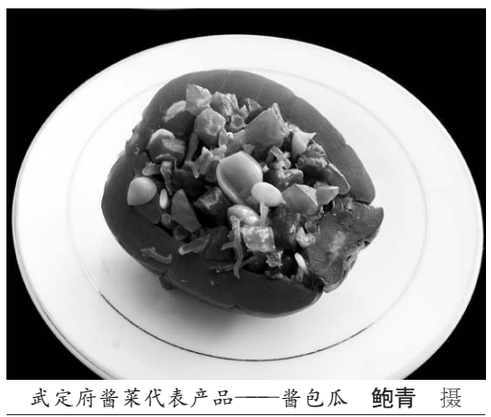
■ 山东好味道

古时，惠民百姓腌制简易酱菜，补充新鲜食材缺乏，度过冬春乏味：小户人家腌一小缸，大户则攒一大缸，放得满满的，压得实实的。看到坛缸满实，庄户们的脸上便泛起快活满足的神色。

武定府酱菜：变与不变的古今美味



武定府酱菜代表产品——酱包瓜 鲍青 摄

□ 本报记者 鲍 青
本报通讯员 耿 军

冬天的惠民县，寒气盈野，清冷袭人，天地之间一派萧索淡然。在乡野平原上，有白茫茫的蔬菜大棚林立。移步细观，见大棚内绿意盎然，各色蔬菜生机勃勃，长势喜人。

若在从前，每到蔬菜青黄不接的冬季，多数人家就会为腌制咸酱菜而忙碌。人口少的人家腌一小缸，人口多的则攒一大缸，放得满满的，压得实实的。庄户们看到坛缸满实，知道冬日不会乏味，脸上便泛起快活满足的神色。

如今新鲜蔬菜供应四季不断，咸酱菜似乎成了可有可无的存在。但那浓郁幽远的滋味，并未随光阴流转而衰减。时至今日，惠民县还流传着“庄户菜，瓜子酱”的俏皮农谚。这“瓜子”，并非人们炒食的西瓜子、南瓜子、葵花籽之类，而是腌制的酱萝卜。立冬过后，庄户将萝卜放于缸中腌起来，腌好的就叫“瓜子”。乡人冬季爱蒸窝头，此时也要切一碗萝卜瓜子，再加点儿葱花食油，同时蒸煮。窝头熟时瓜子也熟了，一家人就着瓜子吃窝头，气氛热闹，其乐融融，因而又有“咸菜瓜子就窝头，老婆孩子热炕头”的戏称。

酱菜，虽历千载更迭转变，在惠民县百姓心中始终有特殊的位置。浓郁千年的酱菜之香，深入味蕾记忆，成为一份蕴积沉淀的乡愁。历朝历代归来的游子，品一口这“变与不变”的古今美味，也算是乡愁的一抹慰藉。

制作酱菜的场地

酱菜与盐相伴而生

古往今来，武定府人皆嗜酱菜。但酱菜究竟起源于何时，似乎已难确切考证。可以肯定的是，自从盐进入餐食起，腌制便成为独特的饮食方法。

东汉泰山太守应劭曾言“酱成于盐，而咸于盐”，强调制作酱菜对食盐的大量消耗。在古代，食盐是稀缺品，珍贵而难得。所以酱菜知名的地方，往往也是食盐的重要产地。

古代的惠民，拥有制盐做酱的天然优势。它地近渤海，海岸线漫长，且沿岸多泥沙土，煮海制盐颇为便利。

西周初年，军师姜太公始封于营丘。这里地贫而多卤，盐碱深重耕耘不易，农业凋敝百姓困苦。姜太公号召众人浮舟捕鱼，熬波煮海，齐国因而殷富，成为东方大国。后来齐桓公依靠经营盐业累积的财富，扩充军备，成为春秋首霸。

到了隋唐之时，这里更是举足轻重的赋税重地。中唐藩镇割据称雄，成德节度使能拥兵自重，不听中央节制，背后便有棣州（州治在今惠民县）发达的盐业资源作支撑。

在国家政治经济中，食盐地位特殊。在百姓日常生活中，食盐也作用关键。人们起初腌制酱菜，是为补充新鲜食材的不足。但蔬菜腌制发酵后的独特滋味，反而成为不可或缺的新食材。惠民县的百姓，发现腌渍蔬菜的独特滋味后，极为喜爱，并代代传承。

到了唐代，山东棣州和江苏扬州，成为一南一北两大酱菜中心。扬州酱菜尚甜。唐玄宗天宝年间，扬州的鉴真和尚六次扬帆东渡，终达日本。他不仅弘扬佛法，还将酱菜制作传入东国。日本人如法炮制，果觉齿颊生香，至今仍循旧法，并奉鉴真为酱菜始祖。后人作诗赞曰：“豆腐酱菜数奈良，来自贵国盲圣乡。民俗风习千年久，此地无人不称唐。”

古代盛放咸酱菜的器皿——豆

而在鉴真东渡前后，另一种制作考究、风味独特的酱菜也在棣州生发萌芽。

在棣州酱菜盛行的背后，还有一段悲喜交杂的故事。

棣王的“酱菜太子梦”

武则天神龙年间，棣州有一位名叫李艺的少年精通厨艺。相传他少承祖业，天赋异禀，善调之誉很早就遐迩闻名。及其长大，李艺漫游关中，遍访名师，磨砺烹调技艺。寓居京师期间，李艺受人举荐入皇宫尚食局供事。

按唐制，光禄寺负责祭祀食物供应，而尚食局则负责皇宫的日常饮食。李艺不仅擅长煎、炒、烹、炸，更对腌制酱菜颇有心得。他手艺纯熟，所制酱菜味道鲜美，深受皇室贵胄的喜爱。

唐玄宗开元年间，李艺觉得自己离乡日久，思念故乡亲人，便毅然回到了故乡。

开元十二年（公元724年），唐玄宗李隆基将他的第四子李琰由鄫王（今枣庄市东）徙封为棣王。这棣王在鄫时，便是个喜爱声色犬马、追求珍馐美味的浪荡贵公子。他一到棣州，就私下搜罗名厨，充实自己的饮食队伍。他听说李艺精于调制美味，便立刻招于幕下，成为自己的首席厨师。

与鄫地相比，棣州地域偏北，冬春气候寒冷，不利于蔬菜生长。但棣王却对美食极为挑剔，几乎无日不可无珍馐。为了确保冬春菜肴质量，李艺一边挖掘菜窖储藏秋收鲜菜，一边加工各种酱菜。

李艺最为拿手的酱菜是“磨茄”。他精选个头均匀的秋茄，先于青砖上轻磨去掉外皮，后将裸茄蒸至适当火候，再将它置入酱缸内腌制脱水。经过数道工序后，这种“磨茄”外形虽然成个，但极为松软，用筷箸轻夹，便软化为泥。茄泥滋味多变，初食甜咸交杂，尔后清香可口，深得棣王的喜爱。

到了天宝年间，棣王李琰甚至想用“磨茄”，来铺就自己通往太子的道路。

玄宗的子嗣中，棣王李琰非嫡也非长，更没有什么贤名，本没有可能成为皇太子人选。所以李琰起初也没有什么政治野心，只想在棣州享受穷奢极欲的生活。但瞬息万变的宫廷政治，却将李琰也卷进了权力争斗的漩涡。

玄宗的长子李琮，少年时在林苑打猎，面部不幸为牲畜所伤。虽然有御医全力诊治，但面部还是留下疤痕，终身难除。因为面相不雅，李琮注定与国之储君无缘。到了开元三年，玄宗次子李瑛被立为皇太子。但后来受宠的武惠妃接连诞下子嗣，令李瑛的地位变得尴尬起来。武惠妃与她的姑祖母武则天相仿，有着强烈的权力欲，处心积虑要根除李瑛。

开元二十五年，武惠妃突然召李瑛入宫，谎称宫殿内出现盗贼，并责备李瑛等人缉盗不力。李瑛深恐父亲的宠妾对自己不满，便披甲带兵入宫亲自搜捕贼盗。而这正中了武惠妃下怀，她立即向玄宗诬陷李瑛谋反，已带兵杀入宫廷内。玄宗闻讯大怒，迅速令人将李瑛羁押，先废为庶人，后又赐死。

第二年，玄宗立三子李亨为太子。但李亨这个太子之位，也坐得很不稳当。宰相李林甫趁着玄宗年老昏聩，肆意揽权，因而将“谋远”的太子视作潜在对手。双方龃龉不断，李林甫也不断寻找机会废掉李亨。

天宝初期，太子李亨将废的消息传得沸沸扬扬，连远在棣州的李琰也有所耳闻。按照册立太子的长幼之序，李琰将是下一任太子的热门人选。为了给父亲留下好印象，李琰刻意收敛了自己的纨绔本性，开始练习弓射、伏案读书。他还常以探亲为名，频繁往返于棣州与长安之间。

每次到长安，李琰都要带上棣州诸多特产，作为馈赠皇室重臣的礼物，其中就有李艺制作的酱茄。在得到好评后，李琰要求李艺开发新的品种。李艺又制作了包瓜、水晶地环、酱黄瓜、酱莴苣等各种酱菜。

李琰的“孝顺体贴”，一度得到玄宗的褒奖。在李亨地位不稳之际，李琰被任命为武威郡都督，经略河西、陇右。虽然不必亲自赴任，但政治地位上升可见一斑。

就在李琰离太子目标越来越近之际，姬妾争宠却让他坠入死亡深渊。李琰喜好女色，有姬妾多人，先后为他诞下55个儿子。随着妻子韦妃年老色衰，李琰渐渐冷落于她，将其安置于别处，甚至数年都不曾见过一面。而李琰宠幸的两个姬妾，为争夺王妃之位，互相明争暗斗，还请巫师作法，将诅咒对方的符谶藏于李琰的靴内。此事后被李琰的政敌获悉，告发于朝廷，说李琰阴置巫蛊，诅咒皇帝、太子早死，以篡夺皇位。玄宗起先还是半信半疑，便召李琰入宫，以定真伪。他让人检视李琰之靴，果然发现了符谶。虽然有太子等人求情，但盛怒的玄宗依旧将李琰囚禁于鹰狗坊。李琰每日忧惧苦闷，很快就郁郁而终。临终之际，他向看守请求，再品尝一次棣州酱菜，但未获应允。

李琰带着遗憾离世，繁华热闹的棣王府也人去楼空。但李艺制作的酱菜，却没有随之星散消亡。他回到徒骇河畔李家庄，开办了一家作坊，并召用了不少学徒，传播酱菜技艺。

酱菜应时起伏兴衰

宋金元时期，鲁西北处于边境前线，商业贸易受到较大影响。武定府酱菜虽然依旧有产，但受形势影响，时好时坏。

到了明代，社会渐趋安定，商业渐次繁荣。当时的乐安州（州治在惠民县）地处交通要冲，来往便利。南北商旅往来、货物集散，摩肩接踵，络绎不绝。繁忙的贸易往来，带动了乐安州茶楼酒肆的兴盛，酱菜生产也迎来了自己的春天。

这时候的酱菜，被称为“小菜”，制作方法也较前代考究。但在“变”的外形下，“不变”的是滋味的鲜美。

武定府酱菜在唐玄宗时，曾短时间出现在宫廷饮食内，后随着李琰的死亡而中断。一直到明宣宗时，武定府酱菜才重新进入皇家视野。

明宣宗时，驻藩乐安州的汉王朱高煦积极策划谋反夺位。为了壮大力量，他派人找到了丁忧在家的御史李浚，许以高官厚禄，意图拉其入伙。李浚知道此事惊天动地，而汉王又刻薄寡恩，便佯装应允此事。后趁其不备，李浚于星夜急奔京师告发谋反。很快，明宣宗御驾亲征，率军迅速平定叛乱。为了纪念这次戡乱之旅，明宣宗将乐安州改名为武定州。因关键时刻的抉择，李浚被升为都察院左佥都御史，后升为右副都御史、第一任辽东巡抚。李浚每逢回家省亲，总是携一些“武定小菜”与同僚分享。

因为李浚的推荐，“武定小菜”成为进贡宫廷的佳品。武定州地方官员每年将精致的包瓜、磨茄等“武定小菜”，派人经驿站送往朝廷。从此，武定州内诸家酱园，都在小菜包装上打上“进呈”“贡品”“御用”等字样，以示荣耀。

明嘉靖二十四年（公元1545年），乐安州人、京师兵马指挥使李镛在故乡设立集市，方便民众经商贸易。他还亲自题写了一块“武定城酱菜”的牌匾，令人悬挂于集市中央。每月逢“一”“六”为大集日（集日时间至今未变），集市上的武定小菜店铺门前，总是熙熙攘攘，持币购买者相望于道。

到了明熹宗天启四年（公元1624年），武定州出现了一家名为“仙泉居”的酱园。到了清初，这家酱园经过文华殿大学士兼吏部尚书李之芳的题匾，声名大振，成为远近闻名的酱园作坊。

其实“仙泉居”本叫“仙园居”，最初的东家是章丘人张培景。他本有功名，与官场乡绅都很相熟，加上他熟谙酿造酱菜之学，所以酱园经营得有声有色。但后来因家父亡故，“至孝”的他执意回乡守丧三年，也没有了经营酱园的打算。后来经人居中牵线，张培景把“仙园居”整体出售给了惠民本地人张麒之。

这张麒之也是极精明的生意人，接手“仙园居”产业后，即思考如何让酱园脱颖而出，打出知名度，在竞争中独占鳌头。为此，他遍寻武定州有名望的政治明星，或请求低价入股，或央求挥毫题字。

可张麒之纵使搜肠刮肚，也没有找到合适的人选。恰在苦闷时，其在山西洪洞任知县的堂弟张麟之来信，无意间提及武定州人李之芳正在山西巡按吏治。张麒之如获至宝，立刻让堂弟代为请求李之芳为酱园题字。

张麟之便以同乡身份拜望上官李之芳。李之芳于顺治十七年（公元1660年），奉朝廷指令，赴山西考察吏治得失，纠察贪污渎职。张麟之为官尚可，且知李之芳为官清廉，所以未携贵重礼品，而只捎了几份精致酱菜。他的意图，是要以“品尝乡味”，作为开口求字的引子。李之芳入仕后已许久未回故土，如今能品尝故乡美味，自然心情大好。对于张麟之的求字请求，他慨然应允，挥毫泼墨写下“仙泉居”三个大字。

张麟之所求之字乃“仙园居”，缘何变成了“仙泉居”？其中蹊跷李之芳未曾言明，张麟之也不敢多问。其实这是李之芳有意改写，因为李之芳字邺园，如此题字是为避他人指摘。而且武定州毗邻省府泉城济南，制作酱菜又以用泉水为佳，所以这“仙泉居”修改得颇为巧妙。

后来李之芳平定三藩之乱，文治武功均有建树，仕途扶摇直上，官居文华殿大学士，成为汉臣领袖人物。而他题写的“仙泉居”，也声名鹊起，四方购者趋之若鹜。

除了“仙泉居”酱菜驰名远播外，清代惠民还有“元香斋”“福元居”等八家颇具规模的酱菜园子。它们各具特色，互相竞争又互相借鉴，磨砺技艺、争奇斗艳，成为当时一大奇观。

雍正十二年（公元1734年），武定州升格为“武定府”，下辖10县。武定府内各家商号所产酱菜，不仅府域内还是府域外，均称其为武定府小菜。

雍正乾隆时，武定府经济繁荣，人口稠密。步出县城北城门，只见商肆栉比，叫卖声喧腾。湖边画船雕舫，弦歌鼓吹，舟楫往来，络绎不绝，“京都世公子，不断来惠游洽”，商贸活动非常兴旺。而郊外乡村炊烟袅袅，河上捕鱼而贩者络绎不绝，“夕阳西下时，渔歌唱晚，响彻四郊”。武定府酱菜也进入了自己的全盛期。

当时商旅往来武定，无不购一二酱菜而品之，所以有“南来北往的，没有不捎武定府小菜的”的说法。到了晚清季世，虽然国家不再太平，但酱菜经营依旧兴旺。由章丘北上闯关东谋生的人家，路经武定府，必定要买上几篓小菜，或馈赠宾朋，或佐餐充饥。

到了多灾多难的清末民国，武定府酱菜也进入了多事之秋。

外敌入侵酱园多舛

清末乱局延至民国，不仅没有丝毫缓解，反而有愈演愈烈的势头。当时山东多地土匪横行，他们打家劫舍，伤人性命。无论是北洋军阀还是国民党政府，虽然一再声称要全力剿匪，却始终难以根除匪患。

土匪打劫绑架的目标，一般是家境优越的有产阶层。惠民县里的酱园主人，自然也成为土匪锁定的目标。一旦他们绑架得手，就会勒索巨额赎金，否则杀人撕票，给酱园正常经营造成极大威胁。

混沌的地方局势，到了1937年11月，更是混乱到了极致。当时，日本侵略者长驱直入，侵占了整个惠民县。为了断绝百姓和抗日力量的联系，日伪军封锁了惠民县，于县城四门之中只保留一门通行，且遍设岗哨，严加盘查来往行人。盘查中途，行人稍不配合，往往动辄得咎，以通敌罪扣押。严刑峻法之下，当地商业流通几乎中断，众多酱园受创累累。

更为严重的是，伴随外敌铁蹄而来的，还有源源不断的日货倾销。往日繁盛热闹的各大酱园，经营环境日趋恶劣，举步维艰，只能惨淡维持。仙泉居原先的东西两个柜台合并为一处，生产人员大量裁撤，生产规模也日趋缩小。福泉永酱园生产基地被日军强占，员工被悉数赶走，酱缸也被全部破坏。老板张玉坤无奈，只好另租屋舍，以残存设备勉强生产。

国运艰难日，也是个人抉择分化时。大同酱园的东家吴锡九，是矢志报国的爱国志士。卢沟桥事变爆发后，他就立刻送两个儿子参军，参加抗日救亡战争。而元香斋酱园的管理层，则在时代浪潮中走向分裂瓦解。懂日语的哥哥钟书振，觉得不入仕途难以振兴酱园，便不顾旁人劝阻执意为日军当翻译。弟弟钟书宏不齿于哥哥的“汉奸卖国行为”，毅然决然弃商参加抗日队伍。兄弟分道扬镳后，元香斋生产经营基本停顿，后在钟书宏妻王翠花的维持下，勉强撑起门户。但因为多年的战乱，元香斋经营十分惨淡，濒临绝境，再难重现昔日辉煌。

日寇即将败亡之际，更是加大了对占领区百姓的盘剥。1945年，惠民县终于得到解放。古老的酱园经营，也迎来了难得的春天。

古老酱菜重焕荣光

在中国共产党经济政策的贯彻落实下，惠民县各大酱园迅速起死回生，不仅恢复了生产，还扩大了规模，往日熙熙攘攘的酱菜园子再度热闹起来。

各大酱园都极为珍惜这来之不易的安定局面。抗美援朝时期，前线物资吃紧，志愿军的后勤保障堪忧，惠民县工商业联合会因此发起号召，动员酱菜园子行动起来，支援前线物资供应。仙泉居等各大酱园，主动承担了60万斤的酱菜生产任务。工人们加班加点，不仅按时完成了生产任务，还迅速完成包装，保证了酱菜及时运往前线。

此后，武定府酱菜经历了公私合营、公司改制等一系列历史变革，每一次改革和创新，都是古老的武定府酱菜的一次再出发。而在频繁的“变”之外，对美味的追求，一直是“不变”的根本。

相关阅读·

自周代始，酱便在饮食中占据了重要地位。宫廷贵族甚至为食酱制定了一套繁琐的礼仪规矩。但无论是民间还是宫廷，喜爱食酱的原因，始终还是痴迷于它甜咸浓香的滋味。

食酱：贯穿时空历久弥芳

□ 本报记者 鲍 青

著名作家梁实秋曾在文章中深情回忆“老北京酱菜”的盛况。他用细腻的笔触写道：“酱菜的花样虽多，要以甜酱萝卜为百吃不厌的正宗。这种萝卜，细长质美，以制酱菜恰到好处。他处的萝卜水分太多，质地不够坚实，酱出来便不够脆，不禁咀嚼。可见一切名产，固有赖于手艺，实则材料更为重要。”

酱菜作为食材的一种，历史渊源颇为悠久。早在两千多年前的周代，天子的日常饮食，就细分为饭、饮、膳、馐、珍和酱六大类。因为周天子所食的肴馔都是淡味，所以进膳时需要现吃现用不同的酱来调和滋味。

儒家经典《礼记·曲礼篇》中说：“献孰食者操酱齐。”这孰食就是熟肉食，酱齐则是一种配合吃肉的复合调料。后世经学家们详细注解道：“酱齐为食之主，执主来则食可知，若见芥酱，必知献鱼脍之属也。”因为当时吃肉所配的酱，有一套细致繁琐的规章制度。何种肉要配何种酱，都有明文规定，不得随意更改。所以如果是有经验的食客，只要望见侍者所端酱的种类，就能猜出会吃到什么样的美味。

为了满足周天子和诸侯对“酱”的需求，当时已经出现了所谓“醢人”，即专门负责给君王制作酱的技工。酱的制作极度依赖盐的供应，而盐在当时是珍稀的奢侈品，所以能够享用“酱香”美味的，只有王公贵族等上层群体。

上古时期，“酱”不仅是日常饮食的调味品，还在祭祀礼仪中充当重要角色。《周礼·天官篇》记载，周天子一次祭祀，曾用掉肴馔“百二十品”、酱类“百二十瓮”，规模数量都非常惊人。这百二十瓮酱，包括醢物六十瓮、醯物六十瓮，皆是用动植物食料加调味品炮制而成的复合调料。肴馔百二十品配酱百二十瓮，正好是一肴配一酱。

到春秋时，开始出现了廉价而亲民的豆豉，酱的流行范围有所扩大。《楚辞·招魂》说：“大苦咸酸，辛甘行些。”这“大苦”，就是今天常用的调味品豆豉。而从豆豉发展成豆酱，其实只有一步之遥。

春秋时代，虽然礼崩乐坏，“礼乐征伐自诸侯出”，但社会礼制意识尚未完全消散。所以食用酱，还秉承着一套规矩。例如《论语·乡党篇》说：“不得其酱，不食。”各类肉食还是必须按周代传统礼制规定，有特定的酱来搭配食用。如果要食鱼脍，就要用芥酱佐餐。孔子主张，没有所需的酱就不要吃肉，如今看来似乎有点因噎废食的感觉，但在当时却是关乎礼制的大事。在《周礼》中，有一条“毋歠醢”的规定，是说客人作客时千万不能端起调味酱直接饮用。因为客人直接喝调味酱，主人会觉得酱没做好，味道过于寡淡。而客人频繁喝酱，主人更会觉得自己太过穷酸，甚至连做酱的盐都买不起。

到了秦汉时期，酱的食用范围更为普遍。最迟到汉代，酱菜的制作技术也非常成熟。在长沙马王堆的汉墓中，就出土过当时的酱萝卜。东汉崔寔在《四民月令》中说：“上旬炒豆，中旬煮之。以碎豆作‘末都’；至六、七月之交，分以藏瓜。”这里就是教授制作酱菜的时机。汉代人对酱十分偏好，需求量很大。司马迁《史记·货殖列传》记载了“张氏以卖酱而隃侈”的故事，卖酱之人能够成为大富翁，其销量一定非常可观。东汉桓谭《新论》还讲述了一则有趣的故事：有个乡下人得到了一碗脡酱，心情十分愉悦。为了不让别人分享他的酱，他在吃饭时竟当众往酱碗吐了一口唾沫。众人心里气不过，都向酱碗抹了一把鼻涕。最后这碗好酱，谁也没能吃成。这虽是个寓言故事，却也说明汉代人对酱的特殊嗜好。

隋唐之时，国家强盛，经济繁荣。肉酱、鱼酱，在富足阶层生活中已相当普遍。而在民间，用豆麦等谷物发酵制成的酱菜，也是人人爱食的美味。

唐代以后，厨师和美食家更加注重酱的调味功用。如五代陶谷所作《清异录》说：“酱，八珍主人；醋，食总管也。”如果没有酱的话，饮食也就没有什么体统。到了宋代，酱菜已是餐桌上不能缺少的食物。腌辣菜、甜面酱酱菜、芥末酱开始出现，比如糟姜、腌瓜、腌茄、腌萝卜、腌白菜等，更是深入民间，人人喜食。宋代吴自牧《梦粱录》即云：“人家每日不可阙者，柴、米、油、盐、酱、醋、茶。”这是介绍南宋都城临安的百姓生活情形，但他所总结的“开门七件事”，已经深入百姓的日常生活。

及至明清，酱腌菜的类型基本上和现代非常相似了，比如有泡菜、腌咸菜、酱菜、腐乳、菜脯等。