青岛财经日报
2023.11.15
主编:蒋世龙
美编:王 瑶
审校:刘 璇
电话:18853290300

文史角

书林堂的两代“刻戳人”

◎李生德

书林堂的创始人是即墨周家疃人,姓王,名有祥,1921年只身来青岛创业,先是在沧口的“下街”(后定名为沧台路)创办一家刻字店。上世纪30年代“上街”建成后,随之迁往沧口大马路,即现在的四流中路营业。

在我刚记事时的1952年,这家门店就坐落在国棉六厂(前日资钟渊纱厂)北面,过了沧口飞机场铁路专用线大约不到一百米的地方,门头坐西面东,与万香斋饭店(此后为沧口锅贴铺)紧挨着,旁边还有瑞福祥绸缎庄。1956年公私合营后并入了第四钟表厂。

在青岛刻字这个行档中,一说起书林堂,没人不知道。

1964年,我结识一位原籍即墨灵山、居住在振华路名叫傅凤池的忘年之交。新中国成立之前他也曾在本地刻字谋生,书法及手艺极好,经常调侃的一句话就是“书林堂,打得强,输了现钱赢了账。”说的是书林堂当家的与人打牌,输时兑付的是真金白银,赢的却往往是收不回来的输赢账。这句话后来成了实在人弃实得虚的代名词。俗话说,喝酒打牌看人品,其为人的信誉由此可见一斑了。

书林堂当家的信誉好,字刻得好,也兼营刻漏版和其他文化用品业务,是靠“刀耕”谋衣饭的匠人,尽管时局动荡,政权几番更迭,在此领域却一直独领风骚。上自达官富商军警官佐,下至贩夫走卒引车卖浆者流,均有涉及。最便宜的质料是木头戳儿,小拇指粗的一小截,几毛钱一枚。比较讲究且耐久的是牛角,最昂贵的有犀牛角、象牙、黄金、玉石之类,前几项均有价,最后一项就无价了。物贵人亦贵,手工费自然不菲,这才叫“水涨船高”。听傅老人对我说,黄金印章大多刻在戒指上,一般不必收取手工费,刀尖抠得深一点,光赚取金屑的价值就足够了。在青岛市内,包括胶济铁路沿线许多有点身份名望的人都来找书林堂刻章,持书林堂的印章一直是值得炫耀的事情。

富春和

新德棧记

第二军长张宗昌缄

在民间,印章是人生成熟的里程碑,是个信用招牌,证明你已经担当社会信誉责任。所以只要有点社会地位的人,都将此物看得非常珍重,特别是生意人,经常揣在腰包里,准备签约立证使用。只有无文化没地位的粗野之人才在重要文书上动辄按手印画押,令人有种上公堂打官司录口供受侮辱的感觉。所以,随着工业化的发展,沧口街逐渐兴盛,交易信用越来越频繁,他的生意也就做得越来越红火,清末民初的大书法家王垿为他书写了门头牌匾。他还在当时沧口繁华中心地段的大马路上购置了房产。1937年“七七事变”以后,日寇扩建沧口飞机场,强迫明真观从大翁窖头(即今达翁村)迁移至小翁窖头(今晓翁村),在重修新庙宇时,他是重要的出资赞助人之一,有碑文记载。1922年,北洋政府接收胶澳,1925年至1928年三年期间,“狗肉将军”张宗昌督鲁,横征暴敛,征收名目繁多的苛捐杂税,从他家勒索走2000块大头钱。据《胶澳志》记载,当时一个苦力一天的工资只有两毛钱,花生米市价是4分钱一斤,鲜地瓜一分钱一斤,可见他是个靠手艺致富的商人,也足以证明他在当地的影响。

王有祥老人是上世纪90年代去世的,享年90多岁。家父和他比较熟悉,彼此有些来往。

改革开放后的1984年11月,王有祥的次子王振理将自家的老字号在柳林路46号重新开张。1987年,他在振华路52号大院(原先日资保来纱厂,即“难民院”)的外墙开了个门,坐南朝北,新的书林堂就在这间简陋的小棚户里营业。我登门求刻名章时,下了几级台阶进到屋里,一位40多岁的中年人接待了我。简单交谈了几句,他顺手找出一方木质章料,没有像通常刻字刀手那样先打底稿或将字体从纸上翻印到章料上再行雕琢,而是将章料捏在左手中,右手用刻刀轻松割出四个边框,当中均匀地划了个十字。沉思默定,心无旁骛,胸有成竹,一气呵成地将我的名字横躺着直接以反字的形式刻在章面上。刀法娴熟,如走龙蛇,刀锋所至,不留任何痕迹。我两眼不眨地观赏着他的整个制作过程,感到很是美妙神奇,体验着一种艺术创作的愉悦享受。也见识到了一种家传的手艺作风和工作方式。章成之后他习惯地撮口吹了吹,仔细端详了一下,蘸了蘸印泥,重重地压印,纯正的正楷字体鲜艳亮眼,跃然纸上,真是一件巧夺天工的精美艺术珍品。我将这事对一位书法家同学讲了,伴他一起来到店里,请王师傅刻了两枚书画闲章。他很是满意,感叹这真是奇特功夫!

在不经意的经营操作中,操刀者的文化素养和底蕴自然而然就流露出来了。

这位老艺人于1994年因冠心病溘然长逝,享年只有54岁。他的儿子王延波是第三代的书林堂传人,现在也是40多岁的中年人了。他给我出示了自己家幸存的两本印谱孤本,分别是他爷爷王有祥和父亲王振理的遗宝。

这两本印谱是用毛边纸手裁装订成的,23公分长,14公分宽,没有页码,也不是刻意经营之物,只是在图章完工后随手印上去留存观览的,排列得并不规范整齐。没有注明刻印人的姓名,也没有标明制作的日期。经年日久,尘垢水渍,破损严重,右下方卷折得厉害,虽历经近百年沧桑,章印仍鲜艳清晰可辨。

我对两本印谱通篇进行了认真阅读。

第一本印谱前几页中有一枚章刻着“第二军长张宗昌缄”,显然是信函或公文的封面印章。张宗昌督鲁是在1924年9月,他在第二次直奉战争时任奉军第二军副军长,后改任宣抚军第一军军长,1925年初任苏皖鲁剿匪司令,4月任山东军务督办。他残酷镇压青岛日商纱厂工人罢工,造成“青岛惨案”。由此可推断出这本印谱起始的大致年代了。

在这本印谱中,有很多颇具史料价值的商业字号和商标印章。

第二本印谱出自王振理之手,成谱时间在改革开放以后,是他重拾旧业后所刻印章的一小部分,从中我发现了我所认识的两位已逝友人的名章。斯人已逝,但留下了自己难以磨灭的印记,可为后来者纪念。

笔触亭

天凉了

◎徐鸿菲

深秋与初冬没有准确的分界线,也就是一场雨或者是一阵风。昨日仿佛还在秋韵里向刚刚逝去夏日挥手,可今晨冬日的一缕曙光透过窗口洒进房间,仿佛在告诉我,冬天来了。我们忙碌着只为明天的生活过得更轻松,快乐些,却不知道,即便是明天我们依然会在马不停蹄地拼命为下一个所谓的明天,这也就是所谓的生活吧。

起床后将洗晒过的夏日衣服分类放入衣橱,又将时令的冬装翻找出来,一个季节的更替首先是从穿衣开始的,原以为我们与幸福只隔一个明天,却不知道每一个明天都埋伏了下一场的遥远。若即若离却始终可望而不可及,可又在不经意间亲历着,就像昨晚孩子洗完澡准备睡觉的时候对我说:“妈妈,你过来试试,咱家的暖气热了。”孩子的一句无意的话语也是在告诉我,冬天来了。

又到周一,孩子们又要去学校了,在这个秋冬交季的时刻,感觉关心孩子的保暖与舒适更甚于孩子们的成绩,毕竟作为一个知性母亲知晓孩子们的身体状况才是第一位的。

晚间,安抚好孩子睡下,我独自坐在书桌前,泡上一杯福鼎老白茶,百无聊赖地刷手机的同时品尝着来自南国的香茗,在这个初冬的夜里,静思着不尽如人意的过往。

总感觉自己的生活轨迹貌似有些偏了,可又不知道怎么纠正。曾经梦想着创业,开拓出自己的一片天地,为了家庭,为了孩子,也是为了梦想,我曾固执地改变了曾经的执拗,尝试着轻松而愉快的生活,不想苦苦地压抑却不敢诉说,我想,任何梦想都应该想象。一开始,一辈子,我任其自然的选择,不犹豫,不懊悔,哪怕再痛也要为之一搏。只是忧伤总是来得很突然,总是不经意间把美好打乱,任凭我竭力整理也凌乱了好多。

时钟在沿着它的轨迹行走着,我的思绪也在不停地更迭,回想着近些年的经历,梦想在痛并快乐里忧伤,也曾为不知的明天而彷徨。明明很简单的欲望因着不自信的方向流露的迫切化成某种可笑,任凭我前一秒的笑容在下一秒冻结,不悲不喜的表情琢磨不透,忧郁的心呆滞在胸口。心情被一场莫名扰乱,慵怠的神经麻木地空白在一行,不曾供暖的冬夜还是有点凉的,恰如思绪后的心情,让人忍不住落寞。

天凉了,萧萧的寒风在耳边呼呼刮过,但它却不似寒冬的狂风肆意侵占着你的身体,更似一个调皮的小孩和你轻轻耳语,让你并不觉刺骨得寒冷。天边则是呈一片乳白色,黄黄的落叶则在这时显得格外突兀,“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”呈现在眼前。

天凉了,冬日没有夏的精彩,但同样是季节轮回的一部分。季节更替难阻生活继续,我仍然追求着我的梦,是为了孩子,为了家庭,也是为了我自己。

品味轩

舌尖上的绿豆糕

◎刘学刚

形容一件事情极其微小,我们都说绿豆大的事。还有一个歇后语:“王八瞅绿豆——对上眼儿了!”

早在明末清初,安丘人就对绿豆青眼有加。人们把微小的绿豆集聚起来,通过粉碎、制坯、蒸煮的方式,化硬为软,集粉粒成块状,其色淡黄,其味甘美,入口即化,食后齿颊留香,真的让人没齿不忘。此美食保存着绿豆消暑解毒清肺利痰的美质,又有松软合度细腻化渣的品性,人们名之为绿豆糕。高于绿豆的事物被创造出来,生活由此香鲜甜美。

菜系有南北两品,绿豆糕亦有两味。苏扬之糕小巧油润,松软细腻。北方的绿豆糕,也叫“干豆糕”,不添加任何油脂,以追求清香绵软的口感。安丘则是融江南之细腻和北方之鲜香入一笼而蒸之,工艺独到,所制之糕质极松软,又弹性十足,其味亦是新奇饱满,其中更以景芝古镇的永和糕点最为有名。

绿豆味甘性寒,有补益元气、和调五脏、疏解热毒之奇效,为食中佳品、济世长谷。景芝糕点以绿豆糕为号召,所选绿豆亦是名头响亮,叫“安丘柳条青”,千粒重55克。

食材品质出众,做工亦有巧妙。先说制粉。绿豆事先要淘洗干净,一个细眼铁筛伸到瓷盆里,来回搅动,一则让清水冲洗绿豆上的泥土,二则可让砂石沉淀。洗净之后,以铁筛捞起,倒入锅里,加水,煮至皮破为度,不可掉皮,以保住养分。盛出,再过一遍清水,冲洗。晒干,磨粉,筛除粗粉和豆皮,即得绿豆粉。绿豆成粉,有冷浸热煮的洗礼,亦有粉身碎骨的磨练,此等磨砺,怎不让人感慨系之。

绿豆糕是药膳,李时珍对制糕之法也有讲解:“磨而为面,澄滤取粉,可以作饵顿糕。”饵,即古代之糕。漂洗豆面得沉淀之澄粉,工艺精细,所蒸之糕不知其味如何。我们这里讲究一个“调”字。风调雨顺的调,可调五谷为丰登。调豆粉,将白糖粉放入瓷盆里(糕点厂用调粉机),加水适量,柠檬黄色素少许,拌匀之后,投入豆粉,撒上香油,搓揉混匀,待坯料干湿相宜软硬合度,取出,过16目网筛,即成糕粉。

制坯的器皿是木模,形状多样,有长方形、六角形、梅花形,皆用硬木制成,以香樟木、梨树木之制品为最好。将坯粉填入木模,按平揿实,翻身敲出,扣在垫有纸垫的蒸屉上,生坯制成。若做夹心豆糕,可将豆沙馅揪成小块剂子,置于木模中心位置,上下左右皆填以坯粉,压实,刮平,翻转印模,持一木棒轻敲底面,敲出糕坯。亦可先以坯粉填满木模,用手指轻压印模,去坯粉三分之一,放入豆沙馅,压实,再塞满坯粉,最后用一方形铲轻轻推平表面即可。这道工序需要十足的耐心与细致,操作者通常为女性,她们手腕的力度拿捏得恰到好处,看着她们填粉压模敲坯,让人仿佛倒退八百年,目睹着古老的活字印刷开启了蒙昧的视野。

蒸糕,关键是一个火候。一般隔水蒸15分钟,豆糕边缘发松且不粘手为宜。若蒸制过久,坯粉易糊化,过短则蒸笼下部变硬,不可取。须提醒的是,将装有糕坯的蒸屉放入蒸锅时,要在糕坯上覆盖一块和蒸屉一般大的木板,以便于取糕。蒸屉和隔板宜用木制品,既保持绿豆的天然香味,又有一种手工业时代的古典之美。

从制粉到蒸糕,每个人的胃口得到足够的酝酿,待到取糕,犹如从瓜蔓上摘下黄澄澄的香瓜,香气四溢,沉浸其中的劳作,也是享受生活的一种方式。取糕如同上料,亦采取翻转轻敲退模之法。翻转蒸屉和木板上下位置,搁在木制面案上,掀去蒸屉,揭开底纸,露出糕面,过风凉透,即可食用。上料和取糕,对仗工整,音韵和谐,让人如读绝句,过目难忘。

一辈子都忘不了的是童年的绿豆糕,颤颤地咬一口,从舌尖一直甜到了脚后跟。绿豆糕还保存着母亲的手温,内里揉合着母亲对子女的绵密的体贴,甜到心里。那绿豆糕,其色是淡淡的黄,质朴而安静,及至入口,松软香甜,紧密细润。每一次吃到故乡的绿豆糕,舌尖上都有小惊喜,内心则盛满了一个大甜蜜。

文苑阁

像故乡一样可靠

◎邴 琴

地瓜结结实实地来自泥土。她洋洋洒洒地将藤蔓铺满大地,用波涛一样涌动的绿色造就乡间通俗,以草根、率性、自由拉满不屈不挠的气势。岁月流逝,文艺不远,地瓜田绿野浩荡,无边无际,向天向地扩张出千军万马的辽阔生命力,那是我最初的生命美学。

选取春末的一个时间,将所有地瓜种,安排到木板与沙子理成的槽子里。再等到某一天,将所有延伸出来的绿色秧苗,放到柳框里。然后,母亲背上柳框,我担两只空水桶、一把瓢,一起上山。沙土土质适合长地瓜。土是松软的。母亲在前一天已经起好地垄。地垄一畦畦,宽宽大大,平平整整。地垄是瓜苗的新生基地,她们将在这里向下伸展,以肿大的根块交出果实,并攫取所有附近的领地蔓延成各自的绿色火线,互相争夺、彼此交织,传递出秧苗与秧苗之间的潜在情义。

俗话说“一棵苗,一碗水”,俗话又说“横栽地瓜,竖栽葱”。地垄中央的浅沟已经开好,母亲从附近的水塘担来水。我舀满一瓢水,可以浇三四个地瓜窝。水乍渗下去,母亲便将地瓜秧苗打横斜压进湿土里,反手将土掩上。一畦畦地垄越看越长,按捺住焦急的心情,到傍晚时我们定能给这片寒冽的土地插满生机勃勃的萌芽新绿。这哪是一亩三分一垄一畦,分明是古往今来生生不息。

地瓜不怕干旱,只要阳光愿意给她们足够的照耀,她们就能举起纷纷黝绿的叶子。夏天来临的时候,绿叶已经长成一片汪洋。母亲教我扯翻开藤蔓,让准备扎根的枝节离开地面,防止蛮长带来营养分散,以免影响根块膨大的质量与速度。

离开地瓜田的时候,柳框里扯满了地瓜藤蔓。回到家后,我的任务是将藤尖上的鲜嫩叶子摘下来。剩下的硬藤扔到猪圈里。三只猪高兴地嗷嗷哼叫起来,接着就是此起彼伏吧唧吧唧的嚼动声,群猪吃地瓜藤的狂热莫名生出一份豪华感。

屋子里,母亲已经在灶间烧开半锅滚烫的热水,将洗净的地瓜叶翻滚两遍,捞出,冷水拔凉,加盐、味精,拌进蒜泥,撒上小把花生碎。鲜、香、咸、辣交织,植物香辣与调料滋味纠缠,一时间,大地寂静,美味横生。

我的成长与地瓜的生长只是短暂地有过重叠,随即就叉向了各自的方向。这种重叠是短暂的交汇,是一次次从头来过又互相获得的故事。生活也是这样,是一次次苦尽甘来的希望和得到失去满足失落的回放。所有的幸福都如出一辙,转身就是记忆回头,涌上来,皆是沉默。

在霜降来临的深秋,霜打的地瓜叶一夜间变成黑色。这时候,所有农户几乎同天出动。人们扛着蹶头,手握镰刀,夹着擦铳。男人们叼着烟,边走边把烟灰飘散在空气里。母亲推着小推车,车上的篮子里装上了皮革围裙和小马扎。

这一天,田野里无比欢腾。孩子们先是四处狂奔,发出尖叫,宣泄兴奋。因为开始的环节用不上孩子。收割藤蔓需要使用镰刀。经过数月风吹雨淋的地垄已经由平整的梯形趴成了长长的扁圆型。镰刀过处,地垄上只留一捺长的主藤,便于目测地底的地瓜方位。泥土松软的地方小孩子也能拔,土稍硬的地方,先由大人抡起蹶头刨出来大半。粉嘟嘟的地瓜新鲜诱人,孩子们拿到手的第一墩地瓜,必然选了一个样子玲珑的就着沟边的水,粗粗一洗就吃起来。也有不在乎的,将手在地瓜表面旋擦两下就着土迫不及待地开咬。新鲜的地瓜清香、清甜、脆爽。这味道来自于记忆,来自于对时间的感受,第一口吃下的,大约就是故乡土地的味道。

完成收获,只有一部分红皮黄壤的地瓜才会被运送回家。大部分的地瓜继续留在地里。此时,已是下午,太阳从南面往西面缓慢滑动。母亲支起小马扎,系上皮革围裙,将擦铳75度倾斜,左手做固定,右手斜握地瓜,“擦擦擦”擦地瓜片的节奏就像是自然踩踏落叶堆的声音,地瓜片以0.5公分的均匀厚度纷纷落下。我将她们像摆放棋子一样规整地排成横向竖向平行。空气里飘满清甜的味道,与我嚼在嘴里的地瓜干汁水的味道形成双重感官渲染。使我每次回想起时都充满向往和激情。那是口腔感受试图盖过嗅觉感受,嗅觉感受又弥漫在口腔感受的秋日回味。

每每到这一天,我总要跟母亲在地里熬到很晚。擦完地瓜片的时候,必然已经月亮高悬。明晃晃的月光下,一排排汁水新鲜的地瓜片躺在地上,像白玉一样夺目。而我,失去太阳的照耀后越来越冷,不仅冷,冰凉的地瓜片进肚,这种冷形成了内外交织冰冰凉。母亲让我围着她跑动增加热量,我却已经熬完了一天的体力,只盼着一切尽早结束,赶紧回家吃热饭睡热炕。终于要回家了,我和母亲推着地瓜运回家。我是帮不上忙的,所有的孩子熬到这时都是跌跌撞撞踉踉跄跄的。母亲推着车,消瘦的身子前倾着往前。我听到母亲呼吸重起来,脚步跟着“踏踏踏”重起来。月光下,母亲的脸紧绷着,嘴角不时微微裂开。到上坡时,我拼上最后一点力气帮忙推车,一边推一边只盼望后面的路全是下坡。

那一晚,我没有等晚饭,就呼呼睡过去。第二天醒来,母亲已经将昨夜带回来的地瓜摊开晾晒在场院上。这些周正的梭型地瓜经过晾晒后,被码成四排垛在土炕的炕边。炕的这边火的热度无法漫延过来,保持干凉,会使地瓜保存持久。

冬天土炕边的地瓜垛,不仅带来肠胃的踏实与陪伴,重要的是她们沉默着与乡下人一起憋着劲熬过寒冬,休戚与共,以胖墩墩的体型与肠胃相知相通,在饥馑贫乏的冷风飘雪下,在长夜的寂静无声里,一排排地瓜在黑暗里散发着清香,饱含温暖的保证。

随着储备的地瓜逐一蒸煮入腹,母亲总会神奇地把握好时机,往往地瓜垛消失的时候就意味着又一个春天来临。炕边剩下的地瓜,就是即将培育秧苗的地瓜种。年复一年,确切地说这是我当时对已知时间的感受,也是一遍遍记忆中对时间的计数。

地瓜像故乡一样,总给成长中的孩子带来无限信心和底气。这就是我为什么如此热爱回忆的理由之一,如同故乡流动的河水,如同故乡深不可测的土地,支撑着我过去的生活和未来的冒险。就觉得只要故乡在,养育过我的精神就不死。