

往事如昨

我的石匠父亲

邹海波



我爷爷打了一辈子石头，是石匠高手。“木匠的孩子会玩斧凿，兵家儿早识刀枪”，我父亲自童年起，就耳濡目染，与石头结下了不解之缘，也干了大半辈子石匠。

过去农村盖房子，用工最多的是木匠和瓦匠。而用料最多的就是石头，没有石匠打出的石头，盖房子就无从谈起。可是，俗话说“玩儿石如玩儿虎”，意思是打石头，和石头打交道是个危险的活儿，一不小心就容易吃亏。但凡家里过得去，没有愿干这差事儿的。然而，生活所迫，也是“穷人的孩子早当家”，我父亲从十五岁起就跟着我爷爷学打石头，到二十岁左右，就成了石匠行当里的好把式。

我们村地处金山脚下，村后就有几个石窝子（采石场），我父亲在这打了多年石头。记得在我上小学期间，石窝子是村里的一个副业项目，常年有十几个石匠在这里打石头。我父亲当时就在这干“掌尺的”（领头儿的）。那时，每当星期天、节假日我还经常跟着父亲到石窝子附近割草、搂草，也经常看到石匠们打石头的场面。打石头虽然是个粗活儿，但还需要粗中有细。例如放炮打炮眼在哪儿打？放炮轰下的几吨重的大石头，要破碎成建筑适用的小石块，在哪下锤才省工省时？这些都需要经验和手艺。那时，伙计们每当遇到难题儿时，总是习惯性地“问问掌尺的”。

这时，也是我父亲“露两手儿”的时候。有一次，几个石匠围着一块上吨重的大石头一筹莫展，不知道从哪里下手，便把“掌尺的”请过来。我父亲四面瞅了瞅，很快找到了石头上的“软肋”。两个石匠按我父亲的指点，在石头上打了三个小“扎窝”，然后，没费太大力气就把大石头劈成两半，并喘着粗气说：“还是得掌尺的呀！”作为村里的一个产销两旺的副业项目，石窝子的买卖还真应验了“靠山吃山”这句话。每当年终决算，清脆的算盘声会告诉干部社员：石窝子成了村里的“聚宝盆”，石匠们用汗水在石头里淘出了“金”。

过去农村大多是“盖穷房”，凡是盖房子的人家，没有把钱攒够了再盖的。有的盖房户为了尽量省两个钱，所用石料不是买，而是请石匠和亲朋好友帮着上山自己打。为此，作为石匠高手的我父亲，又帮了乡亲们数不清的忙。

鏊磨是石匠手艺的升级版。我父亲还是鏊磨的老手儿。这活儿，有常年走街串巷“专职”干的，而对身为村干部的我父亲来说，属于忙里偷闲的“第二职业”。上世纪60年代以前，农村基本上家家户户都有一盘石头磨。食用的小麦面、玉米面、地瓜面等，都是靠它细磨而成。这盘磨在每个家庭的重要性，比现在的电视机、电冰箱、洗衣机等更要紧。石磨的“齿”就像刀斧的“刃”，用久了会迟钝，这就需要磨子在原来条纹

的基础上再鏊刻一次。这个鏊刻过程我们当地叫“鏊磨”。通常情况下，每家的石磨每年都需要鏊刻一次。上世纪五六十年代，我们村就有四百多户人家，更何况还有周边村。可见鏊磨的需求量有多大。那时，每当下雨下雪天不能下地干活，村里又不开会时，父亲宁肯搁下自家的活儿，也急三火四提起工具箱去给人家鏊磨。有时为了给人家应急，父亲还熬到半夜，照着煤油灯干。

鏊一盘磨大约需要半天的工夫。“专职”鏊磨的行情是：鏊一盘磨，管一顿饭，再付一块五毛钱的工钱。应该承认，在我们家十分困难的情况下，父亲的“第二职业”收入，对补贴家用确实起到了一定作用。不过我父亲鏊磨，多属于帮忙性质的，经常是既不吃钱，也不要钱。也有时只吃顿饭或是少拿点钱“意思意思”。但是，到了很困难的人家，从来不吃钱，不要钱。有人曾跟我父亲说：“你这不是出力遭罪白忙活吗？”而在我父亲看来，做人，眼睛不能光盯在钱眼儿里，自己作为一个村干部，能用手头儿上这点技术，实实在在地帮大家点忙是应该的，也是乐在其中。不知情的还以为我父亲手头儿宽裕“不差钱儿”，而知底细的人心里明白，在我们村“拉饥荒”最多，家庭负担最重的可能就是我父亲。

我母亲常年有病，公社医院、县医院、毓璜顶医院都不只住过一次。有一

天半夜，母亲病情突发，父亲和我大哥、二哥用小推车徒步20多公里，连夜把母亲送到县医院……到1964年初冬母亲去世时，父亲为给母亲治病，拉下了800多块钱的“饥荒”。这个数额在当时简直就是一笔巨款。古往今来，众所周知的社会现象是，富人借钱容易，穷人借钱难。这么多钱，要是没有信誉，没有好人缘，就是跑断腿、磨破嘴也借不来。父亲给我的印象是：脾气虽然暴躁，但心地善良；家境虽然贫穷，但乐于助人。平时村民们有点什么事，只要找到我父亲，总是有求必应。“都住咱住村的，谁不用着谁，相互间就应该就着自己的能耐，能帮帮别人就尽量帮帮。”这是父亲跟我们兄弟姊妹常说的一句朴实话。

因为父亲经常无偿帮助村民鏊磨、打石头，终是有的人家不过意，就在事后或是逢年过节，或是捎瓶酒，或是拿斤点心到我们家“答人情”。父亲对上门的礼物，有的婉言拒收，大部分是盛情难却才收下人家的“一点心意”。有时父亲还给来人“回”点东西。其实“答人情”在民间是知恩图报的美德，也是礼尚往来的人之常情，谁也不怕人，甚至逢人还津津乐道。

我的石匠父亲，一辈子沉浮沧桑，他虽然没上过一天学，却有淡泊豁达、淡看名利的人生智慧；虽然是个庄稼人，却有舍己为人、服务百姓的大爱。他以乐观的心态，轻盈的姿态承担起人生的沉重，这也深深影响了后人。

我市举行“幸福过龙年——胶东文化年货大集暨首届‘胶东年菜’美食节”活动

为深入贯彻落实省委、省政府实施“消费提振年”的工作部署，让更多市民了解和认识胶东文化的独特魅力，促进传统文化的传承与发展，营造一个幸福过龙年的喜庆场景，挖掘和释放消费潜力，增添节日氛围，继烟台市商务局“观浪戏雪——‘金’冬在烟台遇见美”消费季启动仪式后，烟台市餐饮与住宿行业协会于1月11日，在烟台百纳禧福酒店成功举办“幸福过龙年——胶东文化年货大集暨首届‘胶东年菜’美食节”活动。

在活动现场，首先由烟台市商务局、芝罘区文旅局、烟台市芝罘区工商业联合会、烟台市民政局社会组织管理局、芝罘区商务局、芝罘区东山街道办事处相关负责人，以及烟台东山商会党委书记王志林，烟台市五金机电商会会长舒宗波，烟台市餐饮与住宿行业协会会长、烟台东山商会会长王洪海，共同开启胶东年货大集和年菜美食节的盛典。

随后，烟台市餐饮与住宿行业协会副会长、秘书长丛丽华，烟台市新媒体协会常务副会长侯伟力共同签署战略合作协议。双方将共同打造更具创新理念的共赢模式，围绕城市传播、行业发展、商业活动、品牌打造等议题，自愿结为战略合作伙伴，搭建多元化、多层次、多服务的合作关系。包含抖音、快手、头条、视频号、微博等多维度矩阵平台的新媒体渠道，为餐饮协会会员、会员企业提供“量身定制”的多元化服务。



活动中的年货大集展区和胶东美食展区同样精彩纷呈。现场展示了100余种年货、春节礼盒、预制菜、面塑、手工制香、传统烙画、花饽饽、胶东年菜（单品菜）、年夜饭（宴席）等，吸引了众多媒体前来报道。

下午，行业专家和优秀企业家就胶东文化以及新消费、新场景、新体验的主题发表演讲。二级教授、硕士生导师，鲁东大学MTA教育中心主任、旅游产业研究院院长、烟台乡村振兴战略研究院副院长曹艳英，分享了《新消费趋势下胶东传统饮食文化的传承与创新》。

中国饭店协会副会长、烟台市餐饮与

住宿行业协会会长、烟台东山商会会长、烟台百纳餐饮集团董事长王洪海分享了《2024，遇见更好的自己》。“2024年，百纳餐饮将采取三个结合：1.产品打造上的传统与时尚的结合；2.经营模式上的平面与立体的结合；3.人才培养和品牌建设上立足现实和长远的结合。”王洪海表示，“将更好地深挖产品内涵，创新经营模式，培养人才梯队，打造品牌形象。”

烟台市新媒体协会监事长、烟台新阶层联谊会理事、烟台市文旅达人、抖音、快手烟台三星服务商、烟台响螺文化传媒总经理李良分享了《餐饮行业如何做好新媒体运营》《餐饮行业团购服务商选择及合作方式》。

在活动的最后，还举行了美食节颁奖典礼。先后颁发了最受欢迎胶东年菜、胶东年夜饭宴席、网络传播星火奖、胶东文化传播奖、胶东文化传承酒店、2023年度网红美食餐厅、2023年度最佳合作伙伴、2023年度优秀企业家、2023年度管理精英、胶东文化年货大集暨首届“胶东年菜”美食节优秀组织奖、2023年度突出贡献奖等奖项。这些奖项的颁发赢得了现场观众的掌声和赞美，将整个活动推向了高潮。

“此次活动的成功举办，得益于烟台市商务局、芝罘区商务局、芝罘区文旅局、芝罘区工商联等多部门的指导。”王洪海介绍，通过展示并发布最受欢迎的胶东年菜（年夜饭）、胶东文化传播奖等奖项称号，让更多人了解和认识胶东文化的独特魅力，促进传统文化的传承与发展，营造一个幸福过龙年的喜庆场景，挖掘和释放消费潜力，增添节日氛围。

