

往事如昨

永远的桃酥

王惠忠

每次看电视剧《父母爱情》时,小孙子都会兴奋地大叫,爷爷,爷爷,他俩又在那儿偷吃果子!小孙子口中的果子,烟台人也叫桃酥。

哦,永远香脆甜酥的桃酥,永远带着年节思念的桃酥,永远带着亲情乡情的桃酥。

早年间,我也以为桃酥是因为其中有香甜可口的核桃仁才叫桃酥。后来长大了,见识多了,尤其是到了江西的景德镇、鹰潭等地,看到了那里的桃酥,看到中国桃酥之乡的纪念活动,我才知道桃酥的桃原来不是核桃的桃,是陶瓷的陶。桃酥是江西的陶工们为了应急而发明的一种耐贮食品。

这么说,桃酥传到烟台来,也就百十年的时间。随着南方商人大举进入当年山东唯一的对外开放口岸烟台,这种南方糕点逐渐出现在烟台人眼前。但是和胶东人传统的面粉烤饼、玉米面煎饼及地瓜面儿做的小饼儿相比,桃酥很快就以它丰富的营养、香甜的味道、松脆的口感取代了当地的所有饼类,成为烟台最拔尖儿的饼类食物。

尽管烟台人是近代才开始吃桃酥,但烟台人吃饼类食物的历史可有几千年了。距今七千多年前的烟台白石文化遗址,就发掘出了新石器时代烟台先民粉碎粮食的石磨。说起桃酥类糕点的发源,迟至在春秋战国时期,人们把小麦磨成面粉,有了面粉,就有了面点制品,随之产生了各种糕点制品,蜂蜜、饴糖、蔗糖已广泛用于面点制作中。

西汉刘熙的《释名》就记载了髓饼、烧饼、胡饼等,髓饼就是在面粉中加入了油脂和蜜糖的烤饼,与现在的桃酥配料几乎没有什么大的区别。南北朝时,出现了烤炉,烘烤的各种糕点逐渐增多,动物性油脂、酥油等已作为制作面点的辅助原料,植物食用油也得到普及,广泛用于制作菜肴和面点。“点心”一词出自唐代,在当时已经出现了掺入油脂、蜜糖、花瓣和干果的花式糕点,木制模具已广泛用于各种糕点之中,出现了“餠字五色饼”花式点心。宋元时期,制作桃酥的油酥面团相关技术已经成熟,点心品种更加多样化,如宋代的酥蜜饼、雪花酥等等。明清时期烤炉进一步改进,糕点的品种更加丰富,出现了一捻酥、八珍糕、沙琪玛、面包、桃酥等花样。近代电烤炉取代了土烤炉,桃酥的制作得到了进一步的丰富和发展。

可以说,在改革开放之前,桃酥是胶东半岛最上档次的食品,也是最够档次的礼品。关于桃酥,有着多少难忘的回忆。那时过年走亲戚,托人办事儿送礼,大伙儿首先想到的就是码得整整齐齐、外表油渍麻花儿的一提溜桃酥。

那年头,桃酥凭票供应,很多人舍得买,但不舍得吃,只是把它作为礼物。舅舅买来送给姥姥,姥姥送给大姨,大姨送给二姨,二姨送给小姨,小姨再送给舅舅家的嫡亲小侄儿。转到这时候,小侄子才有可能享受到那桃酥的美味。

早些年的老人都习惯了不直接吃桃酥,即使孩子吃也要教导孩子张开手心捧着吃。直接吃是一种奢侈,因为就怕碎了掉到地上浪费了。很多老人、孩子吃桃酥都是把桃酥掰碎了,用开水一冲,冲成稠稠的如粥一样喝下去。这样吃更易吸收,所以桃酥也成为看望病人的一种很合适的礼品。正因如此,烟台人提起当年吃桃酥,想起的多是被厚爱、被呵护、被温暖的祝福氛围。

后来,更多的外来糕点陆续传入了烟台,像从北京传来的满族的沙琪玛、从青海宁夏甘肃传来的回族的食物馓子,还有江米条儿等等。虽然市面上的糕点种类繁多,但桃酥仍占据着顶高的地位,祝福送礼桃酥仍是首选。

如今交通四通八达,物流便捷了,尤其是电商发达了,天南海北的糕点都出现了,但很多老烟台人还是对桃酥情有独钟,尤其喜欢带着回忆的那种老桃酥。

桃酥,是老一代人永远的念想。



“票证时代”的苦辣酸甜

程绍堂

凡经历过上世纪中后期计划经济年代的人,都对票证有着极其深刻的记忆。那时,除了国家统一印发的粮票、布票、油票之外,各地方政府还印发了仅限当地使用的肉票、蛋票、煤票、自行车票、缝纫机票、钟表票等各种各样的票证,名目繁多,紧缺商品都要凭票供应。票证时代的特征可简单归结为:吃粮要“本”,穿衣要“票”,购物要“券”。

在农村长大的我,打记事起就深深体会了票证的珍贵和没有票证的无奈。上世纪60年代,庄稼人最关心的莫过于布票,因为人人都得穿衣裳,而且干活多,衣裳磨损重。年轻人结婚时,不管家境多贫寒,也总得做两床新被褥、扯两件新衣裳。可每人一年只发3尺3寸布票,仅够做两条裤衩用的,这真是难坏了大家。我听母亲说,谁家的儿子结婚,因为凑不齐布票,婚期一拖再拖,直至在亲戚朋友和街坊邻居的帮助下,凑齐了五六丈布票,才办了婚事。

每年布票发下来后,母亲就把它珍藏起来,不到最需要的时候不动。8口之家,上有老下有小,吃穿是大问题,料理打算不周,到时就会抓瞎。吃的且不说,单讲穿的,就让母亲煞费苦心。为了节省布票,母亲只得自己纺棉线织布,白天到生产队干活没有空,就利用晚上时间纺棉花,再用自纺的线织布做衣裳。即便如此,也还是不够穿,衣服老大穿了老二穿,缝缝补补接着穿,直到实在不能穿了为止。过年穿件新衣裳成了奢望(除了布票不够用之外,缺钱也是一个重要原因)。母亲穿的衣服几乎都是自己织的粗布做的。我记得,母亲一件月色夹袄至少穿了七八年,虽然已经补丁摞补丁了,也不舍得丢。人们为了节省布票,只要听说商店里处理布头(即整匹布卖剩余的部分,不但不用花布票,而且价格便宜),就会争先恐后地抢着买。我因结交了县百货大楼的售货员,消息灵通,买了不少布头,也因此节省了不少布票,连家人和亲戚朋友也跟着沾了光。

我真正体会到“粮票”的重要性是在1971年秋,我有幸被选调到当时的公社机关工作,每月发34斤粮票。平均一天一斤多粮,每顿不足4两,这对一个20岁的小伙子来说远远不够,不到饭点就饿得肚子咕咕叫,心里直发慌,滋味别提多难受了。无奈,我只好跟家里要粮,到粮管所换粮票,再换成饭票,一年下来要从家里拿100多斤粮食。好在那时家里吃的不再艰难了。公社行政秘书和生活会计见我粮票不够吃的,多次资助我,我非常感激。

那时,手表、自行车是稀罕物,谁有辆自行车或戴块手表,是非常自豪和令人羡慕的事情。然而,光有钱没用,没有票证只能干瞪眼。虽说单位都分票证,可人多粥少,买自行车、手表不知要等到哪年哪月。

1977年,我已调入县委宣传部工作3载,结婚时想给对象买块手表,由于没有票证,只好求助在上海当兵的亲戚,才得以如愿。我自打参加工作就想买辆自行车,可一直分不到票证,等了6年才买上。

票证真实记录了那段物资匮乏的历史,见证了那段岁月的辛酸与无奈。“票证时代”,深深烙印了一代人的记忆之中。

晒盐,曾被禁217年

宋世民

从精英角逐的诺奖项目,到柴米油盐品牌变换,创新几乎无处不在,鼓动人们开掘智慧潜能,用新成果去丰富新生活。不过在我们身边,历史上也曾有那么一个时期,蕴含活力的创新意识被宫廷戒律带上桎梏。譬如,始于莱州沿海的晒盐技术就生不逢时,竟演绎出长达200多年的历史悲剧。

早在远古时代,生活在胶东沿海的先民便创造了海水煮盐的方法。春秋时期,齐桓公用管仲为相,实行“通商工之业,便鱼盐之利”的政策,促使海盐生产形成一定规模。到汉朝时,胶东盐业已十分发达。盐是生活必需品,盐税一直是历代封建王朝重要的经济支柱,对于海盐生产技术,盐官理应审时度势推陈出新,以利富民强国。然而,在胶东半岛沿海的盐业史料中,除北宋苏轼呈宋哲宗一份《乞罢登莱榷盐状》被人史传承外,在技术领域万马齐喑,千年一辙。

早在明代,现芝罘周围已出现以煮盐谋生的皂户群落,如北皂村,孙家滩村也多以煎盐为业。康熙四十年(1701),莱州西由终于有盐民异想天开,走出炼狱般的煎盐作坊,到开阔平坦的海滩去接受大自然的恩惠——开辟盐田晒盐。实施这种新方法,节省薪炭,减轻劳苦,提高产量。在苦难中煎熬的盐丁似乎看到一缕明媚的曙光。

在此之前,历代都是煮海为盐,唐乾元年间,将制盐者入籍为亭户,又称灶户。从事生产的人称灶丁或盐丁。煎盐需昼夜不停烟火,长年烟熏火燎使众多盐丁眼睛失明,以至从汉朝开始,常将重犯死囚流放到海边煎盐,许多人不堪折磨,相继逃亡。明万历十一年(1583),山东盐丁逃亡者达3万余人。清雍正年间,为制止盐丁逃亡,实行十家联保,一家犯罪十家连坐,使盐丁欲逃不得,欲死不能。新法晒盐意在结束这样一种落后的生产方式,不料却惹恼了一些拥有煎盐设备的灶户。他们联名状告开滩晒盐者,理由很简单:危及灶户生存。

从单纯谋生角度看,抵制将使部分人失业的创新成果,似乎情有可原,属新旧交替的自然反弹。而此时诞生在莱州的晒盐技术,却深陷灭顶之灾。时任山东盐运使葛斗南无意对灶户抵制行为进行疏导化解,以保护灶户生活为名,挥毫判了晒盐死刑:除已开盐滩外,今后不准任何人开滩晒盐。

旧时盐官多出身盐商,应该说对传统的生产方式并不陌生,但对于改革祖传产业,无心体察差异,更无进取理念。朝中其他官僚科技知识也是相对浅薄。尽管康熙大帝本人对自然科学怀有兴趣,宫廷却未制定出一项在全社会推动科技发展的政策。在执掌实权的官员眼里,仍视科技知识为“形而下”,把发明创造称为“奇技淫巧”,置身这样一种轻视和蔑视科技的氛围中,民间凤毛麟角的创新成果自然被嗤之以鼻。300年前的清廷盐官葛斗南,囿于闭关锁国、妄自尊大的迂腐风气,更握权势一言九鼎,其恶果格外深重久远,使一曲终止煎盐的别旧挽歌悲叹迁延217年。直到1918年,开滩晒盐才在胶东沿海完全取代原始的煎熬生产方式。

海盐生产的曲折经历告诫我们,一项影响社会的创新举措,往往会给原有既得利益者带来暂时的痛苦与磨难,但是从本质上讲,创新是人们内心的共同渴望,更是历史发展的必然。对于创新精神与成果,是鼓励推广,还是漠视、限制,往往关系着一个社会、一个地方乃至一个行业的兴衰。