

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,冰凉的空气里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”,一直在这里回响了几千年。

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;这里有一方水土滋养出的好货,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,风雨无阻。

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;用一块白布包吊起豆浆过滤,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;把豆腐碎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,这叫天菇花,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、十开市的黄集大集等等,每个集都有当地的“山珍”,香菇、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。当地人讲,他们的“山珍”是板栗炖公鸡。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,尾羽黑且闪着绿色的光泽,生长在山间板栗树林中。回家收拾妥当,炒鸡至微黄,入去皮板栗,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。食材那个窝儿来到大集上,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,这是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,比肩继踵,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鲜虾,沙子口的蛎蛎,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:“蛎蛎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,人们祈愿新的一年日子蒸蒸日上。

文登的天福山大集上花饽饽成排成列,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,寓意早早发财,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,好像闻着淡淡的海味儿才叫过年。

口味“蛮刁”的烟台人知道,扇贝柱,无论是包饺子、做汤都非常鲜美,尤其是它的口感软嫩,很适合给家中的老人孩子吃。而鲜活的八爪鱼根据瓜子的大小,又分为八带、长蛸等,最普遍的做法是用盐水煮熟后,用大葱凉拌,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,窗棂、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,过年了,在家里吃着海鲜,欣赏着《福寿有余》《嫦娥奔月》《瑞兔窗花》《吉祥平安好》的剪纸,别有一番心境。

烟火里的乡愁

每个人都难忘“小时候”,一个符号,一个印记,成了心灵深处的记忆。大集是一个乡愁载体,特别是大集上浓浓的年味,让人在记忆中还原了当初暖暖的心境。

清代形成的潍坊大集(老潍县大集)承载了许多“老潍坊”的美好记忆。当初,白浪河沙滩上的老潍县大集声名远播,每当农历五、十,从十里八乡蜂拥而至的赶集人,与过往车马混在一起,挤得大街水泄不通。卖炉灶钩钉的、钉马掌的、卖粮食蔬菜的、算命的、修伞的、卖猪胰子(肥皂)的、打场子卖艺的杂耍艺人等小摊小贩鳞次栉比。远处那高高挑起的糖葫芦串儿,像红彤彤的透明琉璃球儿耀眼夺目,馋得许多孩子流口水。

最解馋的还是朝天锅,当时也叫“杂碎锅子”,设于集市,露天支锅,围一秫秸箔,锅里煮着猪的肠、肺、肝、肚、猪头肉等,热气腾腾,香味诱人;宽锅沿上放着单饼、盐、胡椒、葱末和香菜等作料。肉按卷收费,汤不要钱,外地来赶集的人,买上一卷肉,就可以用自带的干粮泡汤吃。吃朝天锅有个不成文的规矩,只要离开座位,就表示吃完了,不能再继续盛汤,所以,有些人喝酒喝到肚子如鼓也舍不得起座。

还有爆竹,卖者边试边卖边炫耀自己的鞭炮,“瞧一瞧,看一看了嘛,牛皮不是吹的,泰山不是垒的,先听后买,不响不要钱了!”言毕,扯一挂鞭炮点上,啪啪啪,砰砰砰,乒乒乓乓,震耳欲聋。一时间,牛爆竹、两头拴、二踢脚,电光钢

鞭、草鞭、泥垛子、钻天猴的响声此起彼伏,好不热闹。

鸢都潍坊自然少不了风筝,在大集的一端,卖风筝的和卖春联、年画的聚在一起。风筝五颜六色,春联、年画红彤彤,喜庆的色彩在这里交汇,成了大集上最好看的一处风景。

眼下的潍坊大集上,各类商品琳琅满目,朝天锅仍然冒着热气,风筝、春联、年画一样不少,“老潍坊”在大集上逛东逛西,把记忆中的印迹与当下对号入座,这是一件让他们多么快乐幸福的事情。

古老的淄博周村大集给人的记忆同样深刻。1904年周村被辟为商埠,成为齐鲁商业重镇,清末民初的周村集市,除农历四、九大集外,还没有三、八小集和二、七粮食集等。过年时的周村大集必定摊点罗列,百货杂陈。花市、鸟市、鱼市、宠物市、古玩市,市市人头攒动,最抢眼的还是周村烧饼摊点。

周村烧饼有“酥、香、薄、脆”四大特点,外形圆而色黄,正面贴满芝麻,每张能布上3000多粒,背面酥孔罗列,薄如秋叶,形似满月,入口一嚼即碎,香气满口,若失手落地,皆成碎片,俗称“山东瓜拉叶子烧饼”。这个走亲访友的休闲食品,其制作技艺已有1800多年历史。最早的周村烧饼或许正是通过集市传播出去而名扬四海的。眼下,这个芝麻香四溢的金黄小饼,仍是周村人年货清单上不可或缺的好物。

鲁西南人眼中的好物是羊汤,而赶集喝羊汤是一种习俗。来到单县的“大棚户”,大锅里牛奶般乳白的羊汤上下翻滚,熬着的羊骨架时隐时现。叫上一碗羊汤,两个吊炉烧饼,汤里撒上切碎的香菜、蒜叶、胡椒粉,直喝得满头大汗,畅快淋漓。

青山羊熬制的羊汤是当地一绝,这种羊背、唇、角、蹄为青色,肉质鲜美,不膻不腻。单县地处黄河故道,是碱性水,碱性草,家畜常食,肉中膻味小。另外,弱碱性水对油脂的溶解好。再加上独特的熬汤工艺,唤醒了骨肉里的元素,释放出诱人的香气。

眼下,单县城乡有40余处大集,集集有羊汤,城区南面的“大棚户”已有200多年历史,“逛大棚,赶年集,喝羊汤”是单县几代人冬日里的深刻记忆,也成了他乡游子剪不断的情结。“大棚户”呈“川”字形排开,不光是有羊汤,还有百姓们日常所需物品,这里承载了太多单县人的乡忆和记忆。

在郓城县黄集大集弥漫的羊汤气息里,还有春联、果子、灶馍、煎包、衣服、果蔬、肉类的摊点,除了吆喝声,叫卖声、锣鼓声,戏曲节目也来赶集了,山东梆子、坠子、琴书、柳子剧、秧歌队,你方唱罢我登场,观众直呼“过瘾”。让戏曲赶集的还有莒县,在峤山镇朱家庙大集上,来往的村民在赶年集之余,津津有味地听上了传统戏曲,听完戏再带着年货,哼着小调儿乐悠悠回家,妙不可言。

在许多人的眼里,赶年集是一种生活习惯,只有在在大集上来来回回逛逛走走,买足年货才能咂摸出“年”的滋味。从枣庄的徐庄镇大集到济宁的柘沟镇大集;从泰安的省庄大集到临沂的诸葛大集;从聊城的清平大集到德州的艾家坊大集;从滨州的北镇大集到东营的史口大集……在熙来攘往的人群中,不仅是一个买买买的市场,更是一份乡愁所在。人们在热闹的大集寻着年味,品着自己的日子,人间烟火溢满乡愁,最是抚慰凡人心。

“推手”点亮大集盛景

回望中国大集,最早起源于石器时代的物物交易,那时候,我们的祖先主要靠狩猎、采集为生,因为气候环境的缘故,每个区域的特产不一,为了生存所需的物品,通过物物交换的方式来交易。比如,生活在水边的人可以用捕猎到的鱼和生活在平原上的人交换稻谷、麦子、陶器之类的东西,或者和生活在山林中的人交换可以保暖的兽皮,来提高自己的生活品质。

提高生活品质是岁月赋予集市的使命。日轮月转几千载,集市面对面的交易形式传承下来,所不同的是,不是物物交换,而是使用了更利支配的货币。另外,除了商品交易,人们还可以借集市传递信息,交流情感,娱乐消遣,体现了乡土社会特有的风土人情与烟火气。

钟灵毓秀的齐鲁大地,岱青海蓝间岁月奔流,孕育出成千上万的大集。山东人对大集情有独钟,山水间星罗棋布的大集是百姓生活离不开的“福地”。大集不仅仅是一个集聚卖和买的市场,也是一种精神符号,是乡亲们的社会交流需求,是日子的起点和句点。集市也是地方文化的时空存储体,风俗、习惯、方言、物产以及代表性的经济、文化和生活方式无不浓缩于此。

然而,不得不说的是,因城市化进程等问题,有的大集在遗憾中已经消失或正在消失;有的商品丰富但陈旧,“胸怀”小了;再就是“山寨货”有时钻到了集上,让人担忧。若让大集火起来,红起来,亮起来,需要帮一把、扶一把、推一把。

“推手”来了,虎年岁末,山东创新性地推出了“黄河大集”主题系列活动,中心是品牌引领,突出品质:“线上+线下”相结合,“文化+旅游+好品+传播”相融合,一下子将大集举在“头顶上”。显然,“黄河大集”点亮大集盛景,为山东大集安上飞高飞远的矫健翅膀。

“齐带山海,膏壤千里”,多少年来,山东人用勤劳、淳朴、厚道、善良和智慧打造的好品迭继不断,指不胜屈,衣食住行应有尽有。在“黄河大集”牵引下,越来越多的“山东好品”走进大集,既拉动消费市场活力,提振消费信心,又提升了消费者的生活品质,一举多得,“山东手造”让山东人引以为傲,拥有联合国教科文组织认定的“人类非遗代表名录”项目8个,国家级名录186项,省级名录1073项,市级名录4121项,县级名录12758项,让济南“兔子王”、青岛贝雕、潍坊风筝、烟台剪纸、临沂煎饼、菏泽面塑、滨州泥塑、济宁石雕、淄博刻瓷、日照黑陶、泰安玉器等也去赶大集,结出文化产业的金果银果。

一时间,“黄河大集”风生水起,山东曾有专家戏言,“山东的大集,名副其实,人流量大,影响力大。商品之丰富,赛淘宝,胜京东,压当,盖闲鱼,不惧拼多多,气死亚马逊。”瞧瞧眼下的山东年货大集,此言并不为过。

再往深处看,“黄河大集”涵盖的有冬季“年货大集”,春季“春游大集”,夏季“手造大集”,秋季“丰收大集”,一季一个主题,全年皆有卖点。还有,“黄河大集”以“文化先行,旅游推进,好品带货,网络传播”为内容,通过“线下大集+线上带货+宣传推介”的方式,让大集在天上地下,四面八方“活”起来“火”起来。比如正在推进的网上“年货大集”,有“好客山东贺年会”云端购物节,“黄河大集”老字号网上年货节,“年货大集”直播嘉年华等等。“电商带货+广播带货+电视购物”,直播带货的翅膀扑棱棱在商家与买家间来回回地飞,吃的喝的穿的用的从屏幕里飞到眼前;网上售出的旅游景点门票和民宿订单,一单一单让经营者喜,让游客笑……

风生水起的“黄河大集”,在齐鲁大地上出尽了“风头”,人们不是走在地上的大集,就是游在空中的大集。看看大众日报客户端几十万条网友留言,便可探知大集的“热度”!“山东人腊月里赶集有多豪爽!排骨按扇,大葱成捆,满满一车装不下!”“赶一趟大集买了100多斤海蛎子!”“被山东大集的海鲜变馋了!”“直播上买了N种年货,‘山东好品’海海的杠杠的棒棒!”

山东人都知道,从腊月二十三到正月十五是“春节时间”,习俗成串,过小年、除夕日、大拜年、回娘家、走亲戚、渔灯节、闹元宵等等。尽管有的习俗已在传承中变“脸”,但“吃”和“乐”是谁也离不开的“年戏”。毫无疑问,“黄河大集”正中下怀,成了吃家、玩家的天堂。

“此心安处是吾乡”,“黄河大集”点亮了山东大集,点亮了记忆和乡愁,也点亮了百姓的好日子。

(本版摄影 张宝贤)

