鲜嫩热豆腐，确实别开生面。摊主说，热豆腐因独特食用方式和美味口感，是济宁特色美食中的一个当红“小主”。近来，网络上俄罗斯小哥喝济宁热豆腐的视频，一举冲上了热搜，那副咽相，让人相信美食能够穿越地域、穿越种族、穿越风俗。

美食的诞生，绝非一朝一夕的巧合，而是经年累月的自然选择。舌尖上，传承着文化，传承着审美，传承着习俗。伴随国人饮食消费习惯的渐变，近年来海鲜大行其道。靠近大海却属内陆的济宁，则把其坐拥大运河、微山湖等大面积水域，湖鲜、河鲜填充美味空间的优势发挥到了极致。

曾经看见过市场售卖的一种贝类，贝壳竟有一两个巴掌大小，看得我感觉是扇贝成了精。后来知道，那是济宁河湖里盛产的河蚌。无论是济宁中心城区的任城，还是济宁市的微山县，辣炒河蚌的极鲜美味，都赛过了任何的海鲜。

卤水点豆腐，一物降一物，这是自然界相生相克、优胜劣汰的自然法则。既然盛产鱼类，那么千奇百怪的鱼虾吃法，就如雨后的野蘑菇应运而生了。《齐民要术》概括的“蒸、煮、烤、酿、煎、炒、熬、烹、炸、腊、盐、腌、酱、酒、蜜、椒”的鲁菜主要技法，已经不能全面涵盖当今“城头变幻大王旗”的烹饪技法。

某日，遇到一位走街串巷的老人售卖糟鱼。煎鱼炖鱼熬鱼炸鱼，如何糟鱼？这又很让我损失脑细胞。他说鱼是泗河的，天然野生。巧的是，我的祖籍便是济宁泗水，那条“子在川上曰，逝者如斯夫”的川。于是，便买了一盒糟鱼尝鲜。

不尝不知道，一尝连说妙。于是，又与他聊起鲜香滑润的泗水滑丸子，香甜细腻的泗水烤地瓜，不觉间涌起浓浓的乡愁。及至最后，老者告知，这糟鱼在老济宁和今天的济宁都很流行。我是记住了糟鱼独一无二，每一条都极其完整，吃起来从头酥到尾，鱼骨也是酥的。

其实，在老济宁说起鱼的话题，也绕不开林家湾炖鱼。黑龙江岸边的得莫利炖鱼，密云水库边的农家酱焖鱼，都让我至今唇齿留香。以为这林家湾炖鱼也是浓汤鲜汁炖大鱼。哪成想进了店家，我和很多第一次来的顾客，都是在南极见到了北极熊。

初始于光绪二十四年，公元1898年的这家顶流餐馆，主打的竟是每份若干尾不足10厘米长的小鱼。这让我大吃一惊，而大牌的小鱼，滋味确实很足。

人类解锁美食密码的天赋是与生俱来的，这是生存的需要，也是进化的选择。作家汪曾祺曾经说过，“我劝大家口味不要太窄，什么都尝尝，都吃点，一个一年到头吃大白菜的人是什么口味的”。

看似简单的美食，承载着一方民众的生存智慧。哈尔滨啤酒搭配里道斯红肠，牛栏山二锅头搭配北京烤鸭，眼前的实例却有济宁夹饼。

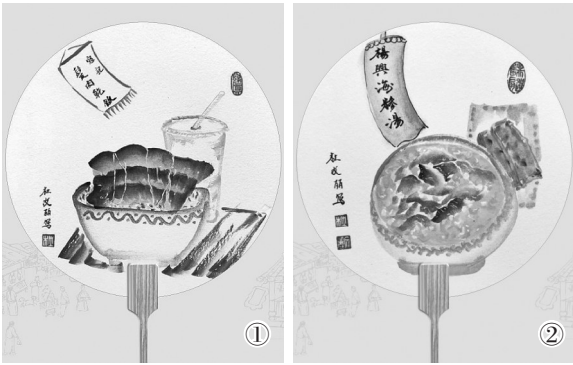
没有一棵白菜能够走出东北，没有一头毛驴能够走出河北。东北把白菜都腌成了美味酸菜，河北把毛驴制成了驴肉火烧。这火烧，又分保定派与河间派两种。保定火烧面饼是圆的，夹的是卤制热驴肉，要热吃；河间火烧面饼是方的，夹的是酱制的凉驴肉，要凉吃。

而济宁夹饼，应该是保定火烧与河间火烧的集大成者。饼是圆的，肉是热的，但这肉却是运用之妙、存乎一心：牛肉猪肉鸡肉，白菜生菜鸡蛋，无所不“夹”，大有一饼夹天下之势，这正契合了“好客山东”的人设。

美食，是自然对人类的馈赠，是人类对自然的认知。解码济宁美食，既有硬核地撑起一座美食之都的面子，又有打开味蕾、大快朵颐后，让人“从来不需要想起，永远也不会忘记”的里子。

这里说了这么多，尽管称作“密码”和“解密”，也只是济宁美食的一二。

①髀肉②糝汤 ■杜文丽 画



解密济宁美食的打开方式

（河北） 张学志

周末下午茶