

## 青未了

## 人文 齐鲁

我很想到“土豆王”的土豆文化馆看看,据说馆中还真有一个重3.15斤的土豆大王。不过在我想来,这仅是长了个“憨大个”而已;我要看的是王先生对馆的综合布置,要看的是王先生的睿智精神。

## ■山东精神山东人

## 滕州有位“土豆王”

□孙清鼎

这里说的“土豆王”不是最大个的土豆,而是一个人,他姓王名中,老家在滕州界河镇,年近“从心所欲,不逾矩”的人生最高境界:“土豆王”是我给他起的外号。

给年纪长于己者起外号似乎不敬,可我家乡有“人无外号不发家”之说,再说王中先生真也与土豆有缘、有情,他写过家乡的土豆,喊响了“界河无界,土豆不土”的名句,在老家建起了“土豆文化馆”,讲土豆专题,编土豆书籍,写土豆歌曲……要说文化人真心热爱土豆谁能比得了他?把他的姓氏与土豆联系在一起,说到王氏与土豆正如提起王氏与兰亭,大家都知道是谁,这个外号我看起得行,比把“王”字放在“土豆”之前强多啦。

滕州早就是土豆高产之乡。据1980年代出版的《滕县外贸志》记载:“1967年出口237吨”,“从1969年到1979年,滕县土豆出口量占全省的45%。1981年出口2390吨,占全省的64%”;“1975年全国马铃薯生产交流会在滕县召开”……看来滕州是全国著名的“土豆之乡”由来已久。而王中先生的老家界河镇又是滕州生产土豆的重要基地,1984年这个镇的两南庄培育的脱毒“丰收白”新良种,就备受



王中老先生与参观者在土豆文化馆前合影。

中外顾客欢迎。“土豆王”生于斯,长于斯,退休之后留恋于斯,爱上土豆也就不足为怪了。

王中先生早年以写戏闻名,后退休于省城济南,可他退而不休,长期奔走于乡里,研究,开发家乡的文化资源。在滕州提起他的名字,从政界、文化界到平民百姓,几乎无人不知其人其事。

2005年7月,省人大人员到枣庄市视察“村村通”公路建设,枣庄广播电台播音员要随车队做直播节目,我受托写直播词。视察路不能光说路,也要讲些地方人文特色,当写到滕州市界河镇时,我自然要谈及界河的土豆,也立即联想到那不久前王中

先生在报纸上发表的文章,他的“界河无界,土豆不土”的语句被我用了。这之后,此句被各级广泛使用,有写材料的文友以为是我的发明,我哪里敢掠美?笑说他只知道看领导人的讲话,不知道看报纸副刊的文章,竟连王先生的“真真好文章”也不去看,还写什么材料、作什么文?

我与王中先生相识在2009年。他和滕州的一班文友到枣庄参加一位同乡友人公子的结婚喜宴,我是滕州人,主家就把我安排在一桌作陪。王先生为人热情直爽,幽默谈谐,真是文如其人。我记得他在文章中写挖马河水水库时穿“大裤腰”的苦中笑谈,

忘不了他在《有朋至远方去》中描写的“吃着地瓜喝着地瓜酒”的穷乐情致,确是土到极处,雅到极处。有他同桌共饮,又是喜宴,正所谓“不乐又何如”?

让我对王中先生最为敬重的是,听说他在老家建起了“土豆文化馆”。退休在省城某机关,家无后顾之忧,按常理应该是坐享清福了,可他却真个“从心所欲”在老家投资研讨土豆、宣扬土豆,而且当做一项大事干起来。近些年经常看到许多大款,有的老而不尊,放荡、逾矩;有的只知道多多攒钱,而看不到子女无志钱多的隐祸,于家于国这是多么可怕啊!相比之下,王中先生至今未忘农业,未忘造福桑梓,在做一项有益于个人身心、有益于社会生产的事情,这不是很值得人敬重的吗?

我很想到“土豆王”的土豆文化馆看看,据说馆中还真有一个重3.15斤的土豆大王。不过在我想来,这仅是长了个“憨大个”而已;我要看的是王先生对馆的综合布置,要看的是王先生的睿智精神。馆建于村庄家庭,势必给参观者带来诸多不便,若当地政府给予优惠政策,以地换地建馆于家乡风景山区,不是既增添了文化景点,又扩大了土豆文化馆的影响么?不知王中先生有此想法否?

## ■乡野民俗

七月十五  
鬼开门

□纪慎言

按民间的说法,每年的农历七月十五是“鬼节”。与民谚“七月十五见新花(棉花)”、“七月十五拣枣吃”同在的还有“七月十五鬼开门”的说法。后面这个关于“鬼开门”的话我虽然听了这么多年了,却至今也弄不明白其中的真谛。究竟这个“开门”是说那些鬼这一天开门纳客迎新鬼呢?还是说从这天开始才打开阴曹地府的门窗来收受阳间人们烧化的纸钱?还有,鬼门是只开这一天还是一直开下去?如果不是这样,那么鬼门什么时候关上的呢?而人们在清明节或者死者的忌日时送的那些钱不是白白扔到鬼门之外了吗?!一直纳闷,而且白费脑筋。

去年的七月十五,尽管一直下着小雨,我还是和老伴一起坐市郊车早早地去了她的娘家。岳父岳母早已辞世,所谓的娘家实际就是孩子们的舅舅家。每年的清明节、岳父岳母的忌日、七月十五、十月一,这几个与逝去的父母有关的日子里,老伴都要回去上坟。近几年我们的年纪大了,为了保证老伴的安全,也是我自己觉得应该尽一份力量,所以在没有特殊原因的情况下,我也陪老伴一起回她的娘家。每次说是回家给父母上坟,其实真正意义上是给家里的两个老哥哥上坟。大舅哥比我老伴大11岁,今年79岁了,二舅哥比我老伴大7岁,也75岁了。所以每次上坟的日子回家,烧纸和上坟时用的供品虽然该怎么准备还是怎么准备,这些都花不了多少银钱;重要的是送给两位舅哥的茶叶、吃食才是绝对的“硬道理”。每次我们回去上坟,大舅哥老两口都非常高兴,不仅要开心享用我们带回的美食佳肴,而且还要为我们精心准备许多过年才能够吃到的稀罕物。不善于饮酒的老哥也要用饮料或茶水陪我干上几杯!吃喝带说笑,俨然就是过节。正像大舅哥常说的一样:懒人爱过夜,懒人爱过节。上供都是糊弄神,好吃好喝留给人。我们这里上坟烧纸一般在下午将近黄昏的时候,但是,为了赶班车回来,每次基本上都是吃完中午饭,再拉一回家常话就该搭车往回赶了,而正儿八经的上坟任务多是由大舅嫂及侄媳妇来完成的。你说,这给老人上坟的鬼节,还不都是便宜了大活人?!

今年的七月十五,我有给自己父亲上坟的任务,我和老伴必须在当天回老家给两个月前做了新鬼的父亲去烧纸送“钱”,让阴阳两隔的父亲在那边也能够“开门见喜”!而去岳父岳母那里上坟,与大舅哥们一起“过节”只好推迟一天了。相信仙逝多年的老人家也不会为此嗔怪他们这俩年近古稀的孩子。

## ■饮饌琐忆

## 难舍潍坊肉火烧

吃潍坊肉火烧,会吃的,吃刚出炉的——火烧烤得脆生,咬到嘴里还能听到脆响,让人怀疑火烧吃在嘴里是否还在继续烤,似乎还能听到“刺刺”的声响。

□韩允平

潍坊有许多小吃,但最具地方特色且其他地方难以模仿的当数三大名吃:鸡鸭和乐、朝天锅、肉火烧。在三大名吃里,我印象最深的就是肉火烧了。

吃潍坊肉火烧,会吃的,吃刚出炉的——火烧烤得脆生,咬到嘴里还能听到脆响,让人怀疑火烧吃在嘴里是否还在继续烤,似乎还能听到“刺刺”的声响。我怀疑,这种面食之所以叫火烧,或许与吃到嘴里好像火在烧一样有关。因为太热,所以要边吃边吹边用两手倒替着拿肉火烧,免得烫手。自然,嘴也被烫得火辣辣的。但吃的就是被烫的这种感受。不等火烧变凉,就吃完了。于是,再接过第二个。不光大人喜欢吃刚出炉的,就是小孩子也喜欢,他们不敢拿,但会让大人给拿着,自己轻轻地咬,想必吃的也是这种滋味和感受吧。

很快,热乎劲一过,火烧的皮就淌下来,虽然还热,但已经没有刚出炉时的焦脆了。有时,吃的人少,店家会将烤好的火烧放到大大的筐篮里,用纱布

盖上。纱布一蒙,火烧很快就凉了,吃起来就没有焦脆的感觉。为了吃这脆生,有的人宁肯等半天,也要等刚出炉的。

记得第一次吃可没有这么从容,也没有这么会吃。那是大学毕业之初到单位报到时。那天,父亲陪我到单位报到,办完手续时,已经过了吃饭时刻。我领着父亲到了一家火烧铺,要了十个火烧,都是从筐篮里拿的。虽然不脆,但因为味道实在太大美,所以,我们竟然全部吃完了,连口水都没喝,直到店里的大嫂提醒我们有豆腐脑的时候,我们才每人要了一碗。从此以后,在自己的感觉里,实在没有比肉火烧更好吃的了。

火烧铺的门面都不怎么讲究,里边除了支着烤火烧的炉子外,一般就几张简单的矮桌子和一部分小凳子。铺子里最讲究的就是炉子了,一般都贴着白瓷砖,便于擦拭。炉子有两种支法,都是上边放整子,区别在于有的整子底层砌一圈钢板。这种支法最多,做好的火烧先是放在上边的整子上烘得起皮,然后就拿到底层烤,用特制的小铲子翻。有的底层垒三个

炉膛,用钢筋做成架子,将整子上烘得起皮的火烧放进去烤,每一次翻都是用手,需要戴上手套。

至于肉火烧用的馅,询问了多家火烧铺的老板,都是只用肉和葱,再加上调料使劲搅拌就可以了,几乎每一家都这样,区别就是馅的加工和肉与葱的比例问题了。我最先去吃的那家的老板说,剁馅时,要边剁边放酱油,直到剁好。面则用发面,稀稀软软的,用水蘸着做,做好一个就放到整子上,把蘸的水烘干,就放到底层,很快就烤好了。

拿火烧当早餐,我几乎持续了十年。十年里,先是自己一个人去,后来领着妻子去,再后来是领着儿子一起去。从来没有一个人说吃够了,不想吃了。

后来,由于单位分流,我们到了外地。午饭和晚饭还没怎么感觉不适应,早餐实在没有能替代火烧的。吃遍了大街小巷,馄饨、包子、油条、面鱼、拉面、冷面,都没有潍坊的肉火烧好吃。有一家打着潍坊肉火烧的旗号,做出来的火烧却跟潍坊的大相径庭,真的是徒有其名。



于是,每次到潍坊,早餐一定要吃肉火烧。记得那年我到潍坊接站,接到后,我领客人到了火车站附近的一家火烧铺,每人一碗和乐,火烧随便吃,结果,12个人吃了30多个火烧。无论男女,都直喊好吃。我还到潍坊参加了两次同学聚会,每次酒店里都有早餐,但大家不约而同地想到了肉火烧。于是,要么派出同学去买回一袋子,要么我们拥拥挤挤地到一家火烧铺,热热闹闹等上半天,饱餐一顿。可惜的是,有的馅里加上了虾皮和木耳,没有原来的纯正了。

前不久,单位附近刚开了家老潍县肉火烧,很有点当年潍坊火烧的味道。有的边吃边说,我吃过潍坊的肉火烧,就是这个味儿。有的说,十年来没捞着吃了,可算过瘾了。我也像见了老熟人那样倍感亲切。据老板讲,潍坊的肉火烧,现在也不加虾皮和木耳了,加上后,成本高了不说,味道也变了,大家都不喜欢,所以,现在又变回原来的口味了。

如果是,回去后,当继续吃。