

往事如昨

大金鹿

刘世俊

二十世纪70年代,北乡老家几百户人家的村子,只有三辆自行车,谁家儿子结婚能买到一辆自行车就很牛了。干爷爷有辆“大国防”,他说他的车子轻便灵活,几十里路骑着不累。干爷爷的态度是:“宁可借老婆,不借自行车。”村书记家有辆“大金鹿”,他这辆自行车成了村里的共享单车了,街坊邻居来求借,他都笑脸相迎,从不说半个不字。

每逢儿子结婚、闺女出嫁,喜主都会安排一辆自行车,书记家的“大金鹿”搭上大红绸缎就是喜车。那时候,一辆自行车一天可娶回三个媳妇,这家用完那家用。

二十世纪70年代末,我在石崖山高中读书,学校离村有七八公里路。有天下午放学,我们几个本村同学结伴往回走。走不多远,突然有人叫我们,原来是本村的大江哥,他借书记家的“大金鹿”在粮所办完事回村,正好遇上我们。他骑着那辆造型结实的“大金鹿”自行车,车子闪闪发亮,非常神气。这让我们万分羡慕。

我们没有自行车,自然不会骑车,但都想过把瘾,强烈要求坐后座上。我们四个人,带谁都不好。大江哥想了一个好法子,先带一个人,其他人跟着跑,然后换人。

我们几个都拥护这样的办法,于是乡间大道上就出现了这样一幅画面:三个学生飞奔着,呐喊着,追着前面的自行车,骑车的和坐后座上的也兴高采烈,大叫着“加油”……从南边到北边,你追我赶回到了村。

那时我的梦想,便是拥有一辆属于自己的自行车。当时公社已经有了跑出租的吉普车,摩托车也很常见,但自行车仍然是重要的代步工具。1979年,父亲狠狠心找了在城里的姑姥爷,在县城买了一辆“大金鹿”。这辆自行车到家后,可把我乐开了花,当做玩具似的爱不释手。

家中购买自行车的消息不胫而走,邻居家的小伙伴们纷纷前来观看,把自行车围得水泄不通,叽叽喳喳地边看边谈论着,有的伸手摸摸前把,有的过去转转轮胎。而我,生怕他们把自行车弄坏或者摸脏,张开双臂用力阻挡着他们向前靠近。

自从有了这辆宝贝似的自行车后,每逢父亲走亲访友或者赶集遇到周日时,我为了体验一下新鲜感,便嚷嚷着让父亲用自行车载着我一路同行。因为后面货架需要载物,我只能横坐在前面的车大梁上,土路崎岖不平,硌得屁股生疼,但为了“兜风”过把瘾,只能强忍疼痛。

高二那年,父亲便把这辆自行车“让”给了我,于是我苦练本领,车后坐绑上一条扁担,慢慢推着溜,不知挨了多少次摔,终于学会了骑车的本领。从村里到学校,从学校到村里,路上见了同学,我一会儿摁一下铃铛,感觉声音是那么清脆,那么动听。我每天都把车瓦盖擦得锃亮,如果赶上阴雨天,宁可把自行车放在家里步行去上学。这辆“大金鹿”也任劳任怨,陪伴我一起度过了艰苦而又充实的高中生涯。

饮饌琐记

海菜包子味悠长

崔启昌

人对食物之所以有记忆,其原因主要是食物曾经给予的味觉体验。在不同时空中,人对食物的感觉是截然不同的,所谓“食不厌精,脍不厌细”,是食物得到了充分满足后的奢侈需求。有人说,味蕾的记忆往往是喜新厌旧的,一种制作再精细的食品,如果成为你每天的家常便饭,也难免会厌倦的。味蕾追求的是“异味”,而非“同味”。但它有时也会“喜旧厌新”,因为在一定环境中吃到的食物会给味蕾打上深深的“好味”烙印。对于此说,我深以为然。

1990年初春,我受单位指派,跟驻厂的日本客人崎田先生一同从青岛去烟台外协厂商谈赤贝、杂色蛤肉等海产品加工业务。当年,崎田先生已是70岁的老人,因舟车劳顿,抵达烟台时虽不到午饭饭点,但人困马乏的他已现疲态。他对汉语会写不会说,便顺手递给接待人员一张写有“肚子饿了”的字条。接待我们的曹经理是烟台人,非常热情真诚,确定崎田先生没有什么忌口后,当即决定把业务上的事先放一放,驱车去长岛带我们吃“最好吃的”。看我有些疑惑,颇为幽默的曹经理卖起关子:谁吃谁爱,百吃不厌,到长岛就知晓了。

到达长岛,眼帘里映入的是漂亮的街景、熙攘的人流,还有大街两侧挂满商铺门头的各色名号招牌。大概是饥肠辘辘的原因,我们透过车窗看到的一些酒店、饭馆的牌匾字迹格外清晰。最终,曹经理带我们来到一家装潢甚是考究的饭店。鱼、虾、贝、螺等一众长岛特色海鲜菜肴点过后,曹经理告知说让服务生一同把“最好吃的”端上桌来。我心里纳闷:都这个时候了,谜底还不解开,这“最好吃的”莫不是出自深海的帝王蟹、大龙虾吧!

我并没猜对,服务生端上桌的不是深海珍稀物产烹制的菜肴,而是几盘圆形带褶儿的包子。曹经理面露喜色,介绍道:“这是烟台,尤其是长岛历史悠久且最得各地食客青睐的海菜包子。用海菜做馅料包制的主食包子?我住在青岛,青岛临海且与烟台毗邻,海菜也有所产;崎田先生家在日本,他的国家周围都是海,海藻类植物应该很多,但彼此对“海菜包子”却闻所未闻。

饕餮中,我们从曹经理口中从饭店一位大厨那里了解到,吃海菜包子是长岛人较高规格的待客礼数,这虽不算习俗,但却沿习了若干年。海菜种类不少,做海菜包子常用的主要为鹿角菜、紫菜、黑菜、裙带菜,还有纤细、柔嫩、光滑,呈

土褐色的“骆驼毛”海菜。这些海藻类食材虽不珍贵,但营养价值高,口味独特。调和五花肉、葱花、姜丝、蒜碎儿跟花生油、细盐后,用烫面面皮包制蒸熟的包子,是一种集大海气息和潮涨潮落韵味于一体的地方特色美食,就是这样一道普通吃食,竟因非陆生植物海菜的加入,便以“最好吃的”名声呈现在各界食客面前了。

果真名不虚传。烫面不同于发面,前者软似乎暄软不足,但很有咬头;后者蓬松过头,不仅咬劲不够,用其擀皮包包子,捏合处蒸制时易胀裂且漏馅渗汤,相互比较,长岛人都选烫面包海菜包子,想来这是经验使然。咀嚼海菜包子,给人的味觉体验先是海菜自带的淡淡的海腥味儿,这味道对海边人而言再熟悉不过,每每都会萌生丝丝缕缕的亲切感;再是适中的肉香、油香和与海菜配伍的葱姜蒜等“馅料助手”自身的草本之味,愈发诱人食欲。这多种味道汇于拳头大小的烫面包子里,轻咬,舌尖似触碰潮汐涨落时的涌浪花;细嚼,恰似品味大海的赐予与馈赠。

有了长岛品尝海菜包子的体验,我和崎田先生的味蕾上都留下了这道美食的清晰记忆。回到青岛后,每遇休息日我就招呼工友一同去青岛前海、崂山石老人景区以及西海岸的琅琊斋堂岛、泊里沐官岛等地采摘多种海菜,照着长岛人教的法子包海菜包子享口福。一年后崎田先生返程时,我专门打印了长岛海菜包子的烹饪技法当做礼物赠给他。

此后,我公差、旅游、研学,先后无数次到过烟台,每次都绕不过海菜包子这口好味的诱惑。时间充裕就转道长岛,执意追寻多年前那道初次尝到的海菜包子的饕餮之味,品尝长岛海菜包子的滋味变迁。工夫短,便在烟台市内的酒楼食肆里点上足量的海菜包子过口腹之瘾。即使平常到了威海、日照、连云港等沿海城市,每当在餐桌前坐定,我跟朋友的言谈中总也落不了长岛海菜包子的话题,由此诱起多少人想尝这口好味的欲望,就数不清了。

人对某种食物的留恋,是烙于味觉上的食物的召唤。遥想第一次吃到长岛海菜包子时,缕缕沁人的鲜香之味是让人多么的惬意陶醉。我认为,正是好滋味给予的深刻记忆,30多年间我才一直保持着对海菜包子的向往。时光渐进中,不知道还会有多少好吃之物涌现于世,但我想,自己是定然不会忘却海菜包子的。

方言撷趣

莱阳方言
樽^(be)栌^(lou)盖

徐炳胜

膝盖,全国方言异称不下40种,大致分为三类:一类为“波罗盖”类异称,如波罗盖、波拉盖、波楞盖等;一类为“磕膝盖”类异称,如磕膝盖、磕膝头、磕膝包等;一类为其他异称,如圪地跪、胶头、娘舅等。“波罗盖”叫法,主要出现在山东、东北等地的方言里。

学界普遍认为,“波罗盖”的书面记载,最早出现在明朝山东临朐人冯惟敏的《海浮山堂词稿·月食救护》中——“软乌刺腿丁骨存了血,硃柯查波罗盖去了皮。”“波罗盖”类异称在清朝的文学作品中有广泛使用,如《二十年目睹之怪现状》:“这老妈子,把自己的波罗盖儿,堵住了二奶奶的谷道。”《醒世姻缘传》:“这话长着哩,隔着层夏布裤子,垫的跛(波)罗盖子慌!”蒲松龄《日用俗字》:“曲盘里弯跛(波)骼(罗)盖。”在近现代文学作品中也有不少,如周立波《暴风骤雨》:“老孙头波罗盖都跪麻木了。”

莱阳方言谓“膝盖”为“belou盖”,应属于第一类“波罗盖”类异称。《胶东方言特征词研究》认为“膝盖”存在两种说法:一是“拨拉盖,主要用于莱州、招远、栖霞、莱阳、莱西等地”;二是“拨里盖,主要用于海阳一带”,而“拨娄盖,主要用于海阳一带。”在《山东省志方言志》中,认为“膊娄盖”的县市有牟平、烟台、海阳,没有莱阳。

“波罗盖”一语的来源,有的学者说来自汉语,有的学者说来自外来语。来自外来语的有满语说、女真语说、藏语说、伊朗语说和通古斯语说等。满语说一度呼声最高,但经考证,早在明朝就已经出现了“波罗盖”说法,故不大可能与满语有关。女真语说、伊朗语说、藏语说也缺乏传播的途径和基础。来自通古斯语的说法似乎有可能,有学者考证,中国、俄罗斯毗邻地区通古斯语的“膝”发音都是b-l-g模式。那么,为何“波罗盖”的叫法会在胶东地区大行其道?有人分析,历史上山东与东北的交流中,是山东人从东北回流或探亲带回传播开的,但这一说法尚缺乏其他佐证。

莱阳方言“belou盖”的得名来源又是什么呢?“belou盖”就是“樽栌盖”。《现代汉语词典》中解释:樽栌,古代指斗拱。“樽”普通话发音bo,莱阳方言发音be;“栌”普通话发音lu,轻声变韵,u读为ou。“樽bo栌lu盖”在莱阳方言中就读成“樽be栌lou盖”了。在莱阳方言中,相同的轻声变韵还有较多,如葫芦lu读作葫芦lou,轱辘lu读作轱辘lou等。

由此来看,沈腾的小品《扶不扶》中说:“哎呀,我的波棱盖啊!”用莱阳方言说,就应该是:“哎呀,我的樽be栌lou盖啊!”

注:本文参考资料有《简明东北方言词典》(许皓光、张大鸣)、《东北方言词典》(马恩周、姜光辉)、《方言接触及混淆形式的产生——论汉语方言“膝盖”一词的历史演变》(日本学者岩田礼,金泽大学)、章太炎《新方言》、蒲松龄《日用俗字》、《山东省志方言志》、《汉语大词典》、《古代头面部名词解释》(胡嘉荣)、《胶东方言特征词研究》等。