

往事如昨

驱“数钱虾”

林丽/口述 刘甲凡/整理

我的家乡在养马岛对面的海边上,打懂事开始,赶小海就是我们的生活日常。挖蛤蜊、勾蛏子、逛螃蟹、推雀雀(锥螺)、打蛎子、拣海螺等等,名目繁多。其中有一种叫作“驱‘数钱虾’”的营生,是我们赶小海的一个主要项目,说起来也蛮有趣。

“数钱虾”就是爬虾,是我们家乡沿海最常见的浅海生物,其别称有虾蛄、虾爬子、虾虎、皮皮虾、琵琶虾等。我们家乡人习惯叫它“数钱虾”,是根据爬虾的一个动作而来的——当你拿起一只爬虾时,就会看到它前端的一对螯足(大钳子),快速地挠动着拼命挣扎,这个动作和我们捻动着大拇指数钱的动作极其相似,于是便有了“数钱虾”这么个别称。因这个别称很吉利,大家都喜欢这么叫它,还编排出了这样几句顺口溜:“数钱虾,到我家,你数钱,给我花。”

时下,我们在手机上经常看到一些赶小海的视频,其中就有捉爬虾的场景——赶海人看见一个爬虾洞,就把一只脚插进洞里,然后使劲跺着脚后跟往前顶,让洞里的水产生大的震动,驱使爬虾从另一个洞口跑出来,一弯腰一伸手就捉住了。在我们家乡,把这个跺着脚后跟往前顶的动作叫做“驱”,大概是取其“迫使”和“赶走”的意思吧。

我们村当年是牟平县城关公社最大的村,六个生产队,近2000口人。一年到头,男女老少都要参加生产队的劳动,任何人不得私自赶小海,否则就要被“割资本主义尾巴”,会受到严厉处罚。但为了调动大伙的生产劳动积极性,适当改善群众的生活,每隔一段时间,党支部会根据潮汐及各种海货的活跃周期,安排六个生产队轮流停工赶小海。每年“五一”前后,是“数钱虾”最肥美的季节,生产队都会为此放假赶小海,让大伙尝尝春天第一鲜,那是我们最开心的日子。

每当生产队长通知第二天要停工赶小海,我们就会提前准备好相应的工具。驱“数钱虾”的工具很简单,只需一个大篓子,里面衬上用旧网片做成的大网兜,可以随时收紧兜口,以防“数钱虾”蹦出篓子。大篓子不光用来盛海货,到了海上还有一个好处,因这个营生需要长时间低头弯腰,用手拄着篓梁可以帮助

腰部支撑身体。

出发的时候到了,我们一个个呼朋唤友,迅速在村口聚拢。女孩子几乎都是统一装束,头上包着花头巾,穿着紧身的旧衣服和旧鞋,干粮装在手巾包里系在篓子梁上。等带头的喊一声“走咧!”我们就如同一群花喜鹊,“叽叽喳喳”打闹着朝村北雀滩的方向奔去。

出产“数钱虾”的那片海滩叫“雀滩”,在里蹦岛西边不远处,离我们村大约3里路。雀滩比周边的滩涂高,退潮时间就比周边的海滩要早一些。为了能在退潮后的第一时间赶到那里,“海路道”水深在膝盖以上的当口就要赶过去。“五一”节前后虽属初夏,但“桃花水”还是凉得刺骨,可我们一个个没有半分犹豫,都是麻溜溜地把裤子脱下来围在脖子上,“呼呼啦啦”就赶过去了。

民间有句俗语叫“山狼海贼”,乍一听起来好像是贬义词,其实不然,这句话真实含义指的是山里人去闯山、海边人去赶海的当口,一个个“如狼似贼”,眼珠子都瞪到头顶上了,每个人都会把浑身的本事拿出来,谁都想自己的收获比别人更多一些。

那时候,雀滩的海货太丰富了,“数钱虾”的洞口遍布在偌大一片滩涂上。每只“数钱虾”都有两个相互贯通的洞口,相距2尺左右。我们一个个赤着脚,瞅准一个爬虾洞,就把一只脚尽全力插进洞里,然后使劲地跺着脚后跟往前顶,这不光让洞里的海水产生大的震动,也让本来清澈的海水变得浑浊不堪,“数钱虾”惊慌之下就麻溜溜地从另一个洞口跑出来了。它们往前跑的动作很滑稽,身体一弓一放跑得飞快。这当口,我们就左手用力拄着篓梁,右腿向前迈一步、一弯腰,右手就把“数钱虾”捉住了。捉“数钱虾”的时候,一定要在它们弓起身子的一瞬间使劲捏住,随即快速摔进篓子里。如果一下子捏不住,它的身子一弓一放,又硬又尖的边刺,十有八九会把你的手划伤。

有一回,我刚把脚伸进洞口,立马就感觉有什么东西蠕动着爬到了我的脚背上,吓得我不由自主大叫一声抽回脚,好大一个长腿蛸就被带了出来。

手脚不得闲地忙活两个多钟头,潮水开始上涨了,

每个人的收获都有十多斤甚至二十多斤,我们一个个也累得筋疲力尽。听到领头的喊一声“走咧!”我们就麻溜溜地顺着“海路道”返回了。因体力消耗太大,我们一个个都饿得肚子“咕咕”叫了,就走一边拿一边拿出干粮来吃。到这时才发现,苞米饼子不知什么时候被海水浸湿了,一股咸丝丝的味道,可我们都吃得津津有味,还打趣说这是添加佐料了。

这么多“数钱虾”拿回家,除了送一些给离海边远的亲戚家,妈妈通常是烩上满满一大锅,让一家人美美地啖上一顿。

为了做一顿好饭犒劳我们,妈妈还会把“数钱虾”的头切掉,把身子平放在案板上,然后用小擀杖从后往前擀,一团白嫩嫩的虾肉就擀出来了。吃打卤面用虾肉做面卤,或者打馅包饺子,那股鲜溜溜的好味道说起来令人唇齿生香。

妈妈还会把擀出来的虾肉做虾酱。记得妈妈是把虾肉放进大钵子里,撒上适量的食盐,用筷子使劲搅拌均匀,然后放到太阳下面晒两天,再严实地密封起来。过一段时间,等虾酱完成了由臭到香的过程,就算发酵好了,哪怕放上几年也不会变质。

在我的记忆里,用虾酱和着大葱炒鸡蛋属高档食品,以此来招待客人那是相当有面。妈妈大多都是用虾酱烩菜给我们就饭,那味道可是鲜美得了不得。妈妈曾打趣说,每次用虾酱烩菜,苞米饼子就会多吃大半锅。

弟弟比我小三岁,还在联中上学,却痴迷上了赶小海。每个星期天或暑假里,他和小伙伴们抽着空就往海上跑,每每都是满载而归。随着天气越来越热,海水温度高了,“数钱虾”越来越瘦,就不值当吃了。妈妈就把弟弟拿回家的“数钱虾”、小螃蟹和小杂鱼,用菜刀剁碎了喂鸭子,直把它们喂得一个劲儿下蛋。把这种鸭蛋腌制成咸鸭蛋,煮熟后的蛋黄会流出血红色的油汁,有一种诱人的特殊香味。

说话间半个世纪过去了,每年开春,“数钱虾”价格贵得令人咂舌。趁着好天气领孩子到养马岛转一转,看到海滩上乌泱乌泱那一大片人群,心里清楚,用“数钱虾”喂鸭子纯属昨天的故事了。

烟台故事

奇山守御所 何时改为备御所

张桂荫

奇山所的沿革

明洪武三十一年设置的奇山守御千户所,是何时裁撤的?以前的说法各异,莫衷一是。近年,笔者经研究,首次公布了奇山所是顺治十二年归并到宁海卫,顺治十六年随宁海卫裁撤的研究成果。由于同时将证据公之于众,这一观点越来越为学界和读者接受。

笔者还提出,清顺治十二年,奇山所归并到宁海卫时,已经由守御所改为备御所了。对此观点,不少人有疑问。的确,归并以后会出现以下几种可能:

一、仍然是守御所,只是上一级不是省都司,而是宁海卫。此情况实际不会出现,卫城以外设置的卫辖千户所、千户所辖百户所,一定是备御所。

二、确实变成了备御所。

三、既不是守御所,又不是备御所,而是军士们迁移到宁海卫中所。明嘉靖版《宁海州志》记载宁海卫有左右中前后五所,《清实录》记载顺治十二年九月裁宁海卫左右前后四所,此时的宁海卫有所、金山所、奇山所。

守御所改为备御所

最近查阅清嘉庆版《钦定大清会典事例》(以下简称《事例》),发现了更多的史料线索。

《事例》记载:“原定:卫所各设指挥、千百户等官”,这与其他地方志及史料的记载是一致的。清初,为了稳定局势,在许多问题上延续了明朝的办法和制度,军事上的卫所制也是如此。其实,清廷非常清楚卫所制的弊端,一旦出现战役战斗,卫所可用的兵力极少,因为有70%—80%的屯田军,而且有些耕田分散得很远。现在有人说的卫所军平时种地,战时拿起武器投入战斗,是不容易实现的。其一,远水解不了近渴;其二,握刀枪和握锄镰是两个概念,严格来说,屯田军与守城堡军是两个不同的军种。所以,后来很快有了变化。

《事例》记载:“(清顺治)三年奏准:指挥、千百户名色既已尽裁,而卫所必不可裁。每卫应设掌印官一员,兼理屯事,改为卫守备。千户改为卫千总,每所设一员,俱由部推。百户改为卫把总,每所设一员,由督抚选委。其不属于卫之所,俱给关防(笔者注:即现在说的公章)。卫军改为屯丁,凡卫所钱粮职掌及漕运造船事务,并都司、行都司分辖,皆宜照旧。”文中说的不属于卫之所,即守御所,清初将绝大多数守御所归并到卫成为备御所,但仍有少量守御所留存。

那么,此时的奇山所,究竟是守御所还是备御所?请仍看《事例》中的这段文字:“又定:山东设……奇山所……浮山守御所、雄崖守御所……”此话一目了然,将两种情况分开表述,奇山所及删节号未引用的大多数所,后面没有守御所三个字,而极少数千户所后面的守御所三个字仍旧存在,说明这时的奇山所已不是守御所,而是备御所了。

卫所性质的变化

明代边境的卫所中,30%的兵力执行军事职能,70%的兵力为屯田军,而清代的卫所“卫军改为屯丁”已经全面转向屯田职能,军事职能已经逐渐由营兵所取代。从理论上讲,营兵的战斗力的确要强于卫所军,明代的军事实践也充分证实了这一点。

前面说的“而卫所必不可裁”是政治术语,框架基本没变,内涵不可同日而语,后来的卫所军只是冠个名字的农民而已。

另外,清顺治十二年将山东各个卫辖所的各千总裁撤,同时将奇山所归并到宁海卫,不知奇山所是否保留了卫千总一职?根据“又裁山东……各千总”的记载,卫千总应该是不存在了。

顺治十六年,奇山所被裁撤。裁撤后的奇山所名称仍然保留,只是性质变了,人员由军转民,组织机构变成了村;范围变了,当年的屯田军及耕地最远在莱阳县(今莱阳市),而奇山所村只在所城周围。