

冯伟山

▼2020年5月3日，拆除前的建龙桥。



建龙桥，南北走向，位于青州市黄楼街道卢坊村西北角，是进出村子的重要通道。建龙桥石头结构，三孔，单孔高1.3米、宽1.25米。桥墩为大石块砌成，中间两个桥墩呈尖刀状向外突出，估计设计时是为了减小流水的阻力。据村中老人说，桥边曾有石碑一块，依稀刻有“大清三世雍正三年”等字样。由此可见，此桥应修建于1725年。可惜石碑老旧，字迹斑驳，难以辨清内容。上世纪八九十年代，此碑被埋入地下。要不是这块遗失的石碑，很难想象这座桥至今已有近300年的历史，虽然经过了多次修缮，但基本保留了原始风貌。

此桥自建成之时，就是青州市谭坊通往临朐县七贤的必经之路，行人、推车、挑担者不绝，一派生机。数百年来，此桥经过数次修缮。1990年前还是大石板铺就，石板幽幽地泛着青光。建龙桥像一位饱经风霜的老人，经历了风云变幻的岁月，目睹了人世沧桑的巨变。当年的交通要道，如今早就湮没在时代的进程中，成了一条进出村庄的普通小路。但桥面上，那些叠加的各色人等的脚印，或大或小，或深或浅，还在深夜悄悄显现，轻踏着时光的过往，让人遐想。

上世纪80年代，此桥因桥面窄，又没有护栏，村中曾有数人不慎掉落桥下，皆有损伤。尽管如此，这座桥还是和村人结下了很深的感情。因为它连接了彼此，方便了众人，更是一个时代的见证和念想。

2019年8月，受台风“利奇马”影响，青州普降特大暴雨，此桥被淹，大水漫过桥面，给村人的出行造成很大阻碍。大水退后，出于安全考虑，村委在桥面两侧加了镀锌钢管的简易栏杆。因年代久远，加之设计的原因，此桥在交通和排涝等方面已有较大安全隐患，于2020年5月6日拆除重建。就在挖掘机开拆之前，我闻听后匆匆赶到，用所带米尺测量了有关数据，又用手机拍照留念。除旧迎新，是历史的必然，但我还是深感惋惜。近三百年的历史遗存，不一会儿就烟消云散了。

三个月后，新桥竣工，长11米、宽5.4米，整体钢筋混凝土浇筑而成。昔日的建龙桥不复存在，值得欣慰的是，建桥先辈们的匠心精神还在，建龙桥接纳万物的胸襟还在，今人不计得失的情怀还在。

一座桥的故事永远讲不完。

在高密城北大菜市场门口，摆着一盘石磨，据说是让有思乡情怀的游子体味乡愁的。每次经过石磨，我总情不自禁多望上几眼，亲切得很。

小时候，我的老家院子里就有一盘磨豆腐的石磨。那个年代，物质匮乏，磨豆腐吃算是改善生活。冬天村里出大白菜、红萝卜，生产队长就在地里按人头分。拿回家的白菜、萝卜一时吃不完，就放进地瓜窖或埋在地里，能吃到来年春天。剩下的白菜帮子、萝卜缨就随小豆腐吃，是庄户人独特的美味。

我家七口人，只父亲一个全劳力，生活的拮据可想而知，饭菜的单调不言而喻。但父亲高小毕业，是村里的“知识分子”，在生产队当记工员，懂得生活营养和调理。父亲时常让母亲去磨豆浆，回家随小豆腐，为我们单调的餐桌增添滋味。

母亲事先把多半碗黄豆浸泡一夜，第二天沥去水，让我端着泡软的黄豆来到石磨前。她则用炊帚蘸水，把石磨清洗干净。然后，母亲让我用铁勺把黄豆舀进磨眼里，推起磨盘上的别棍，转动石磨，不一会儿就磨出豆浆来。母亲一边推磨，一边用铁勺把豆浆刮进饭盆里。有时添加黄豆时还要随豆子加进少许水，这样磨出来豆浆更加细腻而均匀。

随小豆腐做法简单，回家直接把磨出的豆浆放进大铁锅里，加进剁碎的白菜帮子、萝卜缨煮熟就行。我们时常一家人围坐在饭桌前，一人一大碗，喝汤吃菜。吃完了，我们哥仨互相弹弹肚皮，那份甜蜜和满足至今难忘。

春天白菜、萝卜吃完了，母亲就上坡挖野菜，随小豆腐。如果将豆浆过滤拿渣，就叫大豆腐，有点麻烦。需要将磨碎的豆浆置入细纱布做的布袋内，用手挤压，把豆浆中的豆渣分离出去，最后还要熬浆、点卤。

如今生活富裕，村里人吃惯了大鱼大肉，机器磨的小豆腐再也吃不出当年石磨磨出来的味道了。看到乡下发小发来的磨豆浆照片，思念一时浮上心头，怀念那个溢满豆香的小院，石磨和石磨豆腐都成了回不去的乡愁！

石磨豆腐

单立文

寻味西园果蔬香

张明堂

当你在一个城市住久了，就一定能够对当地某些菜市场作出一个理性公正的衡量。作为久居潍城区的人，我总感觉西园街市场有一种熟悉的特别味道，这里有小吃店、有杂货店，几十年的老顾客，亲民实惠的价格，不变的优品高质。人间烟火气，最抚凡人心。这里承载着周围居民的一日三餐，成就了舌尖上的味道，养活商贩一家老小。

一条小街如清溪般静静地流淌，不是繁华闹市，不显摆不招摇。这里有滋滋作响的烧烤摊，彰显一壶小酒万言开的豪爽；有日常所用的粮油便利店，体味柴米油盐酱醋茶的温馨。这里不论携风裹雪还是加雨染霜，总能表现得体的模样。

晨光熹微，小街上行人渐渐多了起来，吃上一碗加着芫荽末的豆腐脑，一个腾着热气的烧饼，简单而让人满足。店家开始忙着打理起生意，街道熙熙攘攘，小街一下子灵动起来。开始摆摊了，不管货之多寡，总能利利索索地展示在路人面前。及至暮色四合、华灯初上，摊主又飞快地收拾，把一天的收获装进车里，伴着夜色回家。还有流动摊主，趁着别家撤离的机会，开始捡漏，赚个辛苦钱。但是小街总能容纳。

在小街上行色无需匆匆。

喜欢吃的芦笋上市了，如玉如脂，润滑细腻，听摊主大姐简介，粗略知晓其营养价值很高，遥想它从出土到入市所经旅途，植种采挖甚是艰辛，食之有味。珍珠般的樱桃摆满了街市，筐篮里闪着迷人的光泽，充盈着诱惑。樱桃颗粒大小不一，价格自是不同。小樱桃别有滋味，含在嘴里轻轻吮吸，果肉咽下，核子吐出，熟练而有节奏，静享美食带来的奇妙快乐感觉。不几天的工夫，果子收获时节已过，再想尝新鲜怕也买不到了。时令水果就这么豪横。

大蒜大量上市，一辆大货车前围满了人。遇到脾气好的摊主，双方商讨价格，可以在总价上让一让，和气生财；若遇上倔强的摊主，认准了价格，不再有商量的余地，很易谈崩，买方丢下盛菜袋子气急扬长而去。市场就是这样，什么事都有可能遭遇到。

一街一世界，一人一春秋，社会万千气象皆可有所呈现。

来市场的人们，总在极力搜寻菜品，填满菜篮子，自家的厨房也便有了浓浓生活的气息。店家使出浑身解数，把待售商品码得整整齐齐，吸引路人目光，赢得更多售出机会。

到了下班时间，街道上会显得有些拥堵，形成一条长龙蜿蜒向前，这也可以侧面反映市场的热闹。即使是响着喇叭也无作用，需慢慢移动，总之得有个好心态，才能Hold得住此时光景。

在街上见到中老年人居多，他们喜欢游走于街市每个角落，打点自己的美好生活。随着时代变迁，上了年纪的人多喜欢自己下厨烧饭，年轻人则更喜欢点外卖。少了厨房这道工序，饭菜的味道应该也大打折扣。

一些大爷大娘也在市场的边角处摆开自家的摊子，方寸之地，有的是园地里长出的菜，自家吃不了，拿来换个零花钱。有生菜、萝卜、韭菜等，带有泥土的芬芳，也得到部分人的青睐。有时走近他们，买一点刚从地里拔出来的菜，顺便聊一些乡间琐事，距离一下子拉近了许多。

生活在西园街周边的人，哪家经营什么，哪家餐馆做的菜好吃，都如数家珍。潍坊的朝天锅、和乐、火烧在这里都有迹可寻。毫不夸张地说，这里的餐馆里能吃到地道道的潍坊美味。巷子深处，餐馆里有技艺的传承与创新，不需要崭新亮丽的招牌，只凭口口相传，食客就源源不断，这是菜品，也是人品。

西园街，一天一天，总在热闹与寂静中循环往复，记录着城市的沧桑发展。

望文海以钩沉
望史海而拾贝
望文海遂摘英

欢迎您的来稿

投稿邮箱：
wanbaofukan
@163.com
请在主题标注
“望海听风”。



潍坊晚报

2024年9月9日 星期一

值班主任：陈晨

编辑：石风华

美编：王蓓

校对：刘小宁