

烟台故事

蓬黄交界处的古城

郑伟基

小时候,家乡有一段顺口溜:“开春忙到大秋里,腌上咸菜缝棉衣。五谷杂粮挖两斗,二六九去赶黄城集……”黄城集地处黄县(今龙口)东部与蓬莱交界处,是当地著名的大村镇。名曰黄城集,“城”从何而来?查阅史料方知,原来它是具有悠久历史的黄县故城,其文化积淀丰厚。



范文澜《中国通史简编》载:“战国时,各国都采用郡县制。自秦始皇统一中国后,郡县制成为历史沿袭的地方制度。”

黄县为县,始于战国。黄县作为全国最古老的县之一,从秦汉开始出现在中国的版图上,至今已有2000多年的历史。《史记·秦始皇本纪》中,有“(秦始皇)过黄、腓”的记载,即黄县和腓县(福山)。后世多据此认为,秦始皇灭齐之后,在山东实行郡县制,黄县应是在此时设立。民国版《黄县志》认为,战国时期,乐毅伐齐后设置郡县,黄县应是在战国时就已经存在,这与范文澜的观点是一致的。

据正史可查的记载,黄县最迟是在西汉时设立。在《汉书地理志》中,东莱郡下辖的十七个县(侯国)当中,有黄县的名字,只不过当时的黄县跟后来的黄县,指代的区域并不完全相同。秦汉时期黄县的区域大致包含龙口、招远、栖霞、蓬莱、长岛等地,陆地面积是现今龙口市的约五倍之多。

到了南北朝和隋唐之际,黄县合并了周围几个古县(如愰县),又析出了蓬莱县,大致形成了后来的黄县轮廓,延续至明清。

在县志中,对黄县名称的由来语焉不详。清代《山东通志》中,对黄县名字的由来有如是解释:“黄县,春秋楚灭黄,传云恃睦于齐,故不设备,齐桓公徙封二国于此,故为黄之国矣,今县界有防城,又邑西前有黄山,东有黄水河,俱见邑志。”就是说,黄县的“黄”字来自春秋时期的黄国。东夷族之一的黄夷,远在夏商时期就已立足于黄县,而在西周至春秋时期又在河南立国,长达三四百年。今河南省潢川县境内的隆古城,就是古黄国的都城遗址。黄国被楚灭后,一部分人留在原地,大部分人在亡国黄君的率领下北迁,被齐国收留,最终被安置在胶东的黄族故地。黄县之名则是去国置县,袭而因之得名。从河南潢川县到胶东路途遥远,但在春秋时期这种大迁徙也并非不可能。如牟子国原封地在山东西部,被齐灭后,则迁涉至胶东福山一带。

另一种说法是黄县名称来自黄水河。《大清一统志》载:“黄水河,源自黄县东南六十里黄山,北流经故黄城(即黄城集),折而西北合绛水河流经县东,又西北入海。”意思是黄水河发源于东南六十里处的黄山,向北流经故城黄城集,折向西北入海。黄县则因故城建在黄水河畔而得名。



黄城集村位于龙口市石良镇北端,东与蓬莱区接壤,是龙口与蓬莱交界的边缘村之一,距镇政府驻地6公里,距县驻地黄城13公里。村庄地处平原,土地肥沃,风景秀丽。牟黄公路在村北横贯东西,蓬青公路穿村而过连接南北,交通特别方便,历来是龙口市东部重镇。相传元朝末

年,初、刘、战、郭4姓由云南、贵州迁来建村。初建时为4个小村,谱书记载:“南有刘家洼,北有初家城,战家东河荒,西有郭家营。”明代永乐年间设集,因村址是古黄县故城,故命名黄城集。西面有个较大的古村落,因东邻古城,故名“城西头”。

据《东周列国志》记载:“黄县城东20里有个东莱城。”推测其故址可能就是黄城集所在地。黄城集村东,原有一座秦代黄县故城遗址,距今已有2200多年的历史。斗转星移,风雨沧桑,地面建筑已荡然无存。据文献记载,公元前221年,秦始皇统一中国后,分天下为36郡,胶东半岛只设立了黄腓两县,隶属齐郡。黄县故城在黄城集,腓县故城在福山境内的三十里堡或古现。东汉初年,腓县并入黄县。

秦代黄县故城历经汉、魏、晋、十六国和南北朝,于北齐天宝七年(556年),迁到当时的黄冠村另建新城。具有700多年历史的黄县城为什么西迁呢?原因有二:一是相邻的徐乡、腓县先后并入黄县,致使县故城不在县境中心位置。二是与当时发生的一场洪水灾害有直接关系。当地民间历代流传的“开了东庭湖,淹了黄县城”的民谣,就是一个很好的印证。据传,秦代在黄县故城东南(今蓬莱境)的抓髻山与火山之间,有一个面积很大的高山湖泊,名叫东庭湖。北齐天保年间(公元550—559年),因发生强烈地震,造成东庭湖决口,洪水飞流直下冲毁了黄县城,淹没了周围村庄,黄县城于是被迫西迁重建,才有了后来的龙口黄城。



黄城集作为具有700多年历史的黄县故城,有着深厚的文化底蕴。故城被废弃后,历经岁月变迁,城内历史遗存丰富,历代大批有价值的文物出土。中华人民共和国成立后,在城区内又相继发现石坊、古井、秦汉砖瓦、青铜器、陶器等遗迹。这些遗迹和文物,为研究胶东地区的古代历史,提供了可靠的实物资料。

流经黄城集的黄水河流域,是胶东半岛青铜器文化的摇篮。百余年来,考古学者在黄城集南面黄水河畔的鲁家沟、东营周家、东庄头、集前赵家等区域,陆续发掘出土带有铭文的青铜器和其它文物400余件,其中一级文物12件。

上世纪80年代,东庄头出土西周时期青铜器一批,其中芮公叔簋两件,同铭文:“芮公叔作旅官宝簋”。簋(gu i),古代盛食物的器具,多为圆形,两耳。两件铜簋造型工整,铭文书体严谨精美。芮公叔为渭水流域古芮国人,今陕西省朝邑镇有旧国都芮城遗址。另有单氏家族所铸铜器,单氏是渭水流域闻名天下的西周名门贵族,这说明早在西周时期,此地域就与数千里之遥的陕西渭水流域有着文化交流。

这批青铜器集中出土此地,证明莱国的青铜冶铸技术和文化艺术的发达水平,无论器物造型、花纹装饰以及铭文篇章和书体结构,较之中原诸国,丝毫不逊色。再较之近邻的齐与鲁,反而同时期两国带铭文的铜器不及莱国多。

在黄城集的黄水河流域发现的青铜器,内容丰富、种类繁多,器物精美、意蕴深厚,展现了中华民族青铜器的发展历史。其器物类型包括青铜容器、乐器、兵器和车马器,涵盖了中国青铜器的主要种类。

乡村记忆

铲盐泥

赖玉华

安静的周末,和村里的姑姑聊聊天,享受静静流淌的时光。八十六岁的姑姑很健谈,记忆力好得惊人,她们三姐妹铲盐泥的往事像一幕幕电影从姑姑的记忆里播放出来,让我产生极大的兴趣。说实话,我还是第一次听说“铲盐泥”。

福山人最早私自制盐的时间,从志书上的记载可以看到一些痕迹。最近的则是在上世纪50年代初,刚刚建立的新中国百废待兴,盐是稀缺的生活物资。对于生活窘迫的老百姓来说,买一斤食用盐的钱都要从口袋里省出来,代销点也时常断货。

天下百味盐为首,体质差的人食盐吃少了会得低钠血症,导致患者出现比较明显的不适症状,如头痛、恶心、呕吐、意识模糊、疲倦乏力、抽搐、肌肉无力等。那个年代大多数老百姓都是面朝黄土背朝天的庄稼人,干的活都是农村的体力活,出工一天都是汗流浹背,体内盐分也流失过多。生活用盐紧张的时候,盐吃少了,人就会没筋骨,打不起精神来劳动。

一个大活人还能让盐给难住了吗?那个年代的农村还相对贫穷,多数家庭日子困顿,包括我家在内,常为无钱买盐发愁。穷则思变,有人就想出铲盐泥制盐的土方法。细心的海边渔民发现,每当海水退潮时,有部分淤泥裸露的海滩,在阳光照射下会出现一片片白色盐霜,温度越高,那些白霜就像白色墙皮一层层向上卷起。胆大的渔民拿着铲子连盐带泥铲回家,自制烧盐。因自己烧制的盐,颜色偏黄,当地的老百姓通常也叫黄盐。

在我们的家乡,夹河通往海口那里,海河交界之地,只要海水退潮,裸露黑淤泥的海滩在太阳的照射下,就会呈现出一片白花花鳞片。对于居住海边的渔民来说,这简直就是上天赐予老百姓不花钱的盐霜。沿海地区好多渔民都加入挖盐泥的行列,开始在家烧盐。就这样一传十,十传百,每天去海滩铲盐泥的队伍日渐壮大。

当年,我的三个姑姑也加入铲盐泥的队伍,姐妹中最大的姑姑十六岁,最小的姑姑十一岁,每天天不亮就背着小背篓、拿着铁铲步行六七公里到胜利村、刘家台子海滩附近铲盐泥。海水退潮时,海滩在太阳的照射下,不一会儿就会呈现出白花花的卷边。三姐妹一看这些白花花的盐霜,高兴地跳起来,赶紧拿着小铁铲奔过去一点一点地铲。为了尽快铲到更多的盐泥,三个姑姑争先恐后地抢着地盘,唯恐别人把白花花的盐霜花铲走。最小的姑姑使出吃奶的劲,不停地铲着,眼睛四处观察,嘴里一个劲地嚷着:“有人过来铲咱的地盘了,姐姐们快点

儿铲呀!”三姐妹互相配合,老大老二使劲地铲,老三看着地盘,不到两个小时装满了三个小背篓。眼疾手快的三姐妹,还顺手在海边弄点海草、小蛏子、小螃蟹等带回家。

爷爷在老屋前院盘好锅台,再支上八印大锅,又把厢房的几口大缸搬到前院。爷爷满眼都是活,接着他挑着水桶去村南那口老井那里担水。等我的姑姑们用背篓把黑盐泥背回家时,爷爷早已把几口水缸都挑满了水。一边留有一口空缸,待姑姑们把背篓的黑盐泥都倒进空缸里,爷爷便把水倒进盐泥缸,拿着事先准备好的棍子在大缸里不停地搅动盐泥。搅匀之后,静置一下午,沉淀杂质。傍晚开始,爷爷把沉淀好的盐水倒进大锅,烧火烤干,满满一大锅的盐水最后也就能烧制八两或者一斤小盐粒,他把烧好的黄盐粒装进瓦罐里备用。那段时期,三个姑姑瞅着空就去铲盐泥,一时间,家里储存了不少黄盐。我爷爷那时还经商,但从来不去卖自制的黄盐,经常把做好的黄盐分给邻居一些,帮助邻居度过暂时的盐荒。

当年的老乡除了去附近海滩背黑盐泥烧制盐之外,那些不能走远路的老乡则在东北关村一块称为“四方”的地方挖盐碱地,烧制土盐。每年春风一刮,“四方”地温升高,地气上升,就会冒白盐硝。

姑姑说,那时供销社的盐一毛三分一斤,是海盐,大颗粒,人们习惯称为大盐。对比大盐,村里老乡自制的土盐炒菜吃起来有苦味,其实那都是盐硝作的怪。后来,国家加大食盐的生产量,盐税也做了适当调整,私自烧制黄盐、土盐的做法便退出了历史舞台。

提起“四方”地,在农业学大寨期间,东北关村干部为了不废弃村里的每一寸土地,找有关农业技术人员对这片地进行相关检测,各项数据显这里适合种植水稻。种植水稻离不开水,经过附近几个村里的百姓日夜奋战,在靠着“四方”地南边挖了一条东西走向的水渠,水源从内夹河引入。水渠建成后,不仅解决了水稻浇灌问题,还解决了附近几个村的种菜用水问题。这块不大的“四方”地,也成为东北关村百姓眼里的“小粮仓”。这是题外话。

食盐是百味之王,没有食盐,你就是放入再多的调味品,饭菜都不会有香味。俗话说,好厨子一把盐,美食便有了味道。听了姑姑的故事后,我首次在超市关注食盐,只见有精盐、海盐、碘盐、低钠食用盐、腌制盐、宝宝食用盐,还有进口盐。细看琳琅满目的食盐,还有精致的塑料袋里如白砂糖一般的盐粒,内心感慨万千。家乡的父老乡亲七十多年前铲盐泥烧土盐的艰苦岁月仿佛就在昨天,就在眼前……