

烟台故事

阜民街的前世今生

木刀

上世纪80年代，笔者曾在芝罘区海边的阜民街住过一段时间，对周围的环境特别熟悉和怀念。

《芝罘区地名志》记载：阜民街原名大成胡同，后改为阜民街。它东起朝阳街、西到胜利路北端，全长约三百米，为东西方向，与北马路基本平行。街道不长，但是因位于东海关和码头附近，地理位置的重要性自不必说。

关于“阜”字，《新华字典》注解：一是土山，二是多的意思。关于第二种解释，常璩《华阳国志》有例句说：“是时世平道治，民物阜康。”照此理解，阜民街是寓意民众众多。事实果真如此吗？

众所周知，1861年烟台开埠，很快成为山东乃至中国北方最早的通商口岸之一，带来商贸繁荣，吸引了世界各地的人流，大批的外地人纷至沓来。这些外乡人云集烟台山下和东海关码头，烟台街的人口陡增。《芝罘区志》记载，明末年间，烟台人口约为2500人；烟台在清末开埠后，船舶往来，商贾云集，人口日增。至清光绪七年（1881年），人口增加到约2.9万人（其中外侨250人），迁入的人口大多从事渔业、工商业；至民国初年，人口增加到62806人（其中外侨1289人）。《烟台房地产志》（讨论稿）记载：从事船运贩卖的逐步增多，南方有广东帮、潮州帮、福建帮、宁波帮，东北有关里帮、锦州帮等。商户发展到千户以上，以南方的纸张、竹子制品、糖、桔子，北方的鱼类、粉丝等物资进行往返交易。店铺房屋大幅度增加建设，正规的大店铺屡见不鲜，但最多的还是简单的小门脸，也就是阊门门脸，取下门板就是柜台，便于买家选择购买商品。为了便于在烟台互相照应，外地人逐渐群居于某些固定区域，如广东街、光国巷（原光棍巷子）、东莱兴街、西盛街等，很多还成立了同乡会和会

馆，如众所周知的福建会馆、潮州会馆以及位于广仁路的广东旅烟台同乡会、位于朝阳街附近的宁波同乡会等。

文献里虽然没有明确指出这些商家群居之地包括阜民街，但是近水楼台先得月，与朝阳街、广东街和滋大（即海关街）以及利通街、瑞成巷交错的阜民街必定是其中不可分割的重要组成部分，“户户是店铺、家家经商忙”就是对其业态的生动概括。

阜民街不但是外来客商的云集之地，还是南货和洋货的囤积、行销之所，是名副其实的“民物阜康”。

那么，在烟台开埠之前，阜民街是什么状态呢？笔者在上世纪80年代通过史料得知，历史上的阜民街曾经叫“埠民街”。

《新华字典》里对“埠”的解释是：停船的码头，有码头的城镇；通商的口岸和城市。由此可见，“埠民街”的寓意是船家群居之所，至于后来怎样演变为“阜民街”，尚需考证。但是清晰的历史线索告诉我们，地理位置得天独厚的阜民街紧靠太平湾码头和渔港，其形成与烟台早期的渔业生产密不可分。一定时期内，阜民街曾经是除芝罘岛之外，烟台境内渔业生产的大本营和集散地。

《芝罘区志》记载，烟台的个体渔业生产曾经有三种形式：一是雇工，即拥有船只和网具的船主，会雇渔民生产；二是船主不雇工生产，靠出租船和捕捞工具获利，有的船主也雇渔民下海打渔，收入按照对半分或者四六分；三是单干的，大部分为小渔户，自备或者租用小型船只网具，独自进行渔业生产。

正如码头工人群居于“光棍巷子”（即光国巷）一样，早期的阜民街也曾是渔业作业者的群居之地，只不过后来那些财大气粗的商家们用重金占据

了这方风水宝地，古老的街道才发生了脱胎换骨之变。

阜民街周边的小街巷在不断增加。上世纪70年代之前，从胜利路到市府街以北均为成片的低矮砖瓦房，遍布着数不过来的小巷子，里面群居着大量的外来人口，直到上世纪80年代才陆续拆除修路。

如北大街北邻的“瀛洲街”虽然是一条绵长狭窄的小街巷，但是从这条小路可以清晰地看到，阜民街的渔家和烟台大庙的渔家血肉相连。烟台开埠之前的太平湾海滩的地理原貌与今天所看到的可谓迥异。那个时候的瀛洲街和扩建前的北马路（史称二道街）尚属海滩之地，古老的北大街和瀛洲街这些街道的走向也并非完全的东西向，而是在经过大庙之后分别向东偏北延伸而去，与今天的北马路形成三十多度的夹角。

这是因为当时的大庙北侧还是海水浸染之地。笔者曾在上世纪80年代末在瀛洲街做过工程监理，此处深挖一米五六就可以见到海砂，证实了其地理原貌的确为海滨滩涂，也印证了如今的北马路是后期填海造地，建造围海拦水坝和扩建码头以及自然海滩退化而来。可以推断，元朝时只有三间草屋的大庙，就是根植于最原始的海滩上。每年开海之前，烟台渔民都会齐聚龙王庙，进行祭祀活动，庙会期间盛况非凡、万街空巷。群居于阜民街的大批渔民将整装待发的渔船停泊于芝罘湾码头，携妻带子、成群结队，浩浩荡荡地沿着瀛洲街直达大庙北门或者沿着北大街涌往大庙南门朝拜祭祀，祈求平安出海、满仓而归。

阜民街是一面镜子，折射着烟台从小渔村到开埠城市的历史变迁、不平凡传奇。

上河洗衣裳

王吉永

1956年，老烟台（现芝罘区）通上了自来水，但自来水还没入户，需要到供水点去挑水，仍然离不开水桶、扁担和水缸。当时在市区居民较集中的地方，每隔一段距离有一个供水点，每个供水点由自来水公司统一配制了灰色的小木头房子，挑一担自来水收1.5分钱的水票。

有了自来水，洗衣裳仍然不方便。比如，洗几件被套、床单至少需要两担水，洗完了还要向外挑浑水。那时，家家户户都有两个盛浑水的罐子，不洗衣服时，刷锅、刷碗、洗脸的浑水都倒在罐子里，攒满后挑到污水坑倒掉。

我住在小海阳一带（现中心广场附近），但只有中海阳路北才有一个可以倒浑水的污水坑。每次倒污水都得走很远的路。挑浑水比挑自来水要累得多，家里洗衣裳时我们既要挑几担清水准备着，又要及时向外挑浑水，不是一个女人或孩子能胜任的。后来，我妈总赶在下大雨时用雨水洗被子、洗大件，这样，浑水就可以随雨水流走了，能省

不少力气。可是，我妈的休班日和下大雨的天气未必正巧能重合在一起。

上个世纪60年代中期，我爱人的弟弟妹妹都在上学，她除了上班，还要担负着做饭和洗衣裳等家务活。我知道洗衣裳不是轻快活，休班日便去帮她。我先把水缸挑满，又多挑了一担水留着备用，之后再把两罐子浑水全都挑到污水坑倒掉。见我一通忙活汗流浹背的样子，爱人心疼地说，下一个休班日咱们上河洗衣服，把你洗的衣服也带来吧！

下一个休班日一大早，我骑着自行车背着书包，书包里象征性装几件要洗的衣服，带着爱人到上乔附近一处自然形成的小河洗衣服。河水清澈见底，在晨曦的柔光中泛着鱼鳞纹，顺着地势向北流淌，河岸柳树那长长的枝条，在微风的吹动中飘摇着，婀娜多姿。在小河东西两侧的浅水中，每隔一段距离都有两块大石头，靠岸的那块是平放的，是给洗衣人坐的；面前一块大一点的石头是斜放的，约有三分之一在水中，是天

然的大搓板。从这个布局，就能知道有不少人来这里洗过衣裳。河滩上还有很多被水冲洗得干干净净的石块，洗衣裳再理想不过了。

爱人立马进入角色，先把被面、被里等大件泡入水中用石头压住，让流水不停地冲洗。接着又把小件衣裳放在水里泡透后打上肥皂，捂一会儿便用棒槌反复敲打。爱人边忙碌边跟我解释，用棒槌敲打可以加快肥皂水在布纹中来回穿行，这样既省力、又去灰、还省肥皂。清清的河水流个不停，爱人连搓带漂洗“一体化作业”，不长时间就把衣裳洗得干干净净。我负责在河滩石头上晒衣服，由于地方大，衣物全部展开后，太阳晒着、石头烘着，加上徐徐微风，衣物干得很快。

从那以后，每隔几个休班日，我们就选一个晴天去小河洗衣裳。后来，自来水入户了，我们才结束了上河洗衣裳的习惯。几十年过去了，那条流淌过欢声笑语的清澈小河已消失，却留下我们许多甜蜜的记忆。

往事如昨

榆钱和“筋骨粉”

孙瑞

“筋骨粉”，是上世纪六七十年代农村家家户户必备的纯天然植物添加剂，能增加黏性，为粗粮添彩增色，深受乡下人青睐。“筋骨粉”，其实就是用晒干的榆钱磨成的粉。

过去，在玉米、地瓜当家的年代，白面金贵，平时人们都吃地瓜面，聪明的农家人往往会加一些榆钱粉，为地瓜面“提筋壮骨”。地瓜面含有大量的淀粉，加水后起来没黏性，松散，聚不成团，加入“筋骨粉”后，能增加筋道，避免破碎，包包子、包饺子不裂口、不变形，掉在地上也不容易跌碎，擀面条也不容易断，既筋道又滑溜。

清明过后，是采摘“筋骨粉”原料榆钱的最佳时机。河边、乡道、村头，老榆树开始发出嫩嫩的芽，枝条上长出芝麻粒儿大的苞蕾。不知不觉，榆钱就挂满了树枝，一片挨一片，争先恐后地挤在一起，一嘟噜一嘟噜的，压得榆树枝都弯了。于是人们带着工具，纷纷出动，趁其鲜嫩采摘下来，用各种各样的做法，享受大自然馈赠的野味佳菜。

自打我记事，每年清明前后，母亲都会蒸一锅榆钱，拌上玉米面，味道清鲜。中午，我放学回到家，只见热气顶起锅盖，诱人的清香弥漫整个厨房。掀起锅盖，热气扑面而来。蒸好的榆钱起锅上桌，软软糯糯，咸香淡雅，滑爽上口。用筷子夹着香甜可口的玉米面蒸榆钱，“咪溜咪溜”地再喝上一碗玉米粥，就一口大葱蘸蝎子虾酱，鲜美无比。

榆钱透着丝丝甜，浓郁而不失清爽，是春日里最好的美食。历代文人都对榆钱赞不绝口。李白在《春感》一诗描写道：“榆荚钱生树，杨花玉糝街。”欧阳修在《和较艺书事》有“杯盘汤粥春风冷，池馆榆钱夜雨新”的诗句。黄庭坚《春近四绝句》有“柳条榆荚弄颜色，便恐人帘双燕来”的诗句。

为了争抢榆钱这开春“第一道树鲜”，人们有的上墙，有的爬树，啥绝技都能用上。一次，我在东河边摘榆钱，正抬头全神贯注地“投入角色”，突然听到“扑通”一声，河水里的水花溅得老高。扭头一看，不好，爬到树上的二婶子突然失足，一不小心掉进了河里。幸亏河水不深，大家七手八脚地将她拉上了岸。

榆钱不仅可以磨“筋骨粉”，可当菜吃，还可以和面蒸着吃，做包子馅儿，做榆钱饼子。榆钱饼子做法很简单，将榆钱洗净放在一边，在盆里放些玉米面，加点食盐、葱花，然后把干净的榆钱放进去，加水搅匀，做成一个个的玉米饼子，下锅蒸熟后，榆钱饼子黄绿映衬，色彩鲜艳，质地细嫩，口味清甜，蓬松可口。

有一年深秋，我刚刚放学回到家，忽然听到大门被敲响，开门一看，原来是邻居端着瓢，来找我母亲借“筋骨粉”，她家正在用地瓜面包萝卜丝包子，急用“筋骨粉”救急。

地瓜面包饺子也很好吃，但最大的弊端就是容易碎，不耐煮。母亲和面时，都会抓两把“筋骨粉”救急。一次，我放学回来，母亲立即吩咐我烧水下饺子。我一边拉着风箱，一边看着母亲把黑乎乎的饺子一一往锅里下。大约十分钟后，当母亲把热气腾腾的地瓜面饺子端在饭桌上，我们兄弟姊妹们顾不得洗手，围在饭桌旁，争先恐后地分享美味。那一碗软绵细滑、醇香暖胃的地瓜面萝卜丝饺子，每每想起，总能唤起我童年的美好记忆。