



“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:qlwbmxs@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

成串的黄包车



芝罘挽歌

安家正

黄包车在芝罘叫做东洋车,简称洋车,是市民主要的交通工具,相当于今日的出租车。

与大板车相比,有着出奇的反差:大板车是闲时零散,忙时雁行;而洋车却恰恰相反,忙时各干各的,闲时却凑在固定地点。

这种车在烟台兴起很早,上个世纪20年代,烟台的商业移民就把“青泥洼”建成了“浪漫之都”,大连的商会会长一直

是烟台人。工业巨头回烟台时就把这种人力车带过来了,由于它样式新颖,乘坐舒适,加之车上又是打扮艳丽性感十足的姨太太,所以一出现在朝阳街,就抓住了市民的眼球,当时的校报上就争发了消息和照片。

后来,遍及全国了,但老烟台却对车行、份子之类的行业用语十分陌生,在老烟台的印象中里,烟台洋车很多,却没有一个穿着号衣的,没那种行服。

这不能用包车来解释,烟台不但有包车,而且比京津还进了层,论年不论月,不是雇佣而是主仆,其中不乏是佃户、奴才的弟子转化而来的。报酬不定,干活也不限于拉车。当然,大多是拉散客的,他们中不少人是窝在四马路新盖的小四合

院里过着不愁温饱的岁月,大多有自己的车子,擦得锃明瓦亮的,护布也雪白洁净。绝对不似老舍《骆驼祥子》笔下的背景洋车夫。

有个老革命叫胡丹坡,晚年出版回忆录叫《金陵杂忆》,收录了一篇文章是他当年作为特派员写给中央北方局的调查报告,说到:自1928年(原文用民国十七年)起,美国太平洋舰队水兵每年都要到烟台莱歇伏(避暑),他们成为洋车最青睐的顾客,因而车夫们的收入不菲,一个夏天的收入足以维持一年的温饱有余,因而革命性极差。

这份权威资料证明,烟台是个国际旅游城市,烟台的洋车夫很早就“涉外”服务。

他们等候顾客的固定地

点之一是虹口路,这里在1947年又发生了一起涉外大事,就是“杨禄奎事件”。联合国救济总署的美国人开吉普车轧死了洋车夫杨禄奎,想逍遥法外,没门儿!烟台已成为解放区,不承认治外法权,人民政府依法处理了这件事,彰显了很高的外交水平。

“十艺节”上,以此为题材的吕剧《烟台山》(原名《烟台山作证》),被誉为“红色第一戏”。



扫盲识字课本的农业生产歌谣

蔡同伟

上个世纪70年代初中期,遵照毛主席为山东《莒南县高家柳沟村青年团支部创办记工学习班的经验》所写的按语指示精神,全国广大农村掀起了一场轰轰烈烈的“扫盲识字”运动。

当时的烟台地区在这场运动中尤为活跃,各县革命委员会根据当地的实际,纷纷组织专人编写《扫盲识字课本》。课本里,除了选录汉语拼音基本常识、毛主席语录和流行的政治口号外,最吸引人的当属当时一些反映农业生产的歌谣。那个时候,我作为一名在校初中生,有幸参加了学校组织的“扫盲识字小分队”,当了一回“小先生”,负责教授本生产队的一名文盲老大哥。由于那些歌谣贴近实际,通俗易懂、朗朗上口,他学得很快,能够全部背诵下来。作为“小先生”,我更是熟烂于心,至今仍记忆犹新。现辑录几首与长辈和同龄人共同追忆那难忘的岁月。

一、农具名串联的歌谣

杈钎扫帚扬场锨,碌碡碌挂捎指杆。筛子簸箕和麻袋,笼头绳绳使牛鞭。犁耩耩耙和耩,锄镰锨耩锨耩。粪箕尿勺扁担绳,轱辘水车车锁链。双轮犁犁喷雾器,磅秤戥子小秤。整半劳力安排好,抓革命来促生产。立下愚公移山志,定叫大地换新天。

二、农活名串联的歌谣

开荒造地整梯田,压沙换土改自然。挖坑掘土修塘坝,开渠沟整畦田。耕翻播种培地堰,锄地灭荒把蔓翻。间作青棵别稻子,拔苗薅草绿肥攒。挑水锄草扫院子,拐泥掏灰常垫圈。拔草砍柴捆萝卜,挥汗沤肥勤填栏。抬谷剥黍碾玉米,打场搓绳勒麦苦。托垫打炕盘锅台,拣石垛墙砌地堰。搬倒粪粪拉车子,点种施肥和抗旱。科学种田选良种,运沙换土修层田。生产计划留余地,统一规划早打算。晌班夜班加油干,不为工分为贡献。全国都在学大寨,薄地变成子孙田。

三、农作物名串联的歌谣

农业作物样样有,大麦小麦春豌豆。早秋作物种类多,谷子黍子和豇豆。高粱玉米和穆子,及时收割莫停留。晚秋作物也不少,地瓜芋头秋大豆。稻子芥麦快拾掇,颗粒归仓不能丢。芝麻蓖麻向日葵,黄菸红苕也要有。农业生产大发展,年年获得大丰收。

四、蔬菜名串联的歌谣

咱队有个大菜园,社员吃菜很方便。韭菜菠菜和茼蒿,春季吃着味道鲜。大葱甜菜小白菜,好种好管还高产。辣椒黄瓜西红柿,生吃熟食是好餐。生姜大蒜葫葱,调和汤菜味道全。茄子芹菜和莴苣,这些好菜可凉拌。芸豆芥菜空心菜,做成稀汤好泡饭。方瓜黑瓜大玉瓜,拌成馅儿人喜欢。萝卜白菜就是好,秋收冬窖吃方便。饭菜调剂多样化,用粮定能大节俭。

时代在发展,社会在进步。歌谣中那些多少代人曾经使用过的农具、干过的农活、种植的农作物,有的已经退出了历史舞台,进入了博物馆,但那些曾经十分熟悉的事物,时常萦绕在我的脑海中……

栖霞过水面



李应运

栖霞过水面,既不是拉面,也不是擀面,而是手擀面。它是栖霞名吃,也是胶东六大面食(蓬莱小面、福山大面、黄县大卤面、乳山饼、胶东花饽饽)之一。

栖霞过水面独树一帜,其特点为民间石磨磨的头麸面(今精粉面),用手擀面,以刀切面,面条煮好后过生水。制做过程分为:磨面粉、和面、揉面、擀皮、叠面、切条、煮面、过水、浇卤等工序。

磨面粉。将小麦用清水捞(淘)好后晾干,再上石磨推(磨),用筛把头麸面筛出来,用作擀面条、做饽饽、包饽饽、包

馄饨等。

和面。将头麸面加适量的面碱、食盐,清水调和成面团,其比例全靠承传的经验控制。和面时要徐徐加水,只要把面粉都调到一起就可以了。

揉面。揉面时要掌握住面里的水分,揉到软硬适中最好。面揉得好不好可以用刀切开检验一下,如果面内没有生面粉,说明面团揉得可以了。面团揉好后,放在盆内醒半小时。

擀皮。擀皮前再将面团揉几遍,放在面板上用擀面杖反复擀皮。擀皮时双手用力要均匀,把面擀开后,用擀面杖从胸前往前卷着擀,这样既快又省事,为了不让擀出的面片粘到

案板和擀杖上,可以隔一段时间往面片上撒一些面粉。面片一定要擀得厚薄匀称,一般擀成约0.5厘米厚的面皮,这样下到锅里才会一起熟。

叠面。面皮擀好后,用擀面杖将一大张擀好的圆面片卷起,来回折叠,一层一层地将面片叠成长塔形。叠得不要太宽,叠出的宽度应不超出菜刀的长度就可以了,这样才好下刀切面。

切条。将叠好的面片,采用“推拉式”切面法,所谓“推拉式”切法,是指切面时刀要从后面开始用力,然后顺着刀往前切,再按“原路”将刀拉回。面条的宽窄要切得均匀,切成约0.5厘米的细条。然后在切好的面条上撒些面粉,以防面条粘在一起。用手提着塔上层已切好面条的一端,数十根长长的面条则展现在面前。

煮面。先将手擀面沸水下锅,下锅后不断搅拌,以防面条粘连,直至面条没有硬芯,一般两个滚即可。

过水。将煮好的面条从锅内捞出在盆内过一遍凉水,防止时间一长面条粘在一起,泡

在凉水里备用。(这一步很重要!保证面的口感而且放久了不会粘糊)。

浇卤。将面条从凉水中焯出沥干盛在碗内,一次不要焯得太多,以免浇不进卤汤。然后浇上开好的卤子,即可食。

卤汤。正宗卤汤,多用当地的新鲜蔬菜,如芸豆、菜豆、茭瓜、白菜头、黄瓜及松脆、松伞、黄花等。再配以鲜猪肉(或将其切成肉片或肉丁),东北木耳、虾仁、大料、食盐、姜丝、葱花、味精等佐料烹调而成。猪肉、黄瓜切片,芸豆、白菜头切丝,绿豆芽洗净沥干备用。油锅烧热,将猪肉片、松脆、松伞、黄花、木耳、白菜丝和绿豆芽、酱油、食盐、姜丝、大料一并下锅翻炒,翻炒至六七成熟时,再倒入清水,煮沸后飞鸡蛋花,加黄瓜片、味精即可。卤汤具有栖霞土特产味道。

栖霞过水面名吃,已有几百年的历史,已成为栖霞传统美食和饮食文化,是栖霞各类宴席餐桌的主食。其卤汤特点:具有当地土特产风味,鲜美香馥,吃到嘴里香滑爽口,真是唇齿留香回味无穷。

上世纪四十年代的行医招牌

赵术经

招牌主要用来表示店铺的名称和记号,又称“幌子”、“店标”,是店铺的脸面。

黄县(今龙口市)著名中医赵佩之(1911-1977)的遗物中有一块行医招牌,是他1947年在黄县林家庄子开药铺用的,这块招牌诉说了赵佩之治病救人的故事。

招牌木制,高80厘米,宽22厘米,厚3厘米,金字行楷,左起竖式:“寓内中医赵佩之”,下边两行小字:“内外两科、推拿小孩。”四角铁饰件镶嵌,比较讲究。

赵佩之名常璩,东江街道毡王村人,出生于杏林世家。1930年4月,赵佩之到沈阳吉顺布店学商,后弃商从医。1934年在烟台芝罘药房学医,1938年在烟台吉盛春药房行医,1941年3月在烟台汇通药房行医,1944年在烟台吉顺来药房行医,1946年10月在烟台永仁春药房行医,1947年在黄县城关林家庄子自行开店行医,挂上了这块自己的招牌。他十分看重这块招牌,遇格遵守医道,视病人如亲人,遇上贫寒人家,惟尽义务;诊断细

致准确,施药科学谨慎,用药量少,味数也少,先开一二服,服用后视病情再调整配方。为病人解除痛苦,挽救垂危生命,为城乡民众称道。

我小时候患中耳炎,整天往外流脓,疼痛不已。赵佩之是我本家三爷爷,父亲借了辆自行车带着我去看病,耳病在三爷爷精心调理下很快痊愈了。他的邻居齐志鹏幼时吐血几乎不治,经他一服中药治愈,再无复发。赵启经九岁得病以至失学,经他医治康复如初,得以复学。赵启经的祖父常说:“千万别忘了你三爷爷,治好病连钱都没有。”一时连蓬菜、烟台病号也慕名而来。

正当赵佩之医务事业顺利发展如日中天时,他响应国家号召,舍弃自己的店铺,摘掉心爱的招牌,融于国家卫生系统。1952年参加工作,1953年分配到12区(石良)卫生院当医生。虽然自己的招牌摘了,但当好医生的牌牢牢地嵌在心中,毫不懈怠。那时,缺医少药,尤缺好医生。1955年秋,黄县人民医院成立。第一批进入医院的臧兆盈老中医回忆,黄县卫生科拟

抽调几名好中医充实到县人民医院,赵佩之名列其中。当时还有段小故事:赵佩之在石良卫生院接诊两名中年男子,把闻问切后,告诉他们身体健康,勿需用药。时隔不久,赵佩之到黄县人民医院上班。据说那俩人看病是假,考察是实。

黄县人民医院为赵佩之施展才华提供更广阔天地。赵佩之善待患者,最大特点:慎之又慎,断病准确,配方精到,效果甚佳。兰高卫生院医生陈桂珍,因过敏,头肿得像勾斗,眼睛睁不开,五官分不清,经赵佩之中药医治,很快痊愈。陈桂珍感谢之余,啧啧称奇,收藏了药方。

赵佩之过世近40年了,他的懿行美德仍在坊间传颂。赵佩之在坊间声誉甚隆,同行大都赞誉他医术高超,是中医界的佼佼者。1966年结业的黄县第一届中医学徒班,他是老师,带了徒弟。因为思想进步、工作突出和社会影响较大,1955年至1966年,他被选为医务界的人大代表,当选为第一届至第六届黄县人民代表大会委员、主席团成员,进入了那时参政议政的权力机构。



行医招牌