



遇见潍河

◎闫素娟



潍河昌邑段 (图片由潍坊市河长制办公室提供)。

潍河，古称潍水，总流长246公里，流域面积6493.2平方公里，是山东省流域面积最广的河流，也是潍坊人民的母亲河。

潍河流经临沂、日照、潍坊3市10个县区后，在昌邑市下营镇北注入渤海。

滔滔潍水流淌了无数个春秋，滋养了两岸千千万万的人民，潍河流域是中华民族古老东夷文化最发达的地区之一。为了探寻潍坊母亲河，我们从沂水富官庄镇源头寻访到昌邑下营镇入海口，来往行程近千公里，历时数月，为大家全景展示潍河流域丰富的人文、自然景观。

❖ 饮水思源 ❖

据史书《水经》记载：“潍水出琅琊县潍山”，即现在的沂水县富官庄镇泉头村云秀山。云秀山与箕山连脉，由于历史原因，潍河所流经的各县县志上关于发源地的记载不尽相同。2020年，有关部门在云秀山北麓的山泉畔立起“潍河源”标志，正式确定潍河的源头。据闻，潍河发源之地，泉多水多，空气潮湿温润，常有云雾绕其间，宛如仙境一般，故名云秀山。

站在云秀山上，首先映入眼帘的是始建于春秋时期的齐长城。云秀山既是重要的人文地理分界线，也是自然地理的分界线。以山为界，西面之水汇入沐河(淮河水系重要支流)，东面之水汇入潍河，是淮河与潍河两大水系的天然分界线，更让泉头村云秀山增添了一抹神秘色彩。

❖ 聚水成河 ❖

潍河上游山岭叠嶂，支流众多，较大支流多以左岸注入。主要支流有汪湖河、洪凝河、渭河、百尺河、渠河、汶河等。“江海不择细流故能就其深”，为进一步探寻潍河流域的厚重文化，我们走访了同样历史文化底蕴厚重的重要支流——渭河(古渭水)。

北魏郦道元《水经注》记载：“潍水又东北，渭水注之，水出马耳山”。马耳山，位于诸城与五莲交界处，主峰海拔706.7米，是鲁东南最高的山峰。清乾隆年间《诸城县志》介绍：“马耳两峰之间有洞在山腰，深莫测，云出其中，土人呼仙人洞……此其(渭水)源矣”。根据史书记载和现场考证，基本确定渭河源头的马耳山仙人洞。山脚下流传着独特的气象谚语，“马耳山戴帽，和尚睡觉，大雨就到”，人人皆知，成为当地村民的“天气预报”。

渭河源头出仙人洞后是一片山谷，抗日战争时期，“冰雹救村民”等故事更使马耳山成为当地百姓心中的一座神山，也让渭河更添了一丝神秘色彩。关于这个故事，我是深信不疑的，从小就听奶奶讲过，她当时也是亲身经历者。

抗日战争时期，日军对驻扎在马耳山一带的抗日军民，发动了惨无人道的“大扫荡”，附近村民都跑到马耳山谷里躲避。听奶奶讲，当时山谷里就跟赶集一样都是人，日军到了山坡上架起机枪，吼叫着些听不懂的话。日近中午时分，晴朗天空突然乌云密布，雷声大作，拳头大的冰雹砸了下来，

奶奶没地方躲藏，只能找个石头缝，把头伸进去躲避冰雹，让身子在外面挨砸。一时间日军也被冰雹砸得晕头转向，马耳山这一方百姓也万幸躲过一劫。

因此，当地流传歌谣：
一九四五年呀，
五月二十三，
鬼子扫荡马耳山，
穷苦老百姓呀，
从此遭了难，
为避难躲进仙洞间；
驴的一声长喊呀，
引鬼子近前，
多亏山神救兵撒，
瞬间黑云翻呀，
冰雹往下砸，
砸得鬼子直滚下山。
神奇的马耳山孕育出清澈的渭水，汇入潍河，奔流入海，滋养了这一方水土，也庇护着一方百姓。

❖ 峡山水库 ❖

历史上潍河曾叫淮河，因频繁决口，泛滥成灾，给人民群众的生命和财产造成巨大损失，所以下游的两岸群众称它为“坏河”。新中国成立后，国家在水利建设方面首先要解决的问题，就是对人民群众的生命财产安全有严重威胁的大江大河的治理。

1958年至1960年，昌邑、安丘、潍县和高密四县10万多百姓不计酬劳，自带干粮，用自己的双手修建峡山水库。修水库时，库区水位线下大概淹没了100多个村庄，其中高戈庄公社全部位于水位线下，公社被整建制取消。库区

移民有的安置在本地，还有近4万人被安置到吉林省。在那个激情燃烧的岁月，移民听从安排，不计较个人得失，作出了很大的牺牲。水库建设者不畏困难，众志成城，敢叫日月换新天的光辉历史，已经牢牢镌刻史册。

六十多年前，十万民工在潍河上筑坝，建成山东省最大的峡山水库，彻底解决了潍河下游两岸的洪涝灾害和农田灌溉问题。现如今，峡山水库风景秀丽，是观光旅游胜地。

❖ 下营入海 ❖

潍河、汶河交汇后的下游地区，水流量大且平缓，易于航行。清末至民国初期，潍河航运已具一定规模。得益于潍河千百万年的冲刷，下游地区的沿河两岸是一马平川、沃野千里。入海口的冲击平原上，万亩盐田在阳光的照射下五彩斑斓，犹如大地的调色盘，美不胜收。湿地滩涂上一排排水产养殖池，是母亲河入海前最后的馈赠。

潍河是古老的，很难说清它形成于何时，从天地玄黄，宇宙洪荒之时她便在天地间，塑造出我们浩瀚的文化。但潍河又是新锐的，峡山水库建成后，千百年间的水患彻底根除，灌溉着两岸无数良田。站在昌邑下营镇潍河入海口，看潍水汇入渤海莱州湾，这次的行程就到此结束了。但这又是一个新的开始，勤劳的潍坊人民从这里走潍河、入渤海，带着昌邑丝绸踏上古代海上丝绸之路。现如今，潍坊港已成为联通世界的“窗口”，万吨巨轮从这里起航，御风破浪，挺进深蓝。

金石会说话

“金石书痴”李文藻

◎崔斌

清代康熙、乾隆年间，青州府松林书院办学盛大、学子云集、名人辈出，在整个山东省名列前茅，青州府的其他学校如府学、县学等无法与之比肩。

松林书院的“山长”严锡绶曾主讲松林书院。严锡绶去世后的第二年，即乾隆二十四年(1759年)，他的弟子李文藻、朱廷基、张希贤三人同时中举，被选为国家栋梁。

李文藻(1730—1778)，字素伯，一字芭晚，晚号南涧，世居青州府益都县东关春牛街。乾隆二十六年(1761年)李文藻考上进士，在两广为官，后来官至广西桂林府同知。他被称作清代山东知名的藏书家、金石学家及文学家。

李文藻长什么模样?幸有多幅肖像写真画作存世，记录了李文藻的样貌。

观青州博物馆藏的《李文藻画像轴》，但见他身穿蟒袍，外罩补服，头戴官帽，在圈椅上正襟危坐。他左手抚须，右手把椅，身材魁梧，体格略壮；大脸盘，黑红脸膛，浓眉，直鼻，目光有神，向左前方凝视；唇上八字胡，唇下络腮胡。给人的第一印象好像一员武将，英气勃发，而他其实是一位胸有丘壑的学者型文官。

李文藻藏书数万卷，每卷都亲手校勘。其藏书处名为“竹西书屋”。李文藻曾于纪晓岚处借抄《易汉学》等书，夏日酷暑，汗沾衣襟，不以为苦。任官岭南期间，车载书籍几千卷，以便随时阅读。

李文藻嗜书如命。晋京应试时，他常出入琉璃厂书肆，每遇好书，就是典衣借贷也要买下，还从朋友处借书来抄。一本《海岱合集》他久访不得，偶然听说一刘姓书商有写本，但不外借。他以皮袍赠送，得到许可，在冰天雪地的寒冬呵手抄写34天，才将书抄完，抄后交于纪昀，得以编入《四库全书》，避免了失传的命运。

作为藏书家，李文藻更大的贡献在于搜集、刻印名贤珍本。明代章丘李开先，清代新城王士禛等人的身后书籍接近散失，李文藻慨然以抢救整理为己任。他把所藏、所见、所闻珍本编为《所藏书目》《所见书目》《所闻书目》，都记录翔实。

李文藻著述丰富，在方志、金石等方面都卓有成就。他所修纂之乾隆《诸城县志》《历城县志》体例精洽，考订严谨，为清代全国名志。其金石著作主要有《泰山金石考》12卷、《益都金石考》4卷，等等，蔚为大观。

李文藻的金石研究成就主要在于摩崖石刻。李文藻酷爱金石考据，为方便访碑，他让仆人时刻携带纸墨，随时拮括。在任恩平知县时候，他一次乘船迎总督，在南海庙休息时秉烛整宿宿碑，天亮时才知道总督的船早已过去了。

病危之时，李文藻手不能握笔，由自己口述，外甥蒋器笔录成《南涧先生易簪记》一卷。他曾留下遗嘱，要后辈卖掉藏书作为出版费用，但后辈并未执行。以后家道中落，书稿散失，后又遭大火，数万藏书也被焚殆尽。

文人翁方纲在《李南涧墓表》中称：李文藻借鉴朱彝尊《经义考》的编写体例，对金石著作编写体例的规范也作出了自己的贡献。李文藻成为乾隆年间大名鼎鼎的藏书家、目录学大家，继宋代赵明诚之后的又一金石学大家。

可惜李文藻官至桂林府同知，在岭南任职期间，长年累月奔走于崇山峻岭之间，染上了瘴气，不幸英年早逝。李文藻去世后，葬于青州东关东园外之李氏祖莹。

在摄影技术面世之前，肖像画就相当于人物写真。李文藻显然热衷于此，留下了多幅“写真图”。

在山东博物馆，就收藏有李文藻的肖像画四幅。上官伟的《李文藻肖像》轴和无作者落款的《李文藻肖像》轴，创作者层层平涂、晕染、皴擦，充分表现了面部的起伏关系，主人公鼻梁挺直，人物骨肉俱佳。肖像的皮肤质感表现充分，连额头纹理都清晰可见。

在任岭南期间，李文藻走村串户，调查民情，处理政务。为疏通楚南粮道，曾三次徒步考察古灵渠，亲自到田间地头与农民促膝交谈。他断案“打衙受讼牒，一日百余纸”，心血耗尽，须发变白。

张锡宁的《李文藻听泉图》卷，画面以横幅取势，画中人着一袭青长衫，左手捻美须，右手执书卷，双眸若有所思。

听泉之间，李文藻听到了民间呼声。他的某些诗文，不同程度地反映了民间疾苦。他在《陆丰城南作》中写道：“夫把锄镰妇饷餐，覆亩三寸麦芒干。只轮车子磷磷过，都作山东道上看”，写出了天旱苗枯，农民背井逃荒的情景。他的《达濠民》写：“种芋遍高低，捞鱼无巨纤。颶风一夕至，船碎田淹沦”，写出了广东沿海渔民的痛苦生活。

在无落款的《李文藻肖像》轴中，主人公李文藻端坐于蒲团之上，钓竿轻放膝头，气定神闲；竹子与柳树随风摆动，旁边的提篮似在暗示主人打持久战的心态；右下一仆人手举一条大鱼，似朝主人兴奋喊叫，文人悠游自在生活的神采跃然纸上。

此图题跋者为国学大师王献唐。同为书痴，看到李文藻的收藏事业中道受挫，而自己的研究亦因战乱停顿，王献唐悲从中来，写下长跋。



李文藻画像(资料图片)。

临朐全羊宴制作工艺

清朝嘉庆初年(约1800年)，家住临朐县赵家楼村的高县是当地民间著名的厨师，拿手菜当数羊肉制作。他不但在本村做，而且常年下乡赶四集卖羊肉，去的最多的地方是五井集，因为五井集规模大，吃羊肉的人多，羊肉买卖好做。高县开创的在农村摆摊制作经营的羊肉菜是今天临朐全羊的源头。清朝道光年间，高县之子高振邦继承了父亲的厨艺，他不满足于在街头摆摊摊子经营，而是沿街开了综合饭店“义和饭店”从事厨师行业。高振邦的儿子高乾、高坤又在此基础上把羊汤发展为全羊汤。清朝光绪十一年(1885年)，高振邦之孙、高坤之子高魁升在总结、继承祖辈经验的基础上，大胆探索、创新，推出了“全羊席”这一名吃。临朐全羊的名气也随着岁月的流淌日益为人们所熟知。

临朐全羊，是临朐著名的传统菜系。它选取经过阉割的、放牧3年以上、体重25公斤以上的黑色或红色、白色山羊为原料，根据羊体的不同部位，配以不同佐料，通过不同的制作工艺，可炮制出色、香、味、形及营养价值各不

相同的127种菜肴。这是一项技术含量高、传承有序且颇具地方特色的民间手工技艺。

嵩山山羊作为临朐全羊制作的食材来源，其主要生长在崎岖的山间，天生善于攀岩，在陡峭的山崖上觅食、嬉戏时如履平地，俗称“山羊猴子”。它不食山下的杂草灌木，专吃山顶的洁净植物；不喝井水与水库蓄水，只饮山间流动的活泉，故被称作是“吃着中草药，喝着矿泉水”成长起来的“绿色动物”。由于活动量大、常年吃素的缘故，它的生长期比其同类要长一倍，因而肉质具有口感细腻、嫩而耐嚼、鲜而不膻之鲜明特征。

在制作方法上，集炸、溜、烧、烤、炖、焖、煨、炒于一身，把羊体的每个部位都纳入了选料的范畴，分别成菜的羊体部位有：羊血、羊脑、羊蹄、羊腿、羊肝、羊肺、羊心、羊脾、羊肠、羊里脊、羊口条、羊腰子、羊头、羊排、羊耳、羊唇、羊项、羊百页、羊肺管、羊食管、羊鞭、羊尾、羊眼、蹄筋、羊宝、眼皮肉、羊髓、鼻软骨等等。例如，羊臀及脊部肌肉较丰，可做“玻璃方”“炸铁伞”“宫爆肉”“小干烙”等；而往往

被忽略的羊眼皮可做“明开夜合”，羊鼻可做“望风破”，羊唇可做“采灵芝”，羊嗓可做“天花板”，羊尾可做“炸冻篱”，羊脊髓可做“受天白禄”等等。从羊头到羊尾，从羊脊到羊蹄，不同部位烹制出的各种菜肴并根据其部位冠以美妙的菜名，虽系全羊菜却无一带“羊”字。再如羊耳朵可分为上、中、下三段，三处可做三道菜，即羊耳尖可做“迎风扇”，羊耳中可做“双凤翠”，羊耳根可做“龙门角”，取名吉祥，寓意芬芳。临朐全羊的每道菜选料讲究，均用上等黑山羊。从宰杀到分档，须按程序逐步理顺，均可达到片、丁、丝、条，烹调方法有炸、溜、烧、烤、炖、炆、拌、爆、溜、涮等等，制作的全羊菜品具有软烂、清淡、口味适中，以及酸、辣、脆、嫩、不腥不膻、鲜香味醇之特点。

临朐全羊菜品丰富，技艺复杂，全部介绍过于繁复庞杂，其工艺流程、作法仅举几例以作介绍：

天赐鸿福
主料：羊血、豆腐、菠菜、红干辣椒
操作方法：将羊血300克、豆腐300克切成3厘米乘6厘米的长方形

方片，用羊汤焯水备用。锅内放入花生油50克，放入大葱、干红辣椒爆出香味，加入高汤和焯好的羊血、豆腐，放入菠菜50克，淋上香油出锅即可。

特点：口味滑嫩、香辣可口。
麒麟顶
主料：带皮羊脸、扒汁
操作方法：将500克羊脸肉用刀切成薄片，皮朝下放入碗中定形，加入酱料高汤，上笼蒸30分钟，将汤倒出备用。将蒸好的羊脸肉扣入盘中，围上花边。锅内倒入汤汁，用生粉提芡，淋上花椒油，浇在羊脸上即成。
特点：色泽红嫩、口感细腻。
佛手羊肚
主料：羊大肚
操作方法：熟羊肚300克切成4厘米梯形状，每块羊肚划上四刀备用。锅内放羊汤，将羊肚焯水呈佛手状。锅内放入花生油50克，烧热，用蒜片爆锅，倒入焯好的羊肚，加调味品香菜段，淋上芝麻油，出锅。
特点：脆嫩清香。
(据《潍坊文化遗产·非物质文化遗产产》)