

梆,梆!卖豆腐!

安家正

昔日胶东的儿童喜欢模仿大人,最普及的一是“过家家”,两小无猜,扮夫妻;二是“卖豆腐”。可见卖豆腐是何等普及,进入了孩子们的视野。没有最基本的叫卖工具梆子当道具,就用口述:“梆,梆!卖豆腐”,童音照样悠远,把孩子逗得聪慧传到远方。

在现实生活中,孩子们模拟的声音,简直可以说是乡村的“报时钟”。因为每个豆腐房都有大体固定的主顾。每天凌晨,豆腐房主都会准时地沿着既定的路线走来,客户也会在大体相同的时间听到熟悉的梆子声。那敲击极富节奏,为静寂的山乡或者渔村增添着音响。乡村过的是“复印的日子”,日复一日,年复一年,但仍在行进。这梆子声就恰似伴奏,单调,却犹如鼓点。

山东遍地豆腐房,大山深处的聚居点有,偏远海边的小渔村也有。概不例外,都是自产自销。豆腐房主自己或家人帮着做豆腐,产量有限,一担或者

两筐。连夜制成,次日凌晨上路,边敲梆子边卖,归来再采购原料,豆腐所剩已经无多,一家人往往是靠豆腐渣来苦度岁月。

豆腐对于国人的意义非同小可。自从《淮南子》的作者刘安发现了豆腐,可以说是保证了中国人世世代代的营养需要。豆腐比鱼肉蛋奶都便宜,但调节生活的功能却如同荤菜,所以备受国人青睐。中国出现了形形色色的豆腐,不仅豆腐本身有五颜六色,还有种种豆制品。南京秦淮河的“董氏豆腐”就是一例。烟台的豆腐制品有“海的味道”,豆腐乳用盛过“虾油”的坛子装,味中有似有若无的海鲜味。这令旅烟的洋人着迷,他在宴席上叉了一块,囫囵吞了下去,“吃相”不雅而可笑。制作豆腐的最后道工序是“蘸”,所谓“卤水点豆腐——物治一物”。胶东点豆腐,不用石膏,而用盐池子中的“老卤”,点出来的豆腐也带海水的气息。海边的豆腐房中更有一种美食,那就是把刚刚制成的豆腐再加火煮,煮成热得



发烫的“老”豆腐,拌上海边特有的蚶子虾酱,那味道真的能馋死人。“双鲜”,豆腐清新,还饱含着大豆的甜香,虾酱新鲜,有着生猛的气息,相得益彰,相映成趣,不来临海边的豆腐房,是享受不到这种美味的。

豆腐房是微利经营,俗话说“晚上千条路,第二天早晨还得卖豆腐。”是说经营豆腐房这种家庭作坊,养家糊口很难,谁

都想着改行。晚上可以做着各式各样的筹划,甚至可以打算得十分具体,但是第二天要付诸实施,却有许许多多的实际困难。现实处境的窘迫又令卖豆腐是当务之急,不卖豆腐就过不去眼前的日子,只好挑起豆腐担子,“梆,梆!”地走着老路卖豆腐。

旧时代谋生难,豆腐房也是个见证。

话说“驴斤斤”



迟文集

驴斤斤其意是非常在乎那些小的利益,由成语“斤斤计较”演变而来。旧时,农村集市牲口交易市场,有一种职业的“中说人”,俗称“和局的”,他们有着丰富的牲畜知识,这批职业“中说人”,人们称之为“驴斤斤”。

旧时,牲畜的主要功能是帮助农民从事农事活动,在农村集市的交易市场,活跃着这样一批人。他们游说于买卖双方的整个交易过程中,凭着丰富的牲畜知识,用三寸不烂之舌,尽量促成双方交易成功。然后从买家或卖家或是买卖双方中获取一点小额利益。他们还经常使用暗语和手势,暗示着讨价还价的某一方,用今天的话说,他们相当于“中介公司”。

玩驴的,就叫“驴斤斤”,玩牛的,就叫“牛斤斤”。这些斤斤们,牲畜知识丰富,他们主要是通过牲畜牙齿的个数,牙齿磨损的程度和形状(长方形、正方形、三角形、圆形),判断出牲畜的年龄段(少年、青年、中年、老年),以确定牲畜的价位。常用的术语有“4岁口”“6岁口”“老口了”等等。在民间的口语中,人们也常常引用“驴斤斤”这个行业术语,用来影射和骂人。

单山渔号的魅力

韩守忠 卢璐

薪火相传,一支老歌唱了六百余年;余音萦绕,在莱州湾的山海间回荡。多少次静静地聆听,感受生命一种澎湃的力量,目光掠过海面,只是海天一色的苍茫,思绪穿越时空,却能感同祖先与自然揉合的力量!

位于山东半岛东北部的三山岛,素有三神山之称。三神山东南里许的单山,与三神山拱立相辅。据文考,在远古山上便有人类繁衍生息,山脚下就是单山渔号的发源地单山村。这里是大海与陆地的分界,风光秀丽,物华天宝。海里虾类、鱼类、贝类品种繁多。相传,明朝洪武年间,四川张春、张同、张聚三兄弟迁徙至此,面对大海的深邃与神秘,疯狂与任性,张氏兄弟,以“川江号子”为底蕴,喊出了征服大海,向大海索宝的第一声渔号。人类社会的发展史就是人类改造自然、改造社会的过程,勤劳、智慧、勇敢的单山人,在当时人力帆船生产水平低下的情况下,开始了耕海牧渔,结合当地近海捕捞和崖网捕捞的生产特点,渔号经过祖祖辈辈的发展、积累和传承,臻于成熟,独具特点,并传遍了整个莱州湾。

工作的原因,我加入了单山渔号的挖掘整理,以及省级非遗的申报。当年浆舞浪花,网筛海洋的毛头小伙子,如今都到了耄耋之年。步履已然蹒跚,脸上布满皱纹,发须灰白而稀疏。然而,当号头起号,众人合号时,个个精神抖擞,音若洪钟。发出的号声,时而脆亮清澈,若小溪流淌,似珠落玉盘,委婉动听;时而抽朴爽直,如海浪翻腾,似风起云涌,直抒胸臆。让人感受到的是一种凝聚的力量,为一个目标众人不屈不挠的呼应。“号力、号力,无号不齐,不齐无力”,这是渔民对渔号价值精辟的解释,另外在劳作中号子还有提振精气



神,消除疲劳的作用。单山渔号主要由十二首渔号组成,伴随整个捕捞过程,由抬船号、整网号、装前哨号、装后哨号、摇橹号、追渔号、撒网号、拉网绳号、拉网绳号、手扒网号、拉船号、抬鱼号组成,前四首渔号,由于劳动场地在海滩上,抬船装网,为出海捕鱼做各项准备工作,号子格调在稳健中抒情,情绪活泼明朗;中间三首渔号为海上作业的过程,每只船一般有四五槽,分别位于船的两侧,“渔眼”(专门侦查鱼群的人)发现鱼群后,发出信号,渔民们便操起急橹,向鱼群追去,追到鱼群前,立即下网。号子格调由摇橹号的短小方正、对称呼应到了追渔号的紧张激烈、振奋急迫,集体发出战斗般的呐喊,冲锋般的气势,令人惊心动魄。下网劳动仍处于紧张时刻,稍一松懈,鱼群就会逃走。但因渔网庞大,必须做到严谨有序,号子格调调整悠长。

最后五首渔号是在网撒下后,渔民回到海滩,进行拉网和抬船、抬鱼等劳动。拉网人数一般二三十人,网绳是栓在网绳前头的一条绳索,绳长500米左右。拉网先拉绳,由于大网刚刚撒下,离海滩远,所以拉网的速度和力度徐缓。拉网的人分为左(上号)、右(下号)两帮,号头拿棍棒站立中间

指挥。号头发出拉网的指令后,先由一部分人唱出上号,再由另一部分人唱出下号,中间由号头叫号左右一起拉,以此重复。整个拉网号格调自徐缓开始,转换到既有明朗欢快又不失幽默诙谐,达到整个渔号演唱的高潮。

抬鱼,是捕鱼的最后的一项劳动,渔民两人一组,用鱼筐将捕来的鲜鱼抬回村。号子格调是短促的前呼后应。单山渔号在结构、力度、速度、调性、调式、节奏、旋法、复调以及润腔等方面千变万化,演唱起来,声音清澈干净,委婉动听、抑扬顿挫,原生态的演唱没有一丝做作,恰似海浪奔涌,让人振奋而惬意。

1988年秋,中央电视台对“单山渔号”进行了专题录制,著名主持人赵忠祥解说,并参加了东南亚国家举办的海洋文化艺术节,获得“三等奖”。1995年,山东电视台又对单山渔号进行了完善录制。随着时代的发展,以人力摇橹、风力驱动的年代已去,质朴敦厚的单山渔号已被隆隆的马达声淹没。单山渔号,体现的是劳动人民面对险恶的自然环境不屈不挠的抗争精神和粗犷豪迈中不失诙谐的性格特征,在音乐形式和内容上发展得较为完善,具有很高的历史文化价值。

征稿启事

“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,或者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。

投稿邮箱:
xingzouyantai@126.com

果舒食醋 守卫健康

果舒食醋分为5度食醋和18度食醋。它用苹果汁做为原料经二次发酵酿造而成。不同于用醋精勾兑而成的调味醋,果舒食醋不含有任何防腐剂,其口感酸爽,略带果香,并富含多种营养物质。人体健康的状态,体液呈弱碱性,但由于人们的饮食习惯、环境、心态及压力等因素的影响使我们的身体往往处于酸性的亚健康状态。果舒食醋经过二次发酵,是一个口感呈酸性,在人体内代谢后呈碱性的食用醋,它有中和鱼、肉、蛋、米、面等呈酸性食品的功能,并有利于它的各种营养素的保存和促进钙的吸收。能够有效改善人体酸性体质,使人

烟台吉斯生物科技有限公司 业务电话0535-4237199
服务热线:4006582211 8008602211

送礼送健康



体呈健康的弱碱性。
网上广为流传的食疗配方一:用8度苹果醋2两,鲜鸡蛋一枚,浸泡1.5-2天,蛋壳软化后,用筷子戳破搅匀,再放置一天即可。每天起床后两汤匙醋蛋液加一匙蜂蜜和四小匙温开水调匀,空腹一次服完,蛋膜最后一天咀嚼吞服。可降低血脂,防动脉硬化。

食疗方二:将同等份量的柠檬汁、姜汁、蒜头汁、苹果醋各一杯放入瓦煲,大火滚,小火慢煮,不要盖锅盖,让水份蒸发,剩下约一半汁液,加入适量冰糖搅匀,冷却后放入冰箱保鲜即可。每天起床后空腹服用一汤匙。可净化血管。