

方言撷趣

亲爹亲妈不是亲爹妈

刘甲凡

我在建筑工地上干了几十年，见过好多天南海北的打工人，和他们聊天时扯起一些方言称谓，那可真是五花八门、千奇百怪。像咱们胶东话里的“连襟”，就有“连桥”“挑担”“一担挑”“一拉杆”“一根棍”等多种叫法。在陕西渭南那边，“连襟”则被叫成“担子”。由此可以看出，这些纯属小范围区域性的特有语言，是乡土的语音符号。

和老友们唠嗑时说起这件事，一下子勾起了大家的兴趣，七嘴八舌凑了一大堆方言中的人物别称，都是正儿八经的牟平味儿。整理后晒出来，与文友交流一下，看看对于同一事物，咱们大烟台各区市有啥不一样的说法。

亲爹亲妈

我们家乡有这样一种习俗，为了确保孩子能平安长大，在孩子出生第三天，要由孩子的爷爷奶奶抱到街头上，遇到的第一个人就认作孩子的“亲爹”或“亲妈”。如果这个人的年龄或辈分不合适，就由其家里各方面都合适的人来承担这个角色。“亲爹”“亲妈”当然不是亲爹妈，这种既没有血缘关系，也没有感情基础的干亲，大多不会维持太长时间。因此，在乡间还流行这样几句顺口溜：“干干亲，加水淋（礼品往来），一时不淋就断亲。”

这一点令外乡人听起来莫名其妙，那明摆着是干爹、干妈吗，但牟平人为啥偏偏叫“亲爹”“亲妈”？究其由来，民间流传着这样一种迷信说法：有些孩子“命硬”，会“尅”父或“尅”母，导致父母生病、受伤、诸事不顺，甚至死亡。解决这件事最简单的办法，就是让孩子把干爹、干娘改口为“亲爹”“亲妈”，这样一来，就可以由多方共同来分散承担被“尅”的风险。面对干儿子小嘴甜丝丝地叫着“亲爹”“亲妈”，自然会显得格外亲切，也有助于这“半道上捡来的亲戚”能长久相处下去。

后爹后妈

旧社会，由于世俗的偏见，女人再婚是受社会歧视的，说她们是“扫帚星”，尅死了男人，还会谴责她们不守妇道，辱没祖宗，死后也进不得祖坟。不但这种种恶名会扣在她们头上，背地里还把她们称之为“二花开”。这个称谓含贬义。通常，未出嫁的女孩被称为“黄花大闺女”，“二花开”即残花败柳的意思。

女人再婚时，带到新家，与前夫生的孩子叫做“跟脚子”，和母亲一样受歧视。“跟脚子”第一次到继父家，不能从大门进去，要等到天黑后，由家里人扶持着，踩着梯子从墙头翻进去。对于家中财产的享有权，自然是要低人一等。还有的女人在丈夫去世时，已经怀有身孕，由于生活没法维持，只能及早再嫁，再

婚后生下的孩子被叫做“带肚子”，与“跟脚子”同样受歧视。

再者，前一段婚姻生的孩子称为“前窝”，再婚后生的孩子叫“后窝”。人们习惯把没有血缘关系的继父、继母说成“后爹”“后妈”。

“后爹”和“后妈”历来都是个十分难扮的角色，无论怎样尽心尽力，也很难做到一碗水端平。因此，时常会听到“有后妈就有后爹”的说法。早年间还有这样几句顺口溜，说的是，世间有几种特别歹毒的东西，“后妈”也名列其中：“独瓣蒜，老沟葱，阴天的日头胡同的风，亲妈的巴掌不觉痛，后妈一指头一个坑。”

随着时代发展、社会进步，如今这些带有贬义和歧视性质的说法逐渐消亡了。

小月嘎

出生后尚未满月的襁褓儿，也只能躺在床上踢蹬着小腿“哇哇”哭，在牟平方言里被称为“小月嘎”。

记得奶奶她们有这样几句催眠曲，活灵活现地表现出“小月嘎”柔弱可爱的形象：“小月嘎，哇儿哇，脑袋瓜子没硬碴（音），枕头一歪头偏啦。”牟平方言里的“碴”是“壳”的意思，像“蛤碴”“鸡蛋碴”“花生碴”。这几句顺口溜，是说刚下生的婴儿脑袋还不硬实，整天躺着，如果不能保持正确姿势，时间长了，就会把枕骨躺偏，导致头一边大一边小。

小恋腓

按照书面的说法，一家里最小的孩子称么儿，牟平人却把兄妹中最小的孩子叫做“小恋腓”，是小当意加跟屁虫的意思。

早年间，普通人家一般都有五六个孩子，那时候年轻人早婚早育，导致孩子之间相差二十几岁的比比皆是。记得我们村有个妇女，18岁那年生了头胎闺女，最后那次怀孕时快50岁了，都说她是“四十九，丢丢丑”，生下的小儿子和大闺女相差30岁。“小恋腓”打出生后，父母宠着，姐姐惯着，什么营生也不用干，处处事事还要让着他。有句顺口溜专说这件事：“小恋腓，两筒鼻（鼻涕），不做营生也当意。”

半桩小子

家乡人习惯把那些十几岁的大男孩叫成“半桩小子”，是指他们身子还没长成的样子，每当他们聚在一块儿的时候，一个个杵在那里，就像半截树桩。因为他们正处于青春发育时期，再加上整天活动量大、肠胃消化吸收能力强，需要不停地补充能量，因此吃起来比大人还要多。正因为这样，家乡就流行这样一些俗语：“半桩小子，吃穷老

子”“半桩闺女顶头猪，半桩小子顶头驴”。

二马蛋子

早些年，农村男孩20岁前后就要开始张罗找对象了，一直到娶媳妇之前这个阶段，他们就会被称作“二马蛋子”。说起“马蛋子”的本意，是指小男孩剃的大光头。每当用剃刀给他们刮完头的当口，那脑袋可真是锃光瓦亮，长辈们就会打趣他们：“马蛋子光，马蛋子亮，马蛋子后黑（晚上）睡觉尿了炕。”把二十岁左右的男孩叫作“二马蛋子”，就是说他们本该娶媳妇了，可还是像“马蛋子”一样光溜溜的。若等他们过了30岁还没娶媳妇，就被改称“大光汉子”。过了40岁还没找到对象，那就属“大光棍”了。

孤老棒子

终其一生没生养过孩子的女人，在牟平话里称其为“没解怀”，是指没解开衣扣给孩子喂奶的意思。没有生育孩子的人到了五十岁后，就会被人背地里叫成“孤老棒子”，指他们没有儿孙，就像洗衣服时用来捶打的棒槌一样光溜溜的。这叫法带有一定的歧视，由于后继无人，他们常会受到各种不公正的待遇，久而久之，往往导致心理扭曲变形，变得孤僻乖戾，从想孩子、盼孩子，变成烦孩子、见不得孩子。因此，乡间还有这样几句顺口溜，用来形容他们这种变态心境：“孤老人，孤老心，割捆棘子护着门。”

时至今日，这些“孤老棒子”早已变身“五保户”，受到了各级政府的关心照顾，行动不便就住进敬老院，有病还能免费就医，同样享受到了幸福欢乐的晚年生活，再也没有人这样叫了。

厨依

兄嫂与弟媳之间的称谓是妯娌，而在我们家乡，则被说成是“厨依”。追根溯源，这是从倡导“五世同堂”那个年月流传下来的。那时候，一大家子几十口人，男人们分工合作，打理庄稼地里的活计，女人则负责厨房里的营生，轮流着“下厨上锅”。一个厨房里有我、有你、有她，几个女人一块忙活，便被称为“厨依”。

我妈妈结婚那时候，我爷爷弟兄5个还没分家，几十口人同在一个锅里摆勺子。妈妈和5个奶奶之间相处得很好，几个人同心合力、取长补短，每每都能编排出让人艳羡的饭菜，使得一大家子人和和睦睦、其乐融融。可也有的邻居家“厨依”相处得不好，动辄相互指责对方，甚至“挖个坑让对方跳”，导致一家人三日两头闹得鸡飞狗跳，让街坊邻居看足了笑话。

饮饌琐记

酱香人生

王兆贵

提到酱香，我首先想到的不是茅台，而是面酱。

我刚记事那个年代，家里的面酱不是酱园子买来的，而是手工酿制的。当然，不是每家都做，至少有三分之一的人家自制面酱。

手工面酱的工序，说起来简单，做起来复杂，用时比较长。大约是在春夏之交，温度适宜发酵时开工。

做面酱的原料，通常是小麦、黄豆和玉米，按一定比例混合起来，炒熟，磨碎，兑水，上锅蒸。蒸熟后，待不烫时，用双手揣成窝窝头状，一个个摆到筐箩里，盖上旧棉被和蒿子捂紧发酵。发酵完成后，倒到大缸里加水捣碎搅拌均匀，罩上防止苍蝇下蛆的纱网，放到太阳下面暴晒。写到这里，很容易让人联想起某酱油那段电视广告语：就这么晒，晒足180天，晒出美味晒出鲜。

其实，做面酱的原理与酿酱油差不多，只是比酱油少了一道工序，约摸两个月的光景，不用180天。待得闻到缸里散发出浓郁的酱香，说咸不咸，说甜不甜，就要从太阳下面移开，清除表面的白醭，搅拌一番，绛紫色的面酱就做成了，捞进干净的小瓮里，放到阴凉处储藏。

面酱的保质期约为半年，至少能储存到来年春。作为调味品，面酱具有增色、提香的功效。需要时舀出一点来，或是用于烹调菜肴、做炸酱面等，或是在锅里煸一煸，直接蘸大葱、蘸黄瓜、蘸萝卜、蘸菜心、蘸野菜吃。闻着香甜，吃起来可口。

年轻人可能会问，费那个事干嘛，去店里买一瓶，既可贵，又省心。他们哪里知道，“鸡屁股当银行”的年月，物资短缺，生活艰难，花钱的地方多，挣钱的地方少，凡事都要精打细算，勤俭节约，亲自动手，自力更生。

据我所知，包括东北与华北在内的北方大部分地区，都曾有过自制面酱这项传统工艺。看过《乡村爱情故事》系列电视剧的人，对东北人的饮食习惯当不会陌生。在他们的餐桌上，多半会有大葱与面酱。河北的许多地区，日常生活中也是少不了面酱的，“保定三宝”之一就是面酱。我们到大一点的饭店聚餐时，如果点了北京烤鸭，端上来的是片好了的脆皮，就要搽到荷叶饼上，再夹上葱段和面酱，卷起来吃香甜可口。

如今生活条件好了，各种生活物资都能量产，用不着也没必要亲力亲为。手工做面酱这个活，进入社会化大生产的年代虽然中断了或者说失传了，但却会载入史册，照见人生。当我们遇到麻烦时，通常会说晦气（倒霉）。事实上，人这一生不可能全程顺风顺水，偶尔遇上一点晦气很正常，没必要怨天尤人。灰暗日子一过，说不定就会时来运转，知了猴变蝉。人生的历练就像面酱一样，要耐得住寂寞，经得起折腾，才会香气四溢。关键的问题不在于物理变化，而在于化学反应，是从里到外的质变和升华。