

报告文学

山东人对大集情有独钟，山海间的集市星罗棋布。古往今来，“人”与“集”情意切切，结为生活的“伴侣”，成为文化时空的存储体，演绎着暖暖的乡愁。当下，山东创新性推出了“黄河大集”主题系列活动，品牌引领下，“线上+线下”相连、“文化+旅游+好品+传播”相融，将大集举在“头顶上”，为山东大集安上了飞高飞远的矫健翅膀。

“黄河大集”风生水起

□ 杨润勤

腊月二十三，雪中的济南奇冷，我来到济南南部山区的仲官大集上，但见寒风刺骨挡不住赶集人，口罩遮不住欢愉的笑容，人们汇聚到了这里，项背相望，享受着浓浓年味里的欢乐。

边走边逛，眼见热热闹闹中有买有卖，冰凉的空气中溢满了食品诱人的香气，大红的春联，彩色的气球，花鸟虫鱼，年糕、黄面窝窝、炒栗子，红枣、柿饼、山鸡蛋、圣女果、豆腐、小米茶汤、春联、农家土鸡、自产小米……还有各种叫不上名字的稀罕山货，让人眼花缭乱。此起彼伏的叫卖声与人们的欢笑声、爆米花出锅的砰砰声汇聚在一起，那么可人、动听。

音乐与噪音的区别在于好不好听、喜不喜欢，此时此刻，大集上的喧闹演变成最美妙动听的音乐，让人沉醉其中。这“音乐”，一直在这里回响了千年。

百姓的“山珍”

仲官大集起源于汉朝，兴于唐朝，每逢开市时，不光十里八村，远在青岛、泰安、莱芜等地的人也会来选购特产。这里是泰山北翼，交通发达；这里是终军的故里，历史文化深厚；这里有一方水土滋育出的好货，新鲜又便宜。所以，大集极富生命力，即便天灾人祸也没能阻挡住它的脚步，一直走到今天。农历一、三、六、八开市，春夏秋冬，风风雨雨。

一个茶汤摊前聚了不少人。卖茶汤的赵先生冻得眉毛上结霜，说起话来头头是道，茶汤不是茶，是“老济南”的名吃，以小米为主料炒制而成，像冲茶一般，沸水一冲即熟，所以叫茶汤。有人买茶汤，只见他把滚烫的水麻利地注入茶汤料进行冲调，接着用小木勺快速搅拌，茶汤糊化后变得浓稠，香味也一下激发出来了。然后撒上白糖、芝麻、花生碎、瓜子仁、青红丝、葡萄干等。买者说味儿又厚又醇又香。他自信地笑笑：“谁都知道茶汤的主料是小米，小米经过粉、磨、炒等多道工序制作，关键我们用的是南山里的金小米，浇的是山泉水，施的是有机肥，再加上山里‘土少石多出好谷’的条件，不光做茶汤，熬粥也是金黄色，还有一层柔滑的油皮呢。茶汤里的芝麻、花生也都是山里种的，当然味道不一样喽。”

他一口一个“山里”，好像山里的食材都是山珍一般。

仲官大集东行20公里的西营大集，往山里“扎”得更深，这个有600余年历史的集市，每逢农历四、九开市，虽然几次搬迁，但是人气十足。集市上以自产自销的蔬果禽类品种，牵动了周边村民和城里人。这里的地瓜干、年糕、山楂、石榴、花椒、豆腐等，让人迈不动脚。商贩们的吆喝声、顾客的还价声此起彼伏，一派热火朝天的景象。

西营集上的豆腐最有名，“豆腐状元”姓李，说到豆腐制作口若悬河：首先做豆腐的黄豆得是山里产的，要把干黄豆浸泡一个晚上，加泉水用石磨磨成浆；用一块白布包起豆浆过滤，只取渗出的细浆水；浆水放入大锅里煮沸后点盐卤，一滴一滴，凭着自己的经验点，豆腐慢慢凝结成块；把豆腐块放进垫着大纱布的圆筐里，静静地过滤、挤压，让水慢慢地溢出。刚压好的豆腐冒着热气，细嫩爽滑，还带着豆子的清香味，吃一口真是过瘾。

就是一把山里的黄豆，在他们手里竟鼓捣出了赛过山珍的豆腐。

再往山里钻，从西营大集南行西折，沿着老柳线进入深山，九曲十八弯山路上风光绮丽，20公里后到达柳埠大集。深山里的柳埠大集农历二、七开市，这里的山货越发纯正，既有香甜的烤红薯和新鲜蔬果，也有热气腾腾的红枣年糕，还有现炸现做的芝麻馓子等当地特色美食，让人垂涎。

在柳埠大集上的山货里有种菌类，外形层



层叠似菊，犹如天女散花，散发着浓郁的特殊香气。摊位上的一位老人热情地向瞧稀罕的人说，这叫天花菇，产在板栗树下，每年在八月中下旬出现一次，一棵树下只产一丛；采摘时不能用铁器，必须两手轻轻地从根部把它托起。这是保健养生的野生珍品，胜过人参燕窝。

对于百姓的餐桌而言，绿色的、天然的、纯正的、原汁原味的食材就是他们最珍贵的“山珍”。

在济南南部山区里，大集成串，农历五、十开市的李家塘大集，农历一、六开市的窝铺大集，农历四、九开市的高而大集，农历五、十开市的黄巢大集等等，每个集都有当地的“山珍”，蘑菇、竹荪、平菇、口蘑、松茸、栗子……

翻过济南和泰安的交界之处长城岭，来到泰安黄前水库。当地人说，他们的“山珍”是板栗烧炖公鸡。在黄前大集上购得板栗和公鸡，板栗质地细糯，口味甘甜；泰山红公鸡羽毛鲜艳，尾羽黑且闪有绿色的光泽，生长在山间板栗树林中。回家收拾妥当，炒鸡至微黄，人去皮板栗，两者在猛火、沸水中深度交融，其鲜香软糯的好滋味被激活了。食之，唇齿间特有的香气无以言表，回味无穷。

放眼山东，泰山、蒙山、鲁山、沂山、昆嵛山、大泽山、五莲山等，山山相连，山里清新的空气，遍地的山泉，会呼吸的沙土地滋润出千千万万种纯正的食材。食材挪个窝儿来到大集上，带着泥巴的菜，汁甜如蜜的果品，透着香气的五谷，顶着红冠子的鸡，憨态可掬的鸭鹅等等，又从大集上“飞”到老百姓的餐桌上，让人可以细品大自然的味道。

集与集，人与人，买与卖，说与笑，红红火火，如火如荼，心旷神怡，这一幅幅多么温暖而又美妙的生动画卷。

海边“一口鲜”

清晨，归港的渔民将渔获急不可耐送上大集，短短几个小时后，大海馈赠的鲜香便在众多居民家中弥漫开来。“早上在海里，晚上在锅里的‘一口鲜’，让多少美食逊色。

青岛的李村大集，每逢农历二、七开市，这所百年大集，从1892年始建至今，一直是海边的一块“宝地”。进入腊月，大集上摩肩接踵，集市物品琳琅满目，大到几十万元的轿车，小到针头线脑碗筷杯勺，应有尽有。数万人来到大集上，比肩接踵，气氛火爆，一派喜庆繁忙景象。

最为称道的还是这里的海鲜市场，一年四季都有活蹦乱跳的海鲜，沙子口的蛎虾、红岛的蛤蜊、王哥庄的八带，还有刀鱼、鲅鱼、鱿鱼、鲳鱼等海产品百余种。许多外地人为尝到“一口鲜”美味，往往从市场上买一堆海货到集边的小店加工，边吃边品。济南市民张立勇专程驱车来到大集上，买了鱼虾到一家小店加工，加吃边评：“蛎虾吃起来比牛羊肉还香；卤水虾口感Q弹；老虎虾不光没有腥味，反而有一种淡淡的甘甜味道，不愧是‘虾中之王’；刀鱼肉味鲜美，肥而不腻，兼有微香……”美哉乐哉。

青岛的沙子口大集上更是海味儿十足，每到农历五、十开集，这里的空气都弥漫着浓浓的海鲜味儿。不管是鱼、虾，还是鲍鱼、海参，干货、鲜货应有尽有，市民可以一站购齐“海鲜大餐”。快过年了，海货的销量陡增。

腊月的一天，天还不亮，渔民毕吉峰已经在大集上摆好了摊位。今天他准备出售20多种3000多斤海鲜，有虾、鲍鱼、笔管鱼、黄花鱼、头鱼等。下午4点，他的海产品销售一空，便高兴地在集市上购置其他年货。原来，除了海产品之外，这里还有服装、鞋帽、布匹、肉类、粮食、家居用品、瓜果蔬菜，当地人称这里是“最全年货置办地”。

此时，250公里之外、农历二、七开市的威海张村大集上热闹非凡，汇集了热腾、清甜、新鲜，活泼的元

素。当然，长长的大集上也是海味儿十足，手掌大的海参，挂满黄的虾怪，乳山牡蛎更是抢手货。摊主李先生打开一只牡蛎，满满的肉。他还告诉购者秘诀，肚子越大，空间有肉，肚子越小的，空间肉就少；回到家像蒸馒头那么蒸，锅冒汽两到三分钟就好。这下气氛更加活跃，这个要5斤，那个要10斤，有的为过足“牡蛎瘾”干脆买了半麻袋。李先生说，不用担心，只要把麻袋口扎紧再压上一块大石头，大冷天放在窗外一个周，牡蛎也是活的。

威海人过年离不开的还有花饽饽，“二十八，把面发，二十九，蒸馒头，三十晚上熬一宿”

是中国北方传统年俗，威海的蒸馒头即蒸饽饽，已传承300多年。伴随着各种蕴含着美好寓意的花饽饽出锅，浓浓的年味儿也随之而来，人们祈新的一年日子蒸蒸日上。

文登的天福山大集上花饽饽排成行列，煞是好看。不光有大枣饽饽，还有面鱼、元宝、葫芦、虎头等，大枣饽饽是“早”的谐音，寓意早发早财，面鱼则取“余”的谐音，有年年有余之意，元宝、葫芦寓意着来年财源滚滚、吉祥如意。

在烟台一说起大集，人们脱口而出的是福山大集，这个有着500年历史的大集每逢农历三、六、九开集，每集总是人山人海。眼下的大集上，年货林林总总，晶莹剔透的冰糖葫芦、五颜六色的气球、炸至金黄的面鱼、香酥可口的肉脂渣、刚出炉的瓜子花生，还有摆得整整齐齐的锅碗瓢盆，以及香气浓郁的现磨花生芝麻酱、老农自家种的瓜果蔬菜、颜色鲜亮的新衣新鞋等。当然，“主角”还是海鲜，海参、海米、干蛤蜊肉、扇贝柱等。对烟台人而言，好像闻着淡淡海味儿才叫过年。

烟台人过年，总忘不了贴一幅剪纸画，所以，烟台的大集上都会有剪纸的身影。烟台剪纸历史悠久，样式品类丰富，窗裙、窗心、染色剪纸、文人剪纸等，以画面精美、线条流畅而著称。表现手法多种多样，表达富贵、吉祥、多子、长寿等生活理想。过年期间无论是自家吃，还是待客，都是必上的一道“看家菜”。

烟台人过年，总忘不了贴一幅剪纸画，所以，烟台的大集上都会有剪纸的身影。烟台剪纸历史悠久，样式品类丰富，窗裙、窗心、染色剪纸、文人剪纸等，以画面精美、线条流畅而著称。表现手法多种多样，表达富贵、吉祥、多子、长寿等生活理想。过年期间无论是自家吃，