

烟台故事

卸甲庵与留驾村

张发山

卸甲庵与太祖豆腐

为编纂邑地《民间故事集》，去年夏，我们采编组来到了莱州市南部的卸甲庵和留驾村。

卸甲庵村的老支书崔洪歧热情接待了我们。谈及太祖豆腐的由来，老书记娓娓道来：昔日凤凰山下有座日照庵，俗称“尼姑庵”，晨钟暮鼓，香火不绝，是一方清修净土。相传后周显德年间，殿前都点检赵匡胤率军征战途经此地，曾卸甲休整。庵里的了尘师太和众尼起初很害怕，她们紧闭庵门，在佛前念了一夜的经。第二天一早，小尼姑从门缝往外看，见官兵秩序井然，不扰民不抢物，还帮百姓整修道路。了尘师太这才放下心来，并以庵中自制豆腐，犒劳将士。

后来赵匡胤陈桥兵变，黄袍加身，成了大宋开国皇帝。消息传到日照庵，了尘师太感叹：“昔日将军今太祖，卸甲之地当留名。”便将日照庵改称卸甲庵。村里人觉得荣耀，村子

也随之改了名。那豆腐，自然就成了“太祖豆腐”。这些轶事虽不见正史，然《宋史》载赵匡胤早年确有“北往”经历，或为传说之源。

太祖豆腐是卸甲庵村的传统美味。早年因民生贫苦，原料与销路有限，其制作技艺长期隐于民间。新中国成立后，尤其自上世纪八十年代起，制作豆腐的农户逐渐增多，自产自销，至2000年后已达70余户。

太祖豆腐声名远扬，之所以风味独特，关键在于当地水质。经检测，卸甲庵的水富含硒等矿物质与微量元素，正是豆腐品质出众的奥秘所在。其制作工艺十分考究，每一环节皆须精准把控：选豆、浸泡、碾磨、揉沫、过罗、去渣、煮沸、点浆、成型等工序环环相扣。以盐卤点浆为例，时机把握至关重要——豆浆起泡如绿豆大时为早，如黄豆大时则晚；卤多则豆腐显老，卤少则难以成型，分寸之间，尽是匠

心。正宗的卸甲庵太祖豆腐质如凝脂，口感绵软，豆香醇厚。俗话说“马尾提豆腐——提不起来”，但卸甲庵的太祖豆腐不仅能用马尾提起，甚至能悬于秤钩上称重，足见其韧劲之佳。

豆腐宴兴起于2013年。那年，莱州市委、市政府推出七条农家乐旅游线路。在卸甲庵村两委号召下，崔洪珍、于京先等村民积极响应，在太祖豆腐上大做文章，将单一豆腐烹制发展为多样名吃，或凉拌热炒，或煎炸烧煮，或蒸炖酿制……豆腐宴菜品丰富，涵盖麻婆豆腐、香葱烧豆腐、脆皮豆腐、椒麻豆腐、茄子酿豆腐、鲜肉酿豆腐、酱烧煎豆腐、蒜蓉蒸豆腐、三杯杏菇豆腐等二十余种。村两委顺势而为，打造“百年豆腐一条街”，建成豆腐文化广场与豆腐坊，开办“豆腐宴”农家乐。每逢旅游旺季，四方游客慕名而至，品味这一方水土孕育的独特风味……

菩萨倒坐为那般

离卸甲庵南行，我们来到了留驾村。该村有700余户、2100多人，是莱州市夏邱镇规模较大的村落之一。全市第二条大河——白沙河蜿蜒过境，最大的留驾水库静卧村东。得天独厚的地理禀赋，造就了村庄的生机与繁荣。

在村委办公室，八旬老党员王恩明老先生已等候多时。这位曾任大队会计的“活村志”，以清晰的记忆为我们勾勒出村庄的历史脉络。

王老先生介绍，村北曾有一座始建于唐代的玉泉庙。据祖辈相传，五代末年，赵匡胤征伐时路过这儿。正值大旱，河里没水，井也干了。赵匡胤骑着马，走到现在庙址那儿，枣红马突然前蹄刨地，嘶鸣不止。赵匡胤下马用鞭杆往地上一戳，啐，一股清泉涌了出来！三军欢腾，人马得救。后来，赵匡胤当了皇帝，此井即称为“圣水泉”，村落便命名为“留驾村”。

昔日村庄鼎盛，北有玉泉庙，中有关帝庙，南设菩萨庙，呈“三庙鼎立”之局；可惜玉泉庙毁于土改时期，余下两庙亦在特殊年代被夷为平地。所幸丁字路口尚有一“寿”字照壁，与关帝庙相对，向人述说当年的辉煌。至于村南那座菩萨倒坐庙，发人深思的莫过于庙门楹联：“问菩萨

焉何倒坐，叹世人不肯回头。”寥寥数字，禅意深长。佛教造像中，“倒坐观音”实为坐南朝北之制，寓意“众生度尽，方证菩提”。然而在留驾村的口述传统中，这一宗教意象被赋予了一段跌宕的历史寓言。

故事回溯至战国时期。孙臧与庞涓同拜鬼谷子为师，学习兵法。孙臧天资聪颖又仁厚谦和，深得师父真传；庞涓却心胸狭窄，嫉妒孙臧之才。学成后，庞涓先下山到魏国为将，怕孙臧超过自己，便设计将孙臧骗到魏国，诬其通敌，处以戕刑（挖去膝盖骨）并黥面（脸上刺字）。

孙臧受此大辱，装疯卖傻，吃猪食睡马厩，终于等到齐国使者来访，暗中将其救回齐国。齐将田忌赏识孙臧的才华，将其收为门客。一次，田忌与齐王赛马，孙臧出计“以下驷对上驷，上驷对中驷，中驷对下驷”，助田忌两胜一负，赢得千金。由此，孙臧受齐王重用。

公元前354年，魏国围攻赵国都城邯郸，赵国向齐国求救。孙臧提出“围魏救赵”之计，不直接救赵，而是进攻魏国都城大梁，迫使魏军回救，再在其归途中设伏。果然，齐军在桂陵大败魏军，生擒庞涓。念及同门之谊，孙臧不仅没有报其戕、黥之

仇，反而将其释放。

十三年后，魏国进攻韩国，齐国再次出兵救韩。孙臧用“减灶计”诱敌——第一天减十万灶，第二天五万，第三天三万，制造齐军大量逃亡的假象。庞涓果然中计，率轻骑追击，被诱至马陵道（今山东临沂郯城境内）险隘处，万弩齐发，魏军大败，庞涓自知智穷兵败，拔剑自刎。

庞涓死后，阴魂不散。他先飘回云梦山，跪求鬼谷子师父重收为徒。鬼谷子闭目不语，良久才道：“你心术不正，自招其祸，我门不容！”庞涓又飘到南海，跪在观音菩萨面前，哭诉自己知错了，求菩萨超度。观音菩萨缓缓转身，背对庞涓，声如洪钟：“尔口蜜腹剑，欺人欺己，岂能瞞我？汝害孙臧时，可曾想过同门之谊？你兵败自刎，可曾悔过杀孽太重？欲得解脱，当归洞府，面壁悔过！”庞涓惭愧惶恐，只得黯然离去。

观音菩萨悲悯孙、庞同室操戈，手足相残，遂转身不向世人，以示警醒。菩萨倒坐，不只是一个关于嫉妒与救赎的寓言，更是一面映照人性的明镜：世人若不肯回头，菩萨又何须正坐？

王老先生最后遥指村南庙址，说道：“倒坐菩萨虽已不存，但那副楹联，耐人寻味，当永志不忘。”

胶东风物

黄蛤

王东超

黄县人称中国蛤蚧为“黄蛤”“飞蛤”。《烟台水产志》载，其“主要分布在掖县刁龙嘴以东至龙口黄水河口，及芝罘湾至桑沟湾和海阳大埠圈等海域，资源面积6.2万亩，资源现存量4700吨。黄县在1981~1983年3年总产达9000吨，为全市之冠”。

胶东半岛是黄蛤的主产区之一，而黄县的产量又为胶东之冠，这是因为黄蛤喜欢生活在黄沙底质的海滩（便于隐藏），而黄县北部沿海号称“黄金海岸”，到处是黄色细沙，最适合黄蛤栖身。

我刚到海边工作的2004年左右，正赶上黄蛤大喷，港栾码头上总是停着拉黄蛤的载重卡车，上面垛着浸湿的麻袋，从夏天一直拉到春节后。那时候海水很清澈，天热的时候，我每晚都会去海里洗海澡。游累了，就会站在齐胸深的水里，用脚踩黄蛤，感觉到一个圆咕隆咚的东西，就扎猛子下去抓上来，往往就是一个大黄蛤。运气好的时候，一晚能摸五六十个。

把摸上来的黄蛤咬开，用海水涮净泥沙，直接生吃，味道比做熟了的更鲜，特别是两个闭壳肌，软糯糯、甜甘甘，和煮熟之后的口感大为不同。有时候也会摸到海脖子（音“鼻丘”），不过海脖子的数量要少得多，摸十个二十个黄蛤都不定能摸到一只海脖子，咬开生吃“良揪揪”，比黄蛤要好吃得更多。只是它的壳异常光滑，且坚实而厚，遇到大的海脖子，龇牙瞪眼也咬不开，只能游到岸边找石头掂碎了再吃下。

很多时候，摸上来的黄蛤里面一包黑色的泥，已经死了很久了。这样的黄蛤壳仍是闭合的，靠近壳顶的部位往往有一个小孔，泥沙就是通过这个小孔进入死去的黄蛤壳内的。

黄蛤孔洞的壁是倾斜的，所以穿透贝壳后，外面孔口大，内面的孔口小。这有点像宝石节目里说的古玉的钻孔，古时玉石钻孔采用手工工具如砣具、解玉砂等，所以其孔多为喇叭状，孔口大、内径小；而现代玉采用机械钻头，孔道笔直均匀，孔径一致。

我还观察过，退潮时在浅水的沙滩上，有时会发现宽阔而平坦的浅沟，像是什么东西爬过以后留下的痕迹。偶尔在这样的痕迹旁边，还会发现一个或几个倒扣着的、漏底的“沙碗”。碗口一般埋在泥沙下，看起来直径约四五厘米，碗口相当圆，有的还有波浪形花边。碗底朝上，直径不到碗口的一半，不过整个是漏的，没有底儿。拿起来看，碗身像是一条泥沙做的条带缠搭而成，还挺结实，手感Q弹，有橡胶质感。找到条带的一端，扯着一抖，小碗就拆开成一条三四厘米宽的弧形条带，一松手，条带盘起来又成了一个小碗。

后来看过一篇资料才知道，这些黄蛤壳顶的孔和泥沙做的小碗都与海脖子有关。海脖子腹面中央壳轴处有一个凹陷的孔，像肚脐一样，所以潮汕地区称之为“肚脐螺”，唐山称为“海脐”，与黄县“海脖子”的叫法异曲同工。