

烟台故事

福山东北关赖氏
与东华小学

赖玉华

早年，赖氏在福山东北关是大户人家，赖氏先辈大多数在城里城外经商做买卖。村中大小事，都在村里唯一的社坊——赖氏宗祠议事。

赖氏宗祠是祭祀祖先、凝聚宗族，兼具传承文化与道德教化的场所，它是整个村庄无声跳动的心脏。时常听父亲讲它的构造，主建筑为祭祀大厅，3开间，5架梁，长约15米，进深约8米。由于跨度过大，厅内有两支明柱支撑大梁，明柱上分别阳刻9个道劲大字，为赖氏18代字辈谱。大厅建筑为砖石木结构，前后出厦，翘角飞檐，龙吻脊头，墙体腰线以下为加工青石砌筑，山墙为硬山式。五级台阶左右上置两尊抱鼓石，两枚门簪，高脊飞檐，青砖灰瓦。高大的五级台阶，便是无形的分野——平日孩童不敢在此嬉闹，外姓人路过会不自觉压低话音。拾级而上，需微微仰首，才能望见门楣上那四个浓墨重彩、筋骨铮铮的大字——赖氏宗祠。

清末朝廷废科举、提倡新学，附近村落的私塾纷纷停办，无处上学的孩子们如同脱缰的野马，四处游荡，顽劣至极。东北关村的富绅赖昆年老先生看在眼里，急在心里。

1916年的一个晚上，赖氏宗祠的灯火照得格外明亮，赖昆年老先生站在族人中间，说起孩子们无书可读时，声音是那么焦灼与期盼。那些烛火摇曳在每一双专注的眼睛里，照见了最朴素的共识——读书是顶要紧的事。就在那一夜，就在这栋高脊飞檐、青砖灰瓦的赖氏宗祠，赖昆年倡导私人集资办学，族中富绅纷纷拥护并捐资。村里有识之士也奔走相告，积极响应资助办学。一时间，出力的出力，腾地的腾地，捐物的捐物，出钱的出钱。彼时，在商学院教书的孙凌云与史静轩等先生也为赖氏等人的义举所感，协助兴办东华学校。

1917年，东华学校选址在东北关村中“鱼池”北的开阔地，占地面积约1.2万平方米，规划设计聘请烟台建筑营造厂“打样间”的专家来做，其先进性和实用性在当时各类新学首屈一指。学校面南山花式大门，高大气派，门楣上书“东华学校”4个大字，特别引人注目。

东华学校的学制、校名经

过多次变更。我父辈那一代是六年制的“高小”，校名更改为东北关完全小学，在那个年代，已是一方文教的高地。1969年，小学变为五年制，并加入初中部，校名也随之变更。当我于1977年背着蓝布书包走进它时，它已挂上了“东北关联中”的牌子。我的童年，便在这所兼有中学与小学部的校园里开蒙，并认识了一位值得后人永远敬重的全国模范教师李桂兰。

东华学校是一座三进门的校园，正门在南。一进大门，门西面是三间厢房的育红班（幼儿园），门东面厢房是学校的草绳厂。沿着大门中间的水泥小路，东北向就是我一年级就读的三间正房教室，它与草绳厂遥遥相望。草绳厂与教室之间还有个操场。沿着大门水泥小路的西面，有一道南北走向的花墙，花墙中间有一月亮门，门里面有100米田径跑道，有高低杠、篮球架和跳高跳远沙坑等，小操场北面、西面、南面三周是教学区。沿着大门中间甬路往北走又是一座月亮门，此后可见前院正房6间、东西两厢6间。由过道门进入后院，后院正房是一栋简易的二楼初中部教学楼，上下共12间教室。整个学校平房校舍屋顶是从荷兰进口的灰色“窑瓦”，结实耐用；玻璃门窗，宽敞明亮；水泥地面，光滑平整。校园景色优美，硕大的紫藤攀援在月亮门上，花坛中植有高大的丁香花、榆钱梅花。春天鲜花盛开，藤萝的紫色、榆钱梅透明的淡粉色、丁香娇嫩欲滴的白色争奇斗艳，伴随着上下课叮叮当当清脆悦耳的铜钟声，为师生们创造了如诗如画的学习环境，催人在学海中奋进。

读完一年级后，我们这批孩子几经变换校址，再也没有搬回去。至1988年，东北关村联合周边村落，共同出资重建东华小学。新校占地25亩，四栋教学楼，近1.7万平方米的建筑面积。这组数字，是1916年那个夜晚的赖氏先辈们无法想象的。从家族义举到村社合力，“东华小学”这个名字，在历经名、址更迭后，早已不仅仅是赖家学堂，也不仅仅是某个关隅的小学，它早已成为一片区域的文脉所系。

饮饌琐记

茶熏小排

崔启昌

饭点，饥肠辘辘，一首《清蒸排骨》的藏头诗猛地映入眼帘：清鲜滋味口中尝，蒸云缭绕满厨房。排开诸事只为它，骨香四溢醉心房。这不是叫人在饥饿的当口胃肠愈发敲响“饿鼓”吗？看那句“排开诸事只为它”的句子，更是撩拨食欲，让人不由得一下子想到昔时那位嗜肉如命，每日无肉不欢的北宋大文豪东坡先生。

啃食排骨，尝其味，嚼其肉，吸其髓，这既是增营养、健体魄的需求，更是悦动味蕾、增加食欲的一件快事。据传，这一嗜好是打新石器时期起始的。彼时，喜啃鹿骨的河姆渡人靠着狩猎偶得的鹿只，寄期望于活剥生吞后充饥果腹、强壮肢体，继而遍行旷野，逐鹿猎获更多的吃物，吞更多的鹿肉，啃更多的鹿骨，传后代，度余生。七千多年后的今天，人们能将食骨艺术发挥到近乎极致，恐怕是生吞鹿肉、生啃鹿骨的河姆渡人无法预知的。当下，咱们中国人对排骨美食格外喜恋与痴迷，我想，这或是在于啃噬时那份独有的趣味所致，抑或是还从中念及和追忆嵌进骨缝的无情流淌过的岁月吧！

对乐享排骨之味者而言，清蒸排骨可以，红烧排骨也可以，对一些大锅菜式炖或熬的排骨同样也是可大快朵颐的美味。老家长辈口有一言：好东西怎么做都好吃！言语中含着弦外之音：过过清贫日子的人，对待果腹之食是该久怀珍惜之意和感恩之心的，一份今人看来惯常的排骨菜肴当是吃食中永远的上品。

住老家西崖的崔叔在村里当了三十多年驭手，吃惯了地瓜、饼子和白菜、萝卜的他五十岁上才尝到了清蒸排骨的滋味。那年进到腊月，大儿子娶了媳妇。快到年根儿时落了一场雪，猫在火炕上暖腿脚的崔叔叭嗒着早烟锅子思忖：儿媳妇乍进门，怎么着也不能亏待人家，得让邻家、让街坊、让住在邻村的亲家瞧好。“杀年猪！”头一遭说出这话，猛丁把坐在炕东头做针线营生的老伴吓得一激灵。次日过晌，雪依然铺在庭院不见半点消融，四百

多斤冒着热气的猪肉没怎么吆喝就连卖带赊光了。崔叔额外留了猪头，留了其他猪下货，留了整头猪的大棒骨和猪小排。年三十，清蒸排骨的好味儿从崔叔家略显窄巴的灶间溢散出来，那香气被从村北吹来的风推向了左邻右舍、推向了村街巷、推向了村南口，几乎大半个村庄都香透了。崔叔家年夜饭吃得早，头回啃清蒸排骨，不贵的辣酒抿了七八盅，崔叔的话便多得停不下来。又吞了两盅，崔叔当着家人，当着新近娶进门的儿媳妇张口哼起了小曲儿：马大保喝醉了酒忙把家还，只觉得天也转来地也转……跑调的吕剧小曲儿溢出口来，平常爱嘻嘻哈哈的老伴这回竟没怎么言语，咽下一个白菜肉馅饺子后，也和还在哼着小曲儿的崔叔一样，眼里泛起了莹莹泪光。

时光荏苒。又过了几十年的日子，崔叔跟村里同龄者一样，白发覆顶，步履蹒跚。九十开外的老人了，牙齿早已缺七少八。见村里晚辈而今啃吃排骨菜，尤其望着满街窜的玩童啃了排骨留在腮帮子上的油光，崔叔都乐得笑出声来。有人朝他打哈哈：老爷子，这两天，又啃猪排骨了？“不算稀罕菜了，想吃呢，只是这牙口不给力喽！”崔叔说得慢条斯理，但话里却透着坦然，也透着满足，遗憾的成分寥寥无几。

物阜民丰，乡下人平常吃顿猪排骨想吃就吃，城里人就更不在话下了。我住的小区户数多，中午、傍晚饭点到时，但凡经过下风口，总会有排骨的香味儿往鼻孔里钻，细咂摸，谁家弄清蒸排骨，哪户在做红烧排骨，大体可辨个八九不离十。吃好吃好菜长远了，城里人下厨忙活一阵子捣弄锅色香味都好的排骨吃，根本不算什么上台面的事。

如今，正因为吃排骨成为“小事一桩”，有用心者在这方面动开了脑筋。能不能在烹饪技法上融进更多的传统文化元素？能不能在排骨菜品的口味中搭进新的气息？继而让这款荤菜的品质再跃升几个段位？离小区不远的康乐大酒店善作善成，让猪肋骨（小排）跟当地出产

的“海青绿茶”联姻结亲，在焖煮、熏制等几道工艺中，赋予食材新的灵魂。如此烹制的“茶熏小排”，让各路食客胃口大开，每每都是赞不绝口。

新近在这家店吃午餐，点了茶熏小排等菜肴后少顷，服务生便邀我和同伴到“亮厨间”观看茶熏小排的烹制过程。正饿呢，能亲睹厨师颠勺也无妨。隔着明净玻璃墙，但见厨师娴熟地整出老汤锅内历经混搭的大料、桂皮、白芷、小茴香和海青绿茶焖煮的肉近脱骨的猪小排，迅即转身在熏锅灶台内燃起火焰，锅里搁上铁箅子，将沥干汤汁的猪小排一股脑摊放在铁箅子上。此时，干锅在火焰的燎烤中已微微发红，厨师毫不迟疑，把备好的白砂糖和适量海青绿茶麻利地倒入干锅里。较高的温度将白砂糖雾化，茶叶的独特香气也在同时释放、浸润、渗入到猪小排之中；雾化后的白砂糖蒸汽给猪小排涂上暖色调的板栗红，迅速变焦的海青绿茶释放的好闻之味，让即将出锅的猪小排通体染香。

胶东一带原本不出产茶叶，二十世纪五十年代末，山东着手南茶北引。历经六十余年，而今，茶叶在胶东成了产业。饕餮着店家烹制并冠名的“茶熏小排”，让我和同伴忆起了前辈们将祁门红茶幼芽首次由江南植进青岛崂山之地，继而在胶东、在整个齐鲁大地由孤植变丛生的过往；想到了茶圣陆羽；想到了闻名遐迩的茶马古道……吃一道菜肴，竟让人陡然展开了记忆的卷轴，这创新而生的茶熏小排，身价位段着实不低呢！

让传统菜品在持续传承中再次出彩，叫广大食客从创新中体会和享受更多的附加值，店家这一新招讨人喜欢。他们巧妙地货源充足的地产茶叶与食客喜食的猪排骨撮合一起，烹出了新菜品，制出了新味道。那天，我目睹店家厨师烹制茶熏小排后不久，泛着肉香与茶香的茶熏小排等菜品相继端上桌来，我和几位同伴大快朵颐、大饱口福的同时，还喝了近两瓶度数较高的酱香型白酒。