



□王天仁

我的老家，是烟台市牟平区，前身是烟台地区所属的牟平县，古称宁海州，是一个有千年历史的古县，有着厚重的文化底蕴。很多人不曾知道，牟平方言还是全国具有一定代表性的方言，还被列入了《现代汉语方言大词典》编纂计划，将其作为众多分卷中的一卷，与全国其他地域方言同放异彩。

中国社会科学院语言研究所编制的《中国语言地图集》，将山东境内的方言分为三大片，即胶辽官话、冀鲁官话和中原官话。其中，“胶辽官话”区包括青岛、烟台、潍坊、威海等40个县市在内，“中原官话”区包括济宁、菏泽、枣庄等近30个县市在内，而“冀鲁官话”则分布于济南、聊城、德州、淄博、泰安等40余县市。这是大致分法，如果再细分下去，则可以分出几十个小片。牟平方言就是“胶辽官话”中的一个薄片。

截至1997年12月，由李荣主编、江苏教育出版社出版发行的《现代汉语方言大词典·分卷》，已经出版了32种方言分卷。具体包括：崇明方言、苏州方言、长沙方言、厦门方言、娄底方言、西宁方言、太原方言、贵阳方言、南昌方言、武汉方言、梅县方言、乌鲁木齐方言、南京方言、丹阳方言、忻州方言、柳州方言、黎川方言、金华方言、西安方言、扬州方言、徐州方言、海口方言、银川方言、洛阳方言、上海方言、济南方言、牟平方言、宁波方言、东莞方言、万荣方言、哈尔滨方言、南宁平话。从中可见，《现代汉语方言大词典·分卷》出版的山东方言分卷只有济南方言和牟平方言两种。

其中的《牟平方言词典》，是由罗福腾先生编纂的，共57.8万字，印数只有1200册。前面的“引论”部分，包括牟平、牟平方言的内部差异、牟平方言的声韵调、牟平方言单字音表、牟平方言的特点、词典凡例、词典中例句常用字注释、牟平方言音节表等八个方面，后面附有“牟平方言义类索引”和“牟平方言条目首字笔画索引”。

牟平同乡赵军赠送给我这本《牟平方言词典》时，还附有一本油印《牟平方言三题》小册子，共30页，写于1982年6月，系山东省泰安师专中文系孔昭琪老师所编写的，内容包括“牟平方言的阴阳两读”“牟平方言的古音残留”和“牟平方言的同素异序词”，应该是一篇研究牟平方言的论文，抑或是一份牟平方言教材。

总而言之，我想说的是：牟平方言是“有本之学”！

不少人以为，方言是一个地方的土话，别人又听不懂，不应予以保留，而应以普通话取而代之。其实不然。

方言多是一个人的第一语言，是婴儿与幼年时期跟着父母自然学到的语言，也被称作“母语”。而母语是民族的标志和象征，也是一个民族的灵魂。保护母语，就是守护自己的精神家园，守护自己赖以生存的文化基因。如果一个地区没有了自己的方言，在某种程度上可以说也就丢失了该地区的文化和根基。

即使是秦始皇统一文字、货币、度量衡等时，虽然统一了全国的文字，却没有统一语言。先秦已有的方言不仅没有消失，而且得到了进一步的发展。《史记》记载，刘邦立长子刘肥为齐王，“王七十余城，民能齐言者皆属齐”，就是以方言作为主要条件来划定封王地域范围的。

从现实社会来看，凡是一个地区的方言能被广泛传播，也就意味着这个地区的社会、经济发展得更快一些。从古代著名商帮到现代企业集团及跨国公司的发展，都有方言文化和地域文化的助力。

语言和文化是相辅相成的，地域文化是该地域身份的重要标志。学习掌握好自己的母语和家乡的方言，不仅可以记住乡愁，传承家乡文化，维系同乡情谊，而且也是对保持国家民族多元化和世界文化多样性做出的贡献。

由此可见，保护传承方言与推广普通话并不矛盾。我们在推广普及普通话的同时，必须保护好各民族的母语和各地区的方言。现在，很多在城里长大的孩子，已经不会说老家的方言了，等到他们的孩子长大后，方言就可能消失了，这是一个需要引起重视的问题。建设“文化强国”，不能举国只有一种语言，不能没有“南腔北调”。

我认为，在对待民族语言和文字的问题上，应当秉持“双兼顾双主副”的原则，即实行普通话与方言兼顾，以说普通话为主，方言为副；白话文与文言文兼顾，以用白话文为主，文言文为副。二者同等重要，缺一不可。也就是说，每个知识国民都应当掌握两套交流工具，一套是普通话和白话文，一套是方言和文言文。具体可分别不同场合和对象，灵活掌握运用，见什么人说什么话。

为此，在新的时代，各级地方政府在积极招商引资、发展地方经济的同时，应采取切实有效措施，加强对本地区方言土语及童谣民谚等方言载体的保护与传承，不能顾此失彼。

广大文艺工作者、教育工作者、史志谱牒工作者、民俗工作者和年长的父辈祖辈们，也应具有这种文化自觉和自信，一起来做好对子孙后代的方言教授传承工作。其意义不亚于传授一门“外语”。在这方面，牟平籍作家尤凤伟就在他的小说中大量使用了原汁原味的牟平方言，并成为其文学作品的鲜明特色之一。全国还有不少著名作家也都在这样做。这是他们为传承乡土文化和民族文化做出的一种贡献。



【故地往事】

大运河畔糕点香

□李学朴

“点心”是对糕点和南糖食品的总称。由于糕点由来久远，不断受到民俗演艺和礼仪上的影响，成为人们日常生活中不可缺少的食品之一。“点心”一词最早见于《唐书》，唐人孙頔的《幻异志·板桥三娘子》也有关于“点心”的记载：置新做烧饼于食床上，与诸客点心。

糕点的制作虽不复杂，但要做出花样品种繁多的糕点，就需要高超的烹饪技巧。五代时，开封城内出现了一座著名的糕点坊，专门制作和出售花式糕点。《清异录》和《说郛》都记载了这座糕坊制作的食品，其中有金米点缀的满天星，夹枣、豆的糝拌、外表有花的金糕糜员外糝、糕内藏花的花截肚、糕面上出现晕子的大小虹桥、制成狮子模样的枣糕木蜜金毛面等。由于这家糕点坊的食品美冠开封，糕点坊主人赚了大钱，并用钱买了一个员外官，时人于是称其为“花糕员外”。

宋人吴曾的《能改斋漫录·卷二事始·点心》记载：“世俗例以早晨小食为点心，自唐时已有此语。按，唐郑修为江淮留后，家人备夫人晨饌。夫人顾其弟曰：治妆未毕，我未及餐，尔可且点心。其弟举瓯已罄。俄而女仆请饭库钥匙，备夫人点心。修诟曰：适已给了，何以又请云云。”

成书于宋高宗绍兴二十四至二十七年(1154-1157年)的《能改斋漫录》，是颇具资料价值的宋人笔记。这则笔记的可贵之处就在于不仅记载了当时已经把早晨小食叫作点心，而且通过所加的按语考证出点心一词始于唐代。需要指出的是，吴曾所加的按语实际引自南唐刘崇远的《金华子》，字句上稍有出入。同时，这里和《幻异志》所出现的点心，意思都相当于填心，即填填肚子之意。

成书比《能改斋漫录》稍早，被《四库全书总目提要》称为可与周密之《齐东野语》相持的《鸡肋编》(宋人庄绰著)卷下，也有关于点心的记载：“楚州有卖鱼人，姓孙，颇前知人灾福，时呼孙卖鱼。宣和间，上皇闻知，召至京师，馆于宝箓宫道院。一日，怀蒸饼一枚，坐一小殿中。已而上皇驾至，遍诣诸殿烧香，未乃至小殿。时日高，拜跪既久，上觉微馁。孙见之，即出怀中蒸饼云：可以点心。上皇虽讶其异，然未肯接。孙云：后来此亦难得食也。时莫悟其言：明年，遂有沙漠之行，人始识其讖。”撇开宋徽宗沙漠之行的原因和孙卖鱼的神话色彩不论，书中“可以点心”一语，可作上述诸书的旁证。

既然点心本义犹言填心，那么具有填肚子功能的小食就可以叫作点心，所以，宋代已经有直接把食物称作点心的例子。宋人周密的《癸卯杂识前集·健饌》载：“赵温叔丞相形体魁梧，进趋甚伟。阜陵(宋孝宗)素喜之，且闻其饮啖数倍常人。会史忠惠进玉海，可容酒三升。一日，召对便殿，从容问之曰：闻卿健啖，朕欲做小点心相请如何？赵悚然起谢。遂命中贵人捧玉海赐酒。至六七，皆饮酺。继以金盘捧筵炊百枚，遂食其半。上笑曰：卿可尽之。于是复尽其余，上为之一笑。”其中“朕欲做小点心相请”一语，表明宋孝宗已经直接把点心作为食物名称来使用了。

另外，古时“点心”还是年节



临清蓼花

用来迎宾待客的，表达对亲朋的尊敬，也是走亲戚时必备的礼品，亲朋之间相互馈赠“点心”表达情谊。

地处鲁西北的千年古县临清，有着悠久的美食文化。临清人爱吃、会吃、懂吃，糕点种类更是丰富多彩。明清时期，临清帮糕点与天津帮、道口帮，并称江北三大帮派。临清一品斋糕点始于清朝乾隆年间，距今已有300多年的历史。历代的糕点制作者以其聪慧才智，创制了无数风味独特、香甜可口的糕点。一品斋糕点铺曾以其制作的鲜花饼、绿豆糕闻名。

绿豆糕有南北之分，南点中的绿豆糕重油重糖，盛销于初夏；北式绿豆糕全无油分，因而清凉爽口，行销于整个夏季，深受人们的喜爱。临清绿豆糕的外皮很薄，起酥多层，极为酥松，烤成后白色中略带淡黄，给人以清鲜凉爽之感。

过去，一品斋绿豆糕须用当地大毛绿豆，绿豆都要经过精心挑选，然后磨去壳，这时绿豆一分为二，再浸泡数小时，蒸熟磨碎，炒去水分，与白绵糖或蜂蜜、奶油一起搅拌。这使得馅无壳、无粒、无杂质，细腻润滑，入口即化，甜而不浓，松软异常，极适于老人和儿童食用。

穿心饼也是过去临清的特色糕点。传说穿心饼的起因与戚继光有关，这种饼就是戚继光发明的。当年戚继光抗倭身先士卒，每次作战都在前沿指挥，往往赶不上吃饭，战士们有时也饿着肚子作战。戚继光灵机一动，就命各营赶做大量的饼，饼的中间留出一个洞，方便用绳子穿起来挂在每一位士兵的身上。这种饼方便携带，也方便食用，还不容易变坏发霉。当然，后来穿心饼作为糕点，在制作工艺上有了改进，在饼的正面撒上白糖粒，这样吃起来酥甜可口，更俱风味。

蓼花在制作时选用上等糯米、蔗糖、玉米稀等六种原料，加工配制后，经油炸、外表撒糖而成。外形圆球状的叫蓼花，长圆形的叫芙蓉果，外表油色光泽，香甜酥脆。

早年间，顺运河而来的南方人，把用糯米蒸熟捣碎后制成的椭圆形的食品——糍粑带到临清，这种食品在临吃前入油锅一炸，立即膨松胀大，然后撒上一层糖食用，颇受人们的欢迎。但这种食品稍一受潮就不好吃了，也不易保存，只能现吃现炸。后来又在蓼花外表着上浅绿和浅红的食用色，很像水蓼的花，所以起名叫蓼花。俗话说“临清蓼花——虚蛋”，一方面说蓼花起发特别好，一斤就是一大包；另一方面营养价值高，可与蛋类等同。因此，临清蓼花成了老幼喜食、馈赠亲友的佳品。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：李皓冰 美编：陈明丽

投稿邮箱：
qlwbrwql@163.com