



民间记忆

六十年前的扎耳朵眼儿“手术”

□刘清洲

耳坠是妇女头饰的一个重要组成部分。要想戴耳坠，必须先扎耳朵眼儿。扎耳朵眼儿的方法古今不同。现在一般都是激光打洞或是手术穿孔，快捷方便，但少数人会留下局部感染、疤痕形成等后遗症。在六十多年前扎耳朵眼儿，有一种行之有效的土办法，这种办法用句时髦的话来说，就是更加环保低碳。

旧时候，妇女在少女时期就开始为戴耳坠准备扎耳朵眼儿了。这种“手术”在中国北方必须在隆冬时节进行。因为那时只有冬天才能有冰，有冰才能冰镇“麻醉”。我的故乡是鲁西北的武城县。这里四季分明，

到冬季滴水成冰。扎耳朵眼儿时的麻醉用冰可以说是俯拾即是。常常想，现代的冰冻麻醉可能就是起源于我们中国。

当时，我奶奶会扎耳朵眼儿，当地的很多女孩子都在父母的带领下，来我家找我奶奶扎耳朵眼儿。我的邻居是个姓蔡的大户人家，他家有叫小娟子的小女孩，有一年冬天的一个晚上，在她妈妈带领下来到我家，请我奶奶给她扎耳朵眼儿。那年她11岁，我9岁。我看到奶奶先从院子里的水缸中捞了两块冰，敲打成枣子大小，然后把冰分别放在她的耳垂两侧，冰冻耳垂。当耳垂被冰冻得麻木无痛感时，奶奶又将两粒绿豆分别放在冰冻后的耳垂两侧，用手指慢慢持续地捻压豆

粒。这时被冰冻的耳垂上的肉就会被搓开，耳垂就会被捻压得很薄。于是，奶奶顺势将提前穿好棉线的大号缝衣针在耳垂最薄处迅速穿过，然后解下大针，但是要把棉线留在耳孔中。当两侧扎完后，奶奶说：“好了，不疼吧。”小娟子喊着说：“不疼，不疼。俺还要扎个眼儿！”奶奶说：“哪有一个耳朵扎俩眼儿的？”她仍坚持说，要扎，要扎。她妈拗不过孩子，只好说：“大婶，这孩子就好出洋相，您就费心再给她扎吧。”就这样，小娟子的每个耳垂上有两个眼儿。

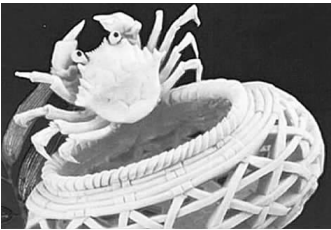
奶奶说十天以后把线头抽出，换上一段铜丝或银丝就行了。一个月后再戴上可心的耳坠。在那个兵荒马乱的年代，半年后小娟子与家人逃难去找在

青岛混事的父亲，从此再无音信。无巧不成书，去年我去美国探亲，在一个山东同乡会的聚会上，偶然发现一个耳垂上戴着两个耳坠的老太婆。在美国一耳多坠的人大有人在，不过那都是中青年妇女。我疑惑地向前探寻，这个戴着两个耳坠的老太婆竟然是乡音未改的小娟子！当时我们两人都惊讶得目瞪口呆，随之相拥而亲！

据传，古代的妇女戴耳坠不光是为了美，让妇女戴耳坠也是为了对她们束缚和限制。那时用三从四德来管束妇女，女孩家要笑不露齿、目不旁视，于是就在妇女的耳垂上加上一段下垂的小链子。当你东张西望时，这小链子就会同步晃动打你的脸，达到警示的作用。

饮饌琐忆

鱼店街上
绿瓦阁下
守灯待蟹



□陈正宽

一到秋后，天高气爽，和潍县城仅有百里之遙的渤海入海口有片极大的海滩湿地，俗称北洼。白浪河从昌乐、潍城一路潇洒走过去，先漫过这块湿地，而后才欢欢乐乐，归入大海。白浪河涌出去是汪洋；溜达在湿地里，则给河蟹子提供了一片快活成长的水乡乐园。在潍城，大蟹子约有两种：一种淡水蟹，叫河蟹子（即江苏阳澄湖产的那种大闸蟹），也叫毛蟹；一种咸水蟹，叫海蟹，也叫梭子蟹。海蟹在春天产子，最肥；河蟹在秋天产子，最肥。潍城俗语“七长八团”，是指河蟹子。阴历七月底，长脐（雄蟹）最肥，阴历八月十五前后，团脐（雌蟹）最美。

潍县北海，秋深蟹肥，主要产地即指北洼。北洼一片小汪洋，中间也有小片农田，种着黍泰（红高粱），豆子，谷子，棒子之类。河蟹子最爱吃黍泰。听北洼渔民说，秋来夜半，河蟹子悄悄爬到黍泰地里，用大夹钳，死死钳住黍泰秸子，嘎喳剪断。一个很大的黍泰头，霎时让蟹群吃个一干二净。大黍泰头吃到肚里，蟹子疯长。盖里生出满满的黄儿，谓之顶盖子黄儿。黄儿即蟹子，特别好吃。秋后成了北洼渔民发财的季节。入夜，顶着凛人的海风，渔民划着小舢板，荡入北洼，找芦苇深处停泊。海边风大，他们在船头高高悬起钲明瓦亮的风雨灯。干什么？守、灯、待、蟹。凡蟹喜光。在黑漆漆的秋夜，寻食的蟹公蟹母，一看见灯影，就不要命地前来追逐。老把式渔民以逸待劳，只消守着船儿，看着灯儿，街着烟袋儿，闲着心儿，那浩浩荡荡的蟹子蟹孙，便自觉自愿，纷至沓来了。

北洼距潍县城百里遥，渔民把又肥又大的蟹子装满席蓆儿，一担双挑，清早上路，徒步进潍城。约莫午后三点光景，入了通济门了，进了绿瓦阁了，到了鱼店街了——鱼店街，是先前潍县城海产品的唯一集散地，街上的大渔业代理店至少有七八家，像德祥鱼店，新成鱼店，协同新店，是大中又大的。店里伙计多，每当下午，都到则尔庄北，去迎接蟹客儿。替他们挑担子，接进店。为蟹色洒水，招待鱼客漱洗，打尖，看戏，住宿，好迎接次日早市。入夜，街上路灯明亮，鱼店天井里的蟹子由于外有灯影闪烁，跃跃欲试。包口绑缝不严的，开了口子的，蟹子蟹孙就出包了，沿着排水沟溜出店外，看满街灯光，到处游走。

鱼店街附近住户都有老经验，家住鱼店街，不缺蟹子吃。小朋友每日傍晚，拿了板凳，坐在路灯下，干吗？守、灯、待、蟹。日前从鱼店溜走的大蟹子躲在沟边草底。今见灯光，又来追逐。小朋友不费吹灰之力，一后晌可以逮三四只大毛蟹。我小时候，在绿瓦阁下家门口，电线杆下，夜夜守灯，每每得蟹，不会空手而归。拿蟹子回家，次日由母亲加工。放上点盐、花椒、桂皮，煮了吃。把活蟹子一剥两半，放到锅里烹调，叫“普爆活蟹子”。要是把活炸毛蟹剥出肉，剔出黄，做成卤子，浇面条，叫“活蟹子肉汤”。把蟹黄与蟹肉拌成馅包包子，叫“活蟹包子”。活蟹子还可以腌成咸的吃。卷半拉摊饼，就着咸蟹子，吃起来太阳穴一鼓一鼓的，好吃极了。成为潍县民间名吃之一。

看图老济南

运蒲菜

文/图 姜振民

大明湖里有三宝：茭白、蒲菜、白莲藕。奶汤蒲菜是鲁菜中一道名菜，蒲菜烫面饺是济南的名吃。蒲菜是菜中的珍品，蒲草可以编织成蒲包、蒲团、蒲扇、蒲拖鞋等，蒲草的根茎就是蒲菜，像是一层一层剥起来的，做菜包饺子，都散发出一种特殊的清香味，大明湖里收获蒲菜时，在水上收割后捆綁起来运到岸上，当天即在市场上出售。大明湖的船户子除了靠撑船接送赏湖的游客，就靠在湖里种这茭白、蒲菜、白莲藕为生。



大明湖公园是上世纪50年代初期才建成的。此前住在济南北城根街一带的居民是靠在大明湖里捕鱼种藕种蒲菜为生，他们自称是靠湖吃湖的“湖民”。

口述城事

做客湖民家

□张机

上小学的时候，有一年为庆祝“六一”儿童节，学校组织我们到大明湖搞一次“会师汇波桥”的队日活动。不同年级的少先队员，分别从汇波桥下的两侧平地出发，奔跑至桥中间最高处会师。我们兴高采烈地登上汇波楼，挥舞着队旗欢呼呐喊……放眼远望，北面是一望无际的翠绿荷田，南面是波光粼粼的湖面，随风摇曳的芦苇，眺望远处，可见层林尽染的千佛山，我们陶醉在“四面荷花三面柳，一城山色半城湖”的美景中。

我班一位同学的姥姥家，就是住北城根的湖民，他邀我去他的姥姥家做客。当时的北城根街就位于北城墙下的一条狭窄的土坷拉道（济南话，黄土道），我很好奇地发现：这条街很特别，因为靠城墙根的一面没有住户，街的南面就是大明湖的水面，住户房屋相距较远也很分散，整条街只有区区十几户人家，可是家家都有渔船，而且渔船都停在湖面上。每家都有两个门，一个是冲着北城根街的正门，还有一个冲湖面的“水门”（后门），真让我这个住在城里的孩子大开眼界和兴奋不已。

姥姥家的小院里有三间北屋，屋内摆放着长条几，八仙桌，两把太师椅分别摆在桌子两旁，这和城里住家的摆设几乎一模一样。两位老人都已六十多岁，由于长年劳作，姥爷皮肤晒得黑黝黝的很健壮，姥姥矮矮的个子和蔼可亲，在家料理家务和照看孙辈。与城里不同的是，院落里开出一块菜地，种了些茄子辣椒和西红柿等自家吃的蔬菜，墙角处摆放着渔网鱼叉等捕鱼用的工具。姥爷年轻时，是远近有名的捕鱼高手，还有一绝招，能用鱼叉把跃出水面活蹦乱跳的大鲤鱼叉个正着。两个舅舅继承家业，继续在湖上捕鱼。每当捕完鱼后，都要把新鲜活鱼送到市里的饭店，一家人的日子过得淡定和睦。姥爷兴致勃勃地给我们讲述：湖民傍湖而居，靠湖吃湖，各行都要守行规。来往穿梭的渔船都要走河道，大明湖里的“上河道”和“大河道”是必行的水中要道，水道两侧都被密密的芦苇所包围，不熟悉河道人就会陷入芦苇丛中迷失方向。老人一再提醒，湖里到处杂草丛生，也有暗流，小孩子不可随意下湖游泳，更不允许我们私摘荷花荷叶。

这条街上的湖民，有的靠捕鱼，也有的靠在湖里种藕，种

蒲菜为生的。老济南人都知道大明湖特产有白莲藕，茭白和蒲菜。大明湖的白莲藕个大肥壮，能长到五六尺长，又脆又甜，由于纤维质少，嚼后无渣，可以生吃，称为“水晶藕”。茭白是大明湖一种特有的水生蔬菜，生长在浅水田或水渠旁，嫩茎可以食用。蒲菜更是济南的特产，生长在水边或沼池之中，蒲菜嫩茎翠绿，纤细且长，一丝甜味，脆生生的，茎可以食用，夏季便是遍植湖中的蒲菜收获季节。

在收获白莲藕的季节，湖民水中踩藕成为一景：身穿整条牛皮衣（也称水衣）的“踩藕人”，把整个身体包得严严实实，密不透风，站立水中，只把头暴露出水面，像跳舞似的身子一上一下反复蹿动，不一会儿硕大的鲜藕就浮出水面。然后有人乘坐在一个圆圆的大木盆里（称为采莲船），双手各拿一块小木片划水，把踩下的鲜藕装入采莲船内运走。岸边常常聚集着好奇的观看者。

济南人对浑身是宝的蒲菜宠爱有加：嫩茎可吃，蒲叶外的老茎片也能用来编制蒲包，蒲垫子，就连蒲棒晒干后，点燃可以用来酷暑驱蚊虫叮咬。割蒲菜后，水里还有一段匍匐的粗茎以及泥中的块根，俗称“老牛

筋”，“面疙瘩”。把它们洗干净后生吃甜兮兮，面兜兜的。湖民们舍不得丢弃，拿去卖钱，这也是济南的特产，孩子爱吃的零食。记得放暑假后，我们几个小伙伴相邀，穿小街过背巷，冒着酷暑到曲水亭对面的大明湖牌坊一带去买“老牛筋”和“面疙瘩”，并把一张鲜荷叶翻顶在头上，当做大太阳帽来遮阳避光，边吃边念叨“老牛筋面疙瘩，谁要不吃馋煞他”的童年乐趣。记得那次姥姥给我们做了好多好吃的：“糖醋鲤鱼”、“凉拌白莲藕”、“茭白炒肉片”、“奶汤蒲菜”，摆满了一大桌。我们狼吞虎咽大为解馋，吃了个肚皮圆。这些新鲜的湖产都是像姥爷和舅舅那样的湖民们辛勤劳作的果实。

当年就连大明湖的鲜荷叶也可用于包装食品，那时的济南老字号“草包包子铺”，把鲜荷叶垫在笼屉上，蒸出的包子会散发出荷叶的清香味，再用鲜荷叶给顾客打包，成为一绝。

大明湖建成公园之后，姥爷一家搬进了城里，过起了和我们一样的日子，两个舅舅也成为大明湖公园的职工。回忆当年湖民日出而作，日落而息的田园生活，他们靠湖吃湖的市井风貌真不愧为大明湖的一道亮丽风景。