



“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。

新闻热线:18653588630 投稿邮箱:qlwbnxs@vip.163.com 投稿地址:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编:264003

60年前陪母亲赶黄务集

周子元

抗战时期,日本长期占据着烟台,当时居住在市区里的居民想买块肥皂(俗称“肥子”)洗衣服洗脸并不难,做饭抽烟要点火,去商店买盒火柴(时称“洋火”)就行了。可是,与市区仅有一山之隔的南部黄务一带,因处于八路军的控制之下,属抗日游击区域,于是盘踞在市区里的日伪政权,便在南部的一条通道上设置关卡,严防肥皂、火柴之类的生活必需品流入那里,企图以经济封锁手段扼杀抗日势力,这势必给游击队军民的日常生活造成了困难。

那时我姥姥就住在离黄务不远的一个村子里,平日母亲去探望老人时,知道那一带的老百姓常常为买不到这类物品而犯愁,便萌生了一个想法:何不借看望老人的机会,顺便从市里买一些带到黄务集上卖,这样既可满足乡亲们的生活需求,也可用赚的钱缓解一下自家的生活困难。也算是个一举两得的小买卖,母亲的这一想法得到了家人的理解和支持,当然也都为她路上的安全和劳累担忧。

记得我上小学的第二年,有一次黄务集适逢星期天,我有机会和母亲一起去。

那天还没大亮,我们就拖着篓子上了路。农家出身的母亲是个能吃苦耐劳的家庭妇女,别看她包着两只小脚,但走起路来并不比我差多少。从市区去黄务集,必须经过世回尧口子,从山下登上山口的路可不像现在这么宽敞平坦,不仅山坡险峻陡峭,路面也狭窄难行,稍不留意就有被石块绊倒崴了脚脖子,甚至滚坡的危险。尤其令人惊恐的是,山口上设有日本鬼子把守的岗哨,要想过关,必须经过严格的搜身检查,如果查出违禁物品,则会遭到鬼子的一顿辱骂和殴打。当时我就目睹了我前边的一个中年男子,不知是被查出了什么问题,只见那个鬼子解下身上的皮带,狠狠地朝那人抽打过去,直到把那人打倒在地,才停歇下来,那场面真是惨不忍睹!这黑暗的一幕,在我幼小的心灵里留下了很深很深的阴影,虽然那时我还是个不谙世事的小孩子,但面对着自己的同胞被欺负到如此地步,心里也很是愤愤不平。

下面轮到检查我们了,小鬼子大概见我还是个懵懂的小孩子,母亲又是个小脚妇女,在看看篓子里盛的都是些普通食品,所以有点算是“刀下留情”吧,只是仔细打量了一阵,也就



放行过关了。可小鬼子哪知道,母亲事先已把违禁物品隐藏在腋下和膀胱里,那篓子也作了伪装,居然蒙混过去了。尽管这样,心里还是忐忑不安,直到走过了山口,心才慢慢地沉了下来。山南边的路就不太难走了,我们一步紧似一步,20里的路程走了大半晌,到达集上时已累得喘吁吁,母亲嘴里还在不停地念叨着:“挣钱真不容易啊!”

当时的黄务集设在一条干涸的河套里,时令虽已是秋末初冬,天气并不太冷,又正值冬闲,来赶集的人比较多。我们卖的是紧俏物品,要价又不高,所以摊位前挺招人的,带来的东西不大一会就全卖完了。母亲用赚来的血汗钱在集上买了几斤新苞米准备带回家磨成面,体会尤为深刻。

海兔酱

刘文权

“海兔酱蘸大葱,撑得肚子胀绷绷”,这是家乡长岛大钦岛东村流传的一句俗语。

海岛人吃饭的“就食”,总离不开鲜气、腥气、咸气,那虾酱、蟹酱、偏口鱼酱、鱼籽酱、鱼拐子酱、大虾头酱、海怪酱,都是下饭的“冤家”。不过最得味的,还属海兔酱。

海兔,俗名“梧桐花”,煮熟的海兔,不仅形状、颜色像梧桐花,花上的斑点也类似。故用海兔腌制发酵而成的酱,叫梧桐花酱,它是渔家传统的美味佳肴。记得小时候,每到春汛、秋汛时节,父兄们在海上拉网,值钱的鱼虾大都卖了。惟独这海兔,煮熟了吃鲜的当饭;晒干了零吃的当干粮;腌一腌发酸吃当“就食”。要是哪家没有闻海的,还要分送一些。那时,岛上缺肉少油,水菜瓜果也是高贵的。所以,腌上一大坛海兔酱,那是够大半年受用的。特别是发芽葱一下来,差不多顿顿都就海兔酱。这种酱,不腥气,不腻味,闻起来有点臭味,吃起来倒觉鲜香,且越吃越想吃,越吃越好吃。有了海兔酱,别的酱便无人问津了。

那紫里透红的酱,在锅里一熥,鲜溜溜、臭烘烘的味,随着热气往鼻孔里钻,催人食欲。时而,这特有的味道从后窗溢出来,在街上老远都能闻见。有的邻居索性端着碗来讨一些,好助下饭,常常是,远居异乡的岛中人来家,不一定提到名贵的海珍,惟独海兔酱蘸大葱,吃苞米饼子,非点名要不可。

渔民发海兔酱,多在船上就地加工。把海兔堆船上,一边穿着水鞋踩(或用手揉搓),一边用海水冲洗,直把海兔体内的脏物、墨汁挤出冲洗干净为止。最后要用淡水洗一遍,说是不腥、不苦、没海水味。其中的秘诀是要把洗过的海兔控干。倘若控不干水,酱会发霉,前功尽弃。待彻底控干之后,盛入器皿中,按照10:1的比例加盐,拌匀后密封。加盐是关键的工序,盐多了,不发酵,清汤;盐少了,腐烂发臭。密封五六天后,要揭盖放放恶气,随之搅拌一下,视其成色是否再加盐。大约十天半月后,即可熥熟当“就食”。

一大碗紫里透红的海兔酱端上桌来,会立即招来四座的目光。那寿光来的大葱,又鲜又嫩,葱脖儿洁白如玉,足有一尺长。蘸酱之前,都习惯地在桌面上把葱脖儿压扁,以利多蘸酱。家口大、多人吃饭的,还要找空隙伺机蘸酱,时而二人同时伸向酱碗,还需相互礼让。那场面,如其说是蘸一下,不如说是“舀”一下,大有争之不足的气氛。不到半个时辰,一大碗酱就像退潮似的,下去一大截子。这时,手里拿的干粮,显得无滋无味,在饭桌上,由“主食”退位到了“就食”的地位。那大葱的辛辣味,搀和着海兔酱特有的鲜香,嗓子眼里好似分泌出欲食贪饭的“激素”,实可谓“一口饼子,一口酱,吃饱了还觉闲着三尺肠”。记得有一年,听说丹东的舅母病重,想吃家乡的海兔酱,于是,我把盛酱的塑料瓶子塞在面粉包里寄去。万没想到,舅母吃了这家乡的稀罕物,病情当时就好了三分。

有一年春天,我家招待从台湾归来探亲的近房老叔。“山珍海味”都上齐了,他却特地要了海兔酱。我们叔侄用大葱蘸着海兔酱,共追当年之趣事,同述今昔之别情,那乡土的气息,重逢的喜悦,犹如海兔酱一样浓烈。

而今,海兔酱罐头包装考究,升格到“海珍”的行列,身价备受青睐。它是土乡土色的代表,是原汁原味的渔家味道。在联络远方游子感情和升华土特产品魅力的过程中,找到了共识,找到了知音。

诞生礼剪纸



顾朋泉

诞生礼是传统礼俗之一,多在小孩出生三天后举行,从刚出生洗礼开始到孩子周岁抓周,一般都伴随有祝福、保健、占卜等礼俗。求子自古以来都是一个家庭或是一个家族的大事。《诗经·小雅·斯干》曰:“乃生男子,载寝之床。载衣之裳,载弄之璋。”“乃生女子,载寝之地,载衣之裼,载弄之瓦。”

过去一家媳妇生孩子,全村人听了都跟着高兴,但也有婚后多年不生或是家中无男丁,此时家人便就会到附近寺庙烧香祈求添丁增口。表达求子心愿也成为民间剪纸最常见的题材之一,其中一种方法是在夫妇卧房内张贴关于求子的剪纸。

最常见的植物类剪纸题材,比如石榴,剪一个或是多个裂开皮的石榴,里边露出石榴籽,被称为“榴开百子”。葫芦,在古代它就是生育的象征,在《诗经·大雅·绵》便有:“绵绵瓜瓞,民之初生,自土沮漆”之句。汉族及南方部分少数民族的先民都把葫芦看作是人类的始祖,闻一多曾在《神话与诗》一文中说:“至于为什么以始祖为葫芦的化身,我想是因为瓜类多子,是子孙繁衍的最妙的象征,故取以相比拟。”葡萄,剪一颗挂满果实的葡萄树,上边再



民国胶东窗染花“五子登科”

粘上用金银箔剪的箭头。

整个弓箭上还要绑上松枝、竹子和大葱,松枝意为孩子能够经得起风雨、严寒,长命百岁;竹子意在孩子以后成长能够像竹子一样节节高升;大葱意为孩子能够像葱一样拥有坚强的生命力,“葱”与“聪”谐音又意为聪明之意。整个弓箭下方还垂有一块方形红布,红布的两个下角各缝一枚铜钱,布前面的正中央为一个五福捧寿的传统造型由金银箔剪成,并配有四个金银箔剪的直角花,组成一个完整的画面。红布的后面造型及内容相对比较简单,有的用金银箔剪成“长命百岁”四个字,有的则用金银箔剪成双喜,喜字左右两边配有龙凤,为龙凤呈祥之意。与红布做伴的还有用红绳扎成一体垂直的中国结、五吊钱和五色

布。弓箭的左右两边还要垂有用红纸剪成的两个如碗口大小的纸花球,这才是一个完整的弓箭,最后将悬于大门楼的左上方。

在部分地区除了扎弓箭以外,还要做一面红旗插到院子里,红旗上也要贴上由金银箔剪成的“志在四方”“志存高远”、“鹏程万里”或是“前程似锦”的剪纸字样。男孩要挂弓箭,女孩则相对简单,除了没有上述的弓与箭剩余的都有。在过去如果生了女孩,是一件很扫兴的事情,挂旗多由媳妇娘家给挂。要悬于大门楼的右上方。挂弓箭和旗时,有的地方一并还要鸣放鞭炮。挂弓箭和旗就是挂了一个生孩子的标志,昭示乡村四邻,我们家“大喜”、“有后”了。弓箭和旗要待过百日后方可取下,拿回家挂在房梁之上。