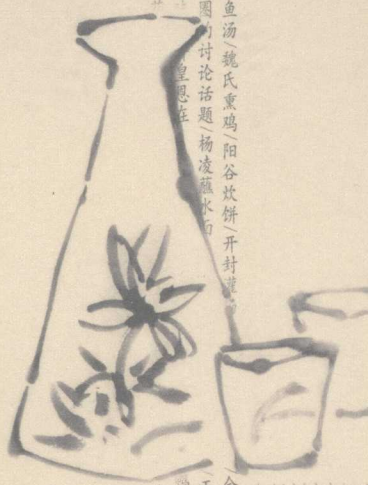


黄河故道鱼汤（魏氏熏鸡、阳谷炊饼、开封灌汤小笼包）
小麦文化圈（讨论话题：杨凌蘸水面、有些许暖、皇恩在、祥意的停）

岳麓书社

古清生 著

坐在 黄河岸边 的小镇上 的口口 口口饮



合记烩面、黄河鲤鱼、黄河口文蛤蜊、王海的枣、萝卜苗、黄稻菜、海鲈、两片汤中荡漾（古老的时）、烩面、宁武大烩菜、芦芽



从黄河入海口至黄河入海处，由食事构成的精美文章与黄河浑然融为一体，堪称是味觉上的还有黄河文明。

（饶有驴肉、寿光咸鱼汤、博山烩菜、黄河的烧烤路线、命、周村薄饼、想念沙葱、槐花、琼台之玉、豪情灿烂、范永、源于关中：坚定的面条主义、去兰州、杂割清和元、头脑、宁面、长意面、长吃、糟耙、伐梓、白杨树、玛曲：那辽远的香巴拉）

坐在黄河岸边 的小镇上 品口口饮

古清生

著

岳麓书社

黄河故道鱼汤（魏氏熏鸡、阳谷炊饼、开封灌汤
小麦文化圈的讨论话题、杨凌蘸水面
有些许暧昧些个皇恩在
禅意的停驻



合记烩面（黄河鲤鱼、黄河口文蛤蚶
《王海的枣、萝卜苗、黄宿菜、海鲈
鸭片汤中荡漾、古老的时
烩面（宁武大烩菜、芦芽



（饶有驴肉、寿光咸鱼汤、博山烩菜、黄河的烧烤路线
命、周村薄饼、想念沁葱槐花、琅琊台之玉、豪情烂地
范衣（源于关中：坚定的面条主义）、去兰州、杂割清和元头脑
向（宁面长意面长）、吃糝耙、代掉白杨树玛曲：那辽远的香巴拉

从黄河入海口到黄河源，由食事构成的
精美文章与黄河浑然融为一体，
堪称是味觉上的
还有黄河文明。

坐在黄河岸边的小镇上品饮

旅人 06

著者：古清生

责任编辑：杨云辉 周 实

出版统筹：营盘兄弟文化（北京）有限责任公司

出版：岳麓书社

社址：长沙市爱民路 47 号

印刷：长沙化勘印刷有限公司

字数：100 千字

版次：2005 年 5 月第 1 版

ISBN 7-80665-616-2/I·727

出版人：丁双平 李永平

市场总监：张 辉

整体设计：谢颖设计工作室

E-mail: brother_culture@yahoo.com.cn

邮编：410006

开本：880×1230 1/32

印张：5.75

印次：2005 年 5 月第 1 次印刷

定价：15.90 元



版权所有，侵权必究。

印装错误，负责退换。

服务专线

010-8447-8818

0731-430-2677

目录

1 黄河故道鱼汤	二
2 魏氏熏鸡	八
3 阳谷炊饼	十三
4 开封灌汤包子	十九
5 合记烩面	二二
6 黄河鲤鱼	二四
7 黄河口文蛤蜊	二六
8 利津水煎包	二八
9 广饶肴驴肉	三一
10 寿光咸鱼汤	三四
11 博山烩菜	三六
12 黄河的烧烤路线	三八
13 小麦文化圈的讨论话题	四二
14 杨凌蘸水面	四九
15 王海的枣	五二
16 萝卜苗	五六

17 黄蓍菜	五八
18 渤海鲈鱼	六〇
19 鲁菜要革命	六二
20 周村薄饼	六四
21 想念沙葱	六六
22 槐花	六八
23 琅琊台之美	七〇
24 豪情烂炖	七二
25 有些许暧昧些许皇恩在鸦片汤中荡漾	七四
26 古老的时尚想象	七七
27 正宗临潼	八〇
28 遥远的地衣	八二
29 源于关中：坚定的面条主义	九五
30 去兰州	一〇〇
31 杂割清和元头脑	一〇三
32 禅意的俘获	一〇六
33 烩面	一〇八
34 宁武大烩菜	一一一





35 芦芽山野山蘑	一一四
36 宁面长意面长	一一六
37 穿越酸味的空间	一二〇
38 吃糍粑	一三一
39 伐掉白杨树	一三三
40 玛曲：那辽远的香巴拉	一四二
41 不幸的中国鱼	一五三
42 灵宝羊肉汤	一五五
43 油炸糜子糕	一五八
附：古清生：答《精品导报》记者赵君华问	一六一
附：古清生教我们怎么吃 魏英杰	一六七
附：说“吃”——读古清生美食美文 玫瑰水手	一六九



黄河故道鱼汤



不要黄河非好子汉，
饮汤河口是痴人。

黄河三角洲绿浪波伏的芦苇荡中有一条黄河故道，漾着条状的岁月波澜，它的地理位置在山东省东营市河口区，那里有一座黄河故道大桥，我初次去时，就见撒网人向着河滩收网，网的是波光里的夕阳。在黄河故道大桥的北端，有一条汤街。汤街的建筑，不甚起眼，仿佛别处的公路饭店，惟建筑上都标有鱼汤的字样，或曰正宗黄河鱼汤，或曰老河道鱼汤，或曰黄河第一汤，总之是有各式各样的名目，而实质是万汤归一，是以黄河故道的鱼沸煮为汤。也有客鱼，从远水旅至黄河故道的鱼，这些鱼也一样被沸煮为汤。

我素对公路饭店的饮食不以为然，此次考察黄河，我打定主意不与公路饭店发生联系的。河口区侨办主任陈金刚先生指明此汤是河口一绝，别无分店，就去了。那是我要离别河口区去垦利县之前。鱼汤店是不从前门进的，均从院门而入，院里乾坤大，停满了各式小车。我去的那个鱼汤店叫做“新发鱼汤”，院里四周都是汤



厅，一厅一张桌子，门上编号，老板站在院里给食者分派门号，按号入厅，一厅只有一桌。点汤的人，就去厨房，厨房有一个大鱼池，从鱼池里面选鱼。计有鲤鱼、鲫鱼、黑鱼、鲶鱼、黄咕丁鱼。选了鱼，便请伙计过秤，要若干斤。鱼过秤以后，旁边有伙计立即将鱼活杀，伙计有分工，他们各杀一种鱼类。杀毕，就将带血水的鱼放入锅里，拧开水龙头注水煮。灶是沿着一面墙砌的，灶上有一长排汤锅，每锅由笠状白铁锅盖盖住，起汤时一一揭开，便见乳白色鱼汤沸腾，如火山口的喷泉，滚汤怒涌，白雾弥漫，乳汽氤氲。其间有两个炒锅，是用来专门红烧黄咕丁鱼的。因是胜利油田的所在地吧，灶里烧的是天然气，每个灶孔都插入一根喷火咀，后面连着橡胶天然气管。我们要了三斤黄咕丁鱼，五斤鲫鱼，鲫鱼都是一斤一条左右，鱼十分健美，捞起时鲜活地弹跳。

看着鱼入了锅，我们就去厅里静候。先端上的红烧黄咕丁鱼，我发现这道吃的程序很对头，煮鱼汤之时，先红烧一个黄咕丁鱼上来，皆有吃的，等的就很耐烦。吃红烧黄咕丁鱼，举杯开喝。活的黄咕丁鱼，有筷子长，肚皮白里洵黄，背脊花纹呈墨色，肉体滚圆，三角刺怒张，可以判定它们是生活在清水中，正届壮年，体魄康健，充满活力。红烧的黄咕丁鱼，呈酱色，三角刺都已经温顺地收拢，夹一条鱼搁在碗里，折断，挑一块鱼肉入口，黄咕丁鱼肉质紧密，细嫩微甜，在酱味的掩盖下，弥漫着黄咕丁鱼独特的体香，且糯性十足。个人的吃鱼史中，知道有三种鱼是糯性的，黄咕丁鱼、鳊鱼和鲶鱼，鲶鱼必是野生鲶鱼。在鱼类中，肉质愈是糯性，吃起来愈是回味悠长，绕舌三匝，经久不消。

吃鱼肉，喝酒。我要的是啤酒，事实说明这是一个错误性选择，喝鱼汤要以高度白酒为佳，其永恒不变的真理是确保胃容量，胃容量大，存储鱼汤的空间就大。鱼汤，今次品饮的主题。我一口气吃掉三条黄咕丁鱼，其糯性的肉质吸入口，迅即在舌间溶化滑入喉道，柔滑而混沌的美妙便在瞬间定格，经久的回味荡漾于口腔，悠游在旷古黄

河故道天地之间。

终于盼来了鱼汤。服务员撤走吃黄咕丁鱼用的碗，换上喝鱼汤的碗。鱼汤是用一个巨大的金属盆盛装，配一柄粗质铁勺以供舀汤。我的记忆中，只有乡村农妇喂小猪崽儿才会使用这样的大盆，这样的陋勺，未见人界操持这样的大盆盛汤。鱼在乳白色的鱼汤中浮而未游，大鲫鱼雍容尔雅，以沉默表达它的老黄河鱼的高贵气质，盆中白雾袅袅升腾，如是沐浴温泉。依照惯例，先舀鱼后舀汤，我照这个操作程序做了，就开吃。黄河鲫鱼啊，我又一次亲近你。上一次，是在1995年的初夏。

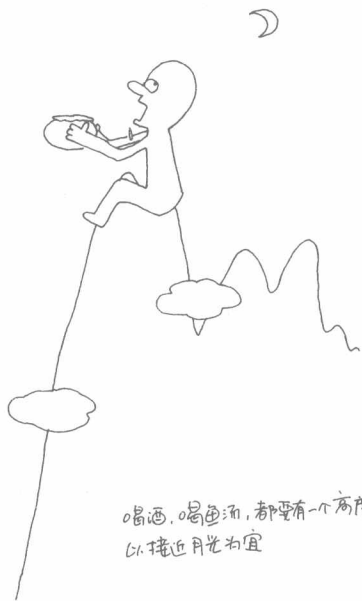
识骏马者为伯乐，识美鱼者当然是古清生，我一念生起就把自己比做鱼伯乐，在黄河故道的鱼汤店，在初夏的河风之中。鲫鱼肉是清甜细腻，质地如绸，光洁而柔嫩，筷子挑了轻吸，很鲜的味道。感觉是，即便在长江边的梁子湖畔，也只能吃到这么清纯的鲫鱼。开始喝汤，端起盛汤的海碗轻吹一番，汤波荡漾，细碎的葱花绿萍般往四周飘散。汤入口，一口热烈的醇鲜，汤浓厚而粘稠，过唇之后有粘性，恰是预期中鲜美，它是得益于天然气燃烧的猛火煮沸，我想。但是没有一种仪器可以测定鱼汤的鲜度，这很遗憾。喝到第三口鱼汤时，我放慢了速度，喝急汤是一种性情，喝慢汤是一种境界，汤含于口，如将黄河的月亮含于口中，满腔的柔情在味蕾之上缠绵如丝，沁心入肺，荡漾在灵魂深处。三碗鱼汤入肚，我已然是飘然于时间之上，鱼汤也是醉人，我新剃的光头上业已大汗淋漓。联想到苏东坡的诗句，忽然有词在心：日喝鱼汤三大碗，此生愿做黄河故道人。

如是定要以言词深入表述，我以为一个人一生中没到黄河是一个遗憾，而到了黄河，没有喝过黄河故道鱼汤，则为终生大憾！我估计喝了五碗鱼汤，或是六碗，那个金属盆里，仍有乳色鲫鱼汤汁，然我抚肚细思，不能喝了，再不能喝了，只能抱憾而去了。在这一刻，思想掠过鱼汤，我以为能够喝上这一盆鱼汤，就不必再四处打探鲜美之事，人生中就会有满意和知足，这是一次真切领略黄河的行动，黄河



清秀俊美的鱼儿，它们表达了黄河豪放性格中的细腻婉约。心念道：不到黄河非好汉，饮汤河口是痴人。汤饱酒饱，乘车离开了汤街。这番吃喝，鱼肉、鱼汤和酒，也是一次黄河给予的精神洗礼。那么，我们再悉心去观赏黄河三角洲的美景吧。

于是，驱车进入黄河三角洲的大芦苇荡，黄河口的芦风清爽而柔凉，河海之间，天地宽广，新鲜的芦风从一望无际的大芦苇荡拂来，黄河三角洲广阔、茂盛、生机勃勃的芦苇，在河滩上延绵不绝，绿浪波伏，直抵天际。这样的绿，是一种宏大永新的绿，它连接天接海，潮起潮落，忽而浓绿，忽而泛白，在金色的阳光下，叶面和叶背的交替呈现。忽儿，从芦苇荡中飞起一群白鹤，白鹤长项白羽，翩然凌空，在绿海之上，若白浪点点。收眼至近处，有数段颓垣立在芦苇丛中，泛着旧黄的土色，不知它曾是谁人的屋舍，时间一下子坠入荒芜历史，有些沧桑浮托而起，心里感觉此时此地要是有一位年轻女子，穿长裙立于垣边，背景是广阔无边的绿色芦苇荡，芦苇荡的上空白鹤翔集，金阳下长风吹拂，女子的裙裾飘飘，这才是一幅至美的风景。



喝酒，喝鱼汤，都要有一个高度
以接近月光为宜

然，白鹤之美，也在于食鱼么。

再往芦苇荡的深处走去，初夏时没有芦花，想象在金秋时节，芦花似雪，白茫茫无边无涯，太阳像一个红橙子，在堆雪的芦花上悬着，渔人在芦苇荡的水泽喊着号子，或有艺术家至此吹箫，那境况又领引人的思绪飞飏，它会让人去想比较旧的岁月。黄河三角洲，入海口的扇形冲积区，位于渤海湾南岸和莱州湾西岸，在东经 $117^{\circ}31'$ — $119^{\circ}18'$ ，北纬 $36^{\circ}55'$ — $38^{\circ}16'$ 之间，它是中国暖温带最完整、最广阔、最年轻的湿地生态系统，也是东北亚内陆和环西太平洋鸟类迁徙的重要中转站、越冬栖息和繁殖地，是鸟类爱情的乐园。这是东营和滨洲两市境内，今时不见秋月朗，没有裾裾飘飘，只有芦苇荡呈现在这个季节。

在这阔大的芦苇荡深处，偶尔能见到一两户芦棚人家，芦棚是三角形披顶结构，芦秆已经灰白，芦墙根围着红蓝相间的编织带，是俗称蛇皮口袋拆了开来的。芦棚低矮整洁，门前的竹竿或苇竿上晾晒着衣物、渔网、腌制的干鱼，前后也有小块平整湿润的土地，地上长着玉米、黍子、大葱、白菜。湿漉漉如水洗过的路边，零星地裸露着白色的芦根，鲜红的小蚯蚓在青草旁爬动，结队的小红蚂蚁浩浩荡荡绕着草棵子搬家。黄蓍菜长着绿绒绒的叶子，像胡萝卜的叶，马兰草开着淡淡的白花。芦棚里，飘来半导体播放的音乐，伴着音乐，芦棚上升起袅袅炊烟。周边有蛙鸣，鸟啼，有怪柳长着落霞般簇簇嫣红枝叶。芦棚的主人，在芦苇荡中开荒种植，在水泽里捕捉鱼虾，过着与世隔绝的生活。他们的面部表情平淡，质朴，黄河三角洲的太阳把他们的脸晒成古铜色。河口这边的人说，他们从远方迁徙到此，或因为家乡的土地紧缺，或是超过生育计划的夫妻，躲到世外桃源的神秘大芦苇荡生孩子。忽然发现，如果能够抛离俗世的名利，不为生存而南北奔波，在芦苇荡中搭一间芦棚，安静地读书、写作、看月、观鸟，去黄河故道或水泽垂钓，到台地上种庄稼，那会是一种什么样的悠闲日子呢？在蓝天、大地、海洋之间，听潮涨潮落，看云霞飞渡，喝土



酿的包谷酒，甚或在芦苇荡放一群鸭，做一个牧鸭人，也省却诸多烦恼与纷争。

黄河三角洲由古代、近代和现代三个三角洲组成。古代版的三角洲以蒲城为顶点形成扇面，西起套尔河口，南达小清河口，陆上面积约为 7200 平方公里；近代版的三角洲是黄河 1855 年从铜瓦厢决口夺大清河流路形成，以宁海为顶点形成扇面，西起套尔河口，南抵支脉沟口，面积约为 5400 平方公里；现代版的三角洲是 1934 年以来至今仍在继续形成的以渔洼为顶点的扇面，西起挑河，南到宋春荣沟，陆上面积约为 3000 平方公里。

辽阔的黄河三角洲扇面冲积区，也是世界上最重要的 13 大湿地之一，湿地类型为灌丛疏林湿地、草甸湿地、沼泽湿地、河流湿地和滨海湿地五大类，里面有植物 393 种，野生动物 1542 种，那些往往生活在仙境的丹顶鹤、白头鹤、白鹤、金雕、大鸨、中华秋沙鸭、白尾海雕也都在这里快乐地生活着。芦苇荡中的公路，由胜利油田修筑。转了一圈，是那芦苇的风，渐渐将我从酒意中吹醒。总之，读风景和读黄河故道鱼汤，都是快乐的事情，写作这些文字的时候，我沉浸在美好的记忆中，黄咕丁鱼，鲫鱼，夕阳下在黄河故道撒网的人，我们都是过客，过客也是夕阳，在夕阳的夕辉里，记忆是一张金色的网。

魏氏熏鸡



魏氏熏鸡的做活绝步鸡林。

聊城史上号称江北水城，黄河自聊城东部咆哮奔流百里，在水季；运河从聊城中部蜿蜒穿过市区；卫河从西部连贯冀鲁豫三省；马颊河、徒骇河的波光水色也秀丽着聊城。还有湖，东昌湖、鱼丘湖辉映城中，在城区里的湖、河水面积有13平方公里，众多的河流湖泊让聊城“湖水相连，城湖相依，城在水上，水在城中”。江北之城，惟聊城多水，多水的聊城，可见水光城色。聊城是山东的西大门，旧时却叫东昌，为甚叫做东昌的来由没有问清楚，它应该是有来由的，想想也懒得再去打听或细致地查询了，有些事情是有来由，有些事情不一定有来由，黄河是黄，长江是长，但珠江怎么珠了呢？而且东昌都聊城了，聊的本义是耳鸣，后定义为闲谈，或许将来还要改成开会，聊么。惜之蒲松龄没有生活在此，他设聊斋于临川，靠讲鬼为生。

东昌的历史却有些显赫，在明清时都是一个大府，其他府的知府官阶都是四品，而东昌府是三品，这大一



品的说，地位就是极重的了，像进了政治局。也许理由就是东昌府挟黄河、运河两河交汇要津，又是汴京（开封）的大门户，闹“水浒”那阵子，有些事件是发生在这里的，比如武松打虎，便在阳谷的景阳冈，不过，现在看上去却是一个大平原。东昌，最值一提的是，它是一个商业大埠，经济十分繁华，似乎还是一个物流中心，至今还有山陕会馆，山陕会馆是一个建筑群落，内有戏台，其浮刻是为精致，是把传说故事都刻在屋檐上。而余木楼——今为光岳楼，则是原版的中国名楼，木质结构，用造紫禁城余下木头所造，故得名。那些立柱都是菲律宾原木，当年最后一批原木从运河运往北京，抵达东昌府时北京紫禁城即告建造成功，东昌府知府未曾将木头退回去，且将其造了一楼，取名余木楼，这是一个版本。另一个版本是：始建于明洪武七年（1374年）。洪武二年（1369年）东昌卫守御、指挥佥事陈镛为“加强防御，窥敌望远”，将土城改建为砖城，用修城剩余木料在城中心修建一座更鼓楼，初名“余木楼”。明成化二十二年（1486年）重修时又因地而名“东昌楼”。明弘治九年（1496年），河南西平李赞与太守金无锡命名光岳楼，取其近鲁有光于岱岳之意，此后历代重修一直沿用“光岳楼”。光岳晓晴，是旧时聊城八景之一。

光岳楼为四重檐十字脊楼阁，由楼基和四层主楼构成，高33米，占地面积1236平方米。楼基以砖石砌成正四棱台，高9.38米，底边边长34.43米，上缘边长31.93米。四层主楼全为木结构，方形带廊，高24米，楼脊为歇山十字脊，脊顶正中装一座高3米、直径1.5米的透花铁葫芦，似莲，据称是镇火之物，木结构楼而630年无火灾，得益于它。光岳楼建于明初，形式上承袭宋元楼阁遗制，结构上继承唐宋传统工艺，开“官式”建筑先河，是宋元建筑向明清建筑过渡的代表作。光岳楼上原有石碑9块，横条壁碑16方。清乾隆帝9次过东昌，5次登光岳楼，先后做诗13首，题写“光岳楼”匾额，悬于四楼南檐下，康熙帝题的“神光钟瑛”匾，则悬于二楼南檐下。不过，后一版本好像很无趣，如中国的历史，大多有两个以上版本，

《三国演义》和《东周列国志》，大家就不爱看后头这个。

聊城旅游局崔局长领我登光岳楼，他介绍光线好时可以从楼上望见东岳泰山，当然是在昔时，现在的天空没有那时纯净。运木头这事，确有讲究，我到山西的西北宁武县，他们说，当年从管涔山伐木运北京建都，那木头确实是从汾河运到黄河，顺黄河而下到潼关东去直达聊城，再转运河运往北京，这差不多转了小半个中国。那些木头，都成了有见识的木头，住在这些木头造的风子里，都是帝王。

站在光岳楼上东昌湖，那是一片静水。东昌湖新近改造了一下，是修京九铁路的时候，聊城人士就去跟铁道部门讲，在我们这里建一个大火车站吧，站基由我们来免费给你们筑，铁道部门正是巴不得呀，可谓正中下怀，一拍而合。聊城人就吭吃吭吃挖东昌湖的淤泥去筑火车站的基，一个淤了宋元明清的湖便挖得水波荡漾了，观景的观景，垂钓的垂钓，火车站也成为一个好下南上北出发的地方，从这里可见东昌大府人的眼界非同一般，毕竟是历史的漕运中心么。我来聊城的时候，他们正请世界旅游设计名家来设计开发聊城的旅游业。

所谓旅游，就是花一些闲钱去游玩，我在路上就遇到过一辈子都在游玩的人，他们就叫做旅行家，中国早先有个徐霞客，就是玩出了名，名山好水都有他的足迹，还特受人尊重，李白是一个用诗歌发牢骚释郁闷的人，也玩过不少地方，他的好朋友杜甫干脆说：读万卷书，行万里路。行一里路可折合读一卷书？确实如此，文人见到山水都是风景，可以抒情，武人见到山水都是战场，保不准是要送命。所以读山水，文武也重要。先贤曰：玩物丧志。就是讲，在人生当中，不可以纯粹的讲游玩，图享乐，我深刻理解为那还是要讲究吃，饿人眼中无风景。到聊城先吃了一饼，从济南坐大巴来，一路颠簸一路尘，去夜食摊发现，有油炸知了，还有蚕蛹，甚喜，胡乱点了一些就了饼吃。二天旅游局崔局长介绍，聊城是有一名吃的，名为“魏氏熏鸡”，山东人也吃熏物么？以前，我只知道湖南人和四川人喜欢吃熏



制物质，没有想到山东聊城人也是喜欢熏制物质，我怀疑聊城人的舅舅可能是那边的人。聊城，聊城就是喜欢闲聊的一个城？魏氏熏鸡有两种吃法，做酒肴和做茶肴，估计两种吃法都是在聊的时候吃。聊起聊城的魏氏熏鸡，是在酒桌上，喝的是什么酒，我已经忘却了，反正是度数很高，纯净透明的酒，这样的酒都是被称为液体的火，如果将它改称乙醇，就有人用它开汽车，它是醉人的要素。因为聊城的酒规是三杯为敬，贵客来时东道主要连敬六杯，这是把人当六缸汽车，人却是单缸。东道主还要分主陪与次陪，陪着宾客渐渐地醉下去，主人就慢慢地乐起来，怎么得了？喝得连什么酒都忘记了，那一定是在聊城！



远行八百里旅途中 一边撕扯鸡肉
一边慢慢饮下琥珀

魏氏熏鸡

魏氏熏鸡的做法令它独步鸡林。选取三斤重的大公鸡，婚否不计，杀好洗净之后，内置16味中药以及相关的中式香料。中药有白芷、草果、枸杞、陈皮、党参等，香料有八角、桂皮、胡椒、葱、姜等，置鸡于煮制的铁锅或陶罐中煮烂，中药及香料皆渗入肉质，再悬起置于火烤烟熏之中。熏制是一个极慢的过程，先是炭烤，后为烟熏。用比较纯的木质锯末置热铁板上引烟，极端讲究的是直接用大米引烟。三斤重的大公鸡熏至一斤左右，褐色如铁，恰是一毛不存的铁公鸡了。