

烟台故事

忆老烟台的豆制品业

高守莲

同学发来两张烟台山牌臭豆腐商标图片，于是我有了写写烟台豆制品业的灵感。

烟台山牌的臭豆腐，可不是现在市场上多来自南方的那种油炸的臭豆腐，而是老烟台在制作豆腐的基础上，将豆腐切块装入石坛，配上佐料，封口发酵形成的豆制品珍馐——青方豆腐乳，据传历史上还进贡过皇家呢。新中国成立后，由烟台市豆制品厂（后并入烟台市酱油酿造厂）按传统配方工艺生产，注册了烟台山牌臭豆腐商标，该产品1984年被评为山东省优质产品、1987年被评为商

业部优质产品。

中国有着五千多年的大豆栽培历史，古人不仅将大豆作为主食，还研制出了豆腐、豆豉、豆酱（烟台人称面酱）、生豆芽、榨油及其它豆制品，至今风靡世界，对人类社会做出了巨大贡献。

汉代淮南王刘安被称为“豆腐的祖师”，记载刘安发明豆腐的典籍多达四五十种。淮南王刘安系汉高祖刘邦之孙，袭父淮南厉王刘长封为淮南王。刘安养方术之士千人，皆通神仙秘法鸿宝之道。其门客中名气最大的苏非、李尚、田由、晋昌等八人号称“八

公”，终日陪刘安在寿春城北山炼求长生不老之灵丹妙药。刘安等在炼丹中，偶以石膏点豆浆，经过化学变化而成为豆腐。1965年4月出土于寿县茶庵乡瓦房村庄队汉墓中的水磨文物，与豆腐发明于汉代的时间、地点相符。豆腐发明已有两千多年，豆腐制作工艺逐渐传遍了全中国，各地的劳动人民根据地域特点不断加以改进创新，因豆腐衍生出的品种层出不穷，烹饪的方式方法因地制宜更新蝶变，不仅丰富了不同地域人的味蕾，而且形成了中国的豆腐文化。

烟台作为海滨城市、鲁菜之乡，创造了豆腐与海鲜完美结合的美味珍馐。靠海的烟台，海鲜自然是人们日常生活的副食品，但豆腐作为以植物大豆为原料的传统加工食品，因其谐音“都福”，节庆、待客更是与鱼同桌，必不可少。烟台人既用豆腐做单品佳肴，也与蔬菜、海鲜搭配出多种山珍海味配豆腐的招牌名吃，煎蒸馏煮炸、冷荤加凉拌无所不能，衍生出俗语“小葱拌豆腐——一清二白”，砂锅海鲜豆腐“全家福”。

豆腐比海鲜加工工艺相对复杂，需要泡豆—磨浆—滤浆—煮浆—卤水点脑—压制成型。原料以本地黄豆和经烟台港运来的东北大豆为主，民国后期则多来自河北、安徽及省内的聊城等地。烟台人最喜欢卤水豆腐，在没有冰箱的年代，冬天直接放户外保存，竟然成了冻豆腐，另有一番风味。福山人用草木灰保存的灰豆腐，更是鲁菜的招牌佳肴，那种良啾啾的嚼劲让人回味无穷。豆腐发酵做成的青红方豆腐乳，风味独特，风靡全国。

1956年公私合营前，烟台生产豆腐的多是家庭作坊，名曰“豆腐坊”。这些豆腐坊实行搬石头压豆腐的传统工艺，夜间泡豆，凌晨制成豆腐，或挑着担、敲着梆走街串巷叫卖，或就地摆摊出售，以现金交易或大豆兑换为主。清末民初兴起的自产自销、前店后厂的私营酱园，也有兼营生产豆腐的，一般是坐商，交易方式与豆腐坊基本相同。

据载，1912—1937年，烟台豆腐坊、酱园发展稳定。1930年烟台有豆腐坊数十家，1936年既产酱油、面酱，也产豆腐乳、酱菜的酱园35户。1938年后，因日寇侵略和粮荒大豆减产，粮食紧缺，豆腐、酱园行业萧条，多数酱园停业，少数改用“酱色”生产品质下降的化学酱油，部分豆腐坊则转产了豆腐渣饲料。

1948年10月15日烟台二次解放，市政府确定了“发展经济，保护和扶持民族工商业”的政策，在建国国营工商业的同时，把一家一户的个体豆腐作坊、私营酱园组织起来恢复生产，使转产、倒闭、歇业

的豆腐坊、酱园重新开张营业，并有所增加。1949年4月，私营酱园从22户增加到31户。实行公私合营前，基本保持了自产自销，自由交易的模式。

公私合营后，豆制品产销实行了计划经济模式。尤其是三年困难时期物资严重短缺，粮食和主要副食品等日用生活用品实行了凭票定量供应。1963年烟台市个体豆腐作坊组建了不足40人的联合组，1964年由烟台市蔬菜公司接收，改为豆制品厂，厂房在南操场东南的福来里，主产豆腐，兼产少量青红方豆腐乳。由蔬菜公司调拨分配菜店到豆制品厂进货，居民凭票购买。1974年，豆制品厂划给烟台市酱油酿造厂作为豆腐生产车间，主兼营不变，供货方式不变。1977年，豆腐生产开始进行技术革新，采用砂轮磨、压床机和油压工艺，彻底摆脱了搬石头压豆腐的原始手工操作法，实现了选料—浸泡—磨浆—甩干—加热—淀粉浆—成型流水作业，减轻了工人的体力劳动强度。

的人会帮忙一起推车上坡到平路。

我当时17岁，在太平街菜店年龄最小，跟着大我七岁的团支部书记和大我两岁的核算员一起值夜班。太平街菜店一天分配10板豆腐300公斤左右。轮到我们女的值班，她俩5点半就让我骑着三轮车去拉豆腐。由于菜店离豆腐坊近，我骑着三轮车也快，差不多刚开门就到了，基本是豆腐坊的工人师傅帮我装车，后来排队的菜店同行帮我推车推上坡，我再骑上去。三轮车装着10板豆腐可不同于空车，蹬起来很吃力，我基本是站着蹬车的。这一幕被我上体校练武术的10岁大弟看见了，他默默地在三轮车后面帮我推，一路推到太平街菜店，再跑回武术房。就这样，每到我值班拉豆腐，大弟都会在豆腐坊门前的坡上等我，为我推车，直到第二年我离开太平街菜店。

方言撷趣

黄县话里的“善”与“不善”

王东超

“善”字从羊从双言（亦有从三言者），会祭礼上以羊（在古人的心目中，羊是最好的肉食）献祭向神祖祈祷、求神祖福佑之意。故“善”本义为祈祷神祖时吉祥、美好的言辞，即吉言、善言，引申指吉祥、美好。

“面善”形容一个人面带慈祥，和蔼可亲的样子。比如：你这人面善，我一看就是个好人。“善答答”形容性格善良温和。比如：他看上去善答答嘞。“我劝你善良”是2018年爆火的网络流行语，用于讽刺或委婉规劝他人停止恶意行为，常见于弹幕、社交评论。因为善良，和善之人给人一种老实、好对付的感觉，如“来者不善，善者不来”。老舍《柳家大院》：“他的嘴也不善，喝俩铜子的‘猫尿’能把全院的人说晕了。”

黄县话里，“不善”就是不错、不容易。比如：他这次考嘞真不善；这阵儿忙乎嘞不善；今黑夜咱吃嘞不善；他这阵儿撵嘞不善劲儿；他这两下拳脚不善乎。“不善善”和“不善乎”意思差不多。比如：这趟去贩梨能弄个本儿钱就不善善喽；他这辈儿能奔啥个副科级就不善善喽。

“善茬儿”指容易对付的人或团队等，一般用于否定句。《醒世姻缘传》第七回：“晁老道，‘有如此等事？咱那媳妇不是善茬儿，容他做这个？我信不过及！’”黄县话里也有这种用法，比如：她可不是个善茬儿；这一家儿没一个善茬儿。

人总是喜欢与善为邻，故“善”引申为喜爱、认为善。《左传·襄公三十一年》：“其所善者，吾则行之；其所恶者，吾则改之。”因喜欢而领悟、熟悉。《三国演义》第十九回：“却说武士拥张辽至，操指辽曰：‘这人好生面善。’”黄县话里也有这种用法，比如：这人看着面善，肯定在哪见过。

在黄县话里，“善”还有一种特殊用法。味咸则口感峻厉，味淡则口感温和，而“善”给人的感觉像老面头一样，故黄县话称味道不咸为“善”。比如：菜善啦，再着点儿咸盐；这菜精善，你连汤喝儿吧；这咸菜善拢拢嘞。“尝儿咸善喽”就是经历过社会的毒打，认清残酷无情的现实。小时候大人和小孩经常玩一种对答游戏：老王家嘞鸭蛋，善是不善？正确答案是：不善。这是将咸善的“善”与好对付的“善”语义双关。