

赞美地方小特产的顺口溜

王连厚

顺烟青二〇四国道大约在18公里至27公里之间，沿路东西两侧有福山回里镇辖区的道平、回里、善疃、老岚四个村庄，从祖辈开始就流传着表扬这四个村有小特产的顺口溜，“道平村的韭菜、回里村的葱、善疃村的干饭正相应、老岚村的鸭蛋送北京”。

道平村的韭菜

道平村在国道西侧，村庄坐落在南北西三面环山的山脚下，从历史上大自然的力量将山上的腐殖土冲至山下，形成一个小平原。韭菜喜欢不粘不沙的土壤，道平村的山根地很适应韭菜

的生长需求。韭菜又是一种不耐寒的蔬菜，冬天寒冷大多由西北风带来的冷空气，道平村的南北西面全是高山，形成了一道阻挡西北风的自然屏障。

在没有温室大棚的年代，冬天如果给韭菜地加温，使其生长快，开春卖个好价钱，只能用高粱秆埋在韭菜地的西北方向，起到阻挡西北风的作用，韭菜生长有这样人为的办法，再加上三面环山的天然优良挡风屏障，因此道平村的韭菜比别的村能早产半个月左右，土壤好、温度高，就形成了道平的韭菜棵粗根长的特点。

现60岁以上的老人都知道，计划经济年代，烟台市里的蔬菜计划供应，当时道平村的第一茬韭菜是烟台华侨宾馆的专用品种。

回里村的葱

回里村是现在镇政府所在地，回里村就建在延伸到外夹河的小山脊上，外夹河绕村庄弯了一个大弯，形成了村前村后两块沙质土壤的大片泊地，葱是耐旱、喜沙质土的植物，其主要利用价值在根上，回里村的前后泊很适应葱的生长，沙土地生长的葱，因为沙土容易培土，土壤透气性能好，所生长的葱有棵大根长，根色白，不太辣的特点，以前表扬回里的葱一棵有一斤，买两棵炝锅从冬用到春。

善疃村的干饭

善疃村在国道西侧，塔顶

山下，村土地大部分以山地为主，山地的土质适合耐旱作物谷子的生长，上世纪60年代以前的人都知道当时谷子是山地的主要农作物，谷子脱壳后小米除煮稀饭外，就是做干饭，可是这道饭很不容易做，放水少了，火候不到就糊锅。放水多了就成稀饭。当地有句口头语：“娶个媳妇能干不能干，就看她会不会捞干饭”。

善疃村的山地多，土壤的成分适应谷子的生长，以前家家种的谷子多，小米做的干饭成为农家主食，做得多了就练就了家庭主妇的手艺，加上善疃村在塔顶的山脚下，山高水好，所以善疃村家中做的干饭是别村无法相比的，就流传善疃干饭正相应的赞美俗语。

老岚村的鸭蛋

老岚村在外夹河边上，外夹河从栖霞境内流出，在老岚村边有一个小湾，是小鱼小虾停留的好地方，农户养的鸭子出门就是大河，大河给鸭子提供了丰富的天然粮仓，水清鱼虾肥。以前老岚村养的鸭子一般都下双黄蛋，旧社会老岚鸭蛋有向北京提供贡品的传说，于是有了老岚鸭蛋进北京的顺口溜。

四句赞美地方小特产的顺口溜，看出一个地方的特产与当地的地理环境有着不可分割的关系，我们能否沿袭老一辈传下来的顺口溜探索发展？想点什么、干点什么、发展点什么呢？

悠悠地瓜情



牟洪涛

从小生长在胶东屋脊的一个穷山村里，在地瓜窝里长大。说起与地瓜的悠悠情缘，真是一言难尽。如今的年轻人很难理解我们这一代人对地瓜那种又爱又恨的情感。

上世纪五六十年代，在胶东农村田野中，到处是大片大片的地瓜。特别是山区，秋季是满山满坡的地瓜和花生。地瓜适应性比较强，也容易管理，锄锄地里的草，翻一翻地瓜蔓就行了，它也很少遭到病虫害。只要是别遇上特别干旱之年，产量是比较稳定的，属于高产粮食作物。

地瓜看起来笨笨傻傻，很不起眼，然而它也有美丽绽放的时刻。地瓜也会开花，地瓜花形状像牵牛花，呈粉红色。这恐怕是许多人没有看到过的，就连我这生长期在地瓜窝里的山里娃也只见过三回。地瓜开花具有很大的偶然性，它不是每年都开，也不是成片开，偶尔出现，往往又会被发现者摘走，所以难得一见。至于什么条件下它才开花，就不得而知了。

从记事起，地瓜就是我们家里的主食。到了阴历八月，地瓜就可以刨着吃，就不再挨饿了。我们山里人盼着地瓜能够丰收，地瓜丰收了，一年的生活就有了保障。因为山区地薄，小麦和玉米长不起来，产量低，所以很少种植。贫困的山村一年四季离不开的就是鲜地瓜、地瓜干、地瓜面。秋冬季节吃鲜地瓜，春夏季节吃地瓜干，年景不好地瓜蔓地瓜叶也成为果腹之物。地瓜叶子掐回家用开水烫过加蒜一拌，就成了一道凉菜；用小地瓜腌制成咸菜，也是一种下饭菜；地瓜加工成粉条，在当时更是一种奢侈品。

鲜地瓜和地瓜干主要是煮着吃。一年到头是上顿地瓜或地瓜干，下顿还是地瓜或地瓜干，经常会引起腹胀、烧心、泛酸、胃疼等不适感，常年累月地吃煮地瓜和地瓜干，真是厌腻透了。那时我们是多么地不喜欢地瓜呀！听说城里人有大米白面吃，真是羡慕之极。

虽然吃够了地瓜干、地瓜面，然而也有一些偶尔能吃到的地瓜美食，给我留下了美好的记忆。譬如烧地瓜、地瓜面包子、“散状糕”等。

现在好多人家都有烤箱，可以烤地瓜吃。过去在农村没有这条件，就在大锅灶里用煮饭的余火烧地瓜。烧好的地瓜，黄澄澄的瓢，散发着诱人的香气，咬一口甜滋滋的，很像如今地摊上的烤地瓜。可是在我小的时候，想吃块烧地瓜是一种奢侈的想法，因为那样吃浪费，吃得多，大人是不容易让烧地瓜吃的。只有生病或是表现好让母亲高兴的时候，或许能吃上烧地瓜。

过年过节改善生活，也会用地瓜面擀面条、包包子、包饺子。地瓜面不像小麦面，筋道不足，很容易断裂。但是，村里人想出了许多办法解决地瓜面筋道不足的问题。最常见的方法是向地瓜面里掺部分白面和豆面擀面条，母亲告诉我这叫“三条腿”面条。包子、包饺子一般时用煮熟的芋头掺到里边，也有的用榆钱树皮磨成粉掺进去，以增加筋道。

奶奶还会用地瓜面做“散状糕”。每当嘴馋的时候，就会缠磨着奶奶，让她做一次“散状糕”。做“散状糕”是很费工夫的。锅里添上水，放上蒸帘，搁上一大陶盘（当地烧制的一种带孔平底盘），底盘垫上玉米棒子叶，锅里烧上开水，水烧到大汽直冒时，用面箩向盘子中筛

细地瓜面，筛上一层后要停一会儿，等待水蒸汽把面润湿，然后再筛上一层，这样反复地做下去，等到面高有十厘米左右时，盖锅蒸熟。出锅后用刀切成方块，膨松香甜的“散状糕”，成为一种美食。自从奶奶去世后，就再也没有口福吃“散状糕”了。

地瓜的命运也是随着时代的变迁而变化的。记得困难时期，生活目标是吃饱，不敢奢望吃好。那种水分多、甜度高的地瓜被称为“下八筋”，虽然好吃，但因其产量较低，又不耐吃，就被上级给命令禁种了。水分少、甜度低的地瓜叫作“胜利百号”，则成为那个时代的“宠儿”。后来，我有幸进了城，地瓜在我这里成了“弃儿”，实现了当年想“远离地瓜”的夙愿。

刚进城时，看到有些城里人喜欢吃地瓜还不以为然，以为是“吃饱了撑的”。后来看了不少地瓜的相关材料，才知道是自己孤陋寡闻、少见多怪了。地瓜味道甜美，营养丰富，含有丰富的蛋白质、纤维素、多种维生素和赖氨酸。据《本草纲目》、《本草纲目拾遗》等古代文献记载，地瓜有“补虚乏，益气力，健脾胃，强肾阴”的功效，可使人“长寿少疾”。在欧美地区还有人赞美它是“第二面包”，还听说它是未来的“宇航食品”。如今小区街头，地瓜又成为热销品，地瓜绿色、保健、美味，被人们宠爱是自然的。

久违则生态，加之对地瓜有了新的全面认识，我逐步改变了对地瓜的旧有成见。现如今也经常买上一些，放在家里，不定时地拿出来调剂一下生活。这重续的地瓜情缘，已经没有了旧时的苦涩，倒是给现时的生活增添了不少的甜蜜。

白菜萝卜菜窖子

李文毅

霜降，白菜长成了羞答答的小媳妇，萝卜也长成傻小子，菜地只等着丰收。母亲收白菜和萝卜，需要挖好菜窖。在我家的菜地旁边有一块地，是村前老善人家的地，往往是种上一季花生便再没有种上其他庄稼。母亲通常把菜窖挖到那块地里，离家近，离菜园也近，非常方便。选一个艳阳天，母亲和我一起带着铁锹和大镢去挖菜窖。我们挖出来的菜窖是长方体的坑，这里是一片藏风的洼地，是一个贮存白菜和萝卜的好地方。

为白菜和萝卜准备好了过冬的菜窖，我和母亲在菜园中割下白菜，拔出萝卜。母亲在菜窖底下铺上一层细细的沙，将一棵棵白菜放进去，将一个个萝卜放进去，把它们像宝贝一样安排在菜窖中，像是在贮存自己的宝物一般，它们是一家人整个冬天和春天的菜。我和母亲把菜窖旁边的土都填进菜窖中，菜窖已经鼓起来，像是一个“小山包”。我们还铺上了几捆玉米秸，算是对菜窖的关爱。

冬天的雪飘起来，倘若有的大雪降临了，每个雪落之后，母亲便会带着铁锹铲去那菜窖上的积雪，不想让雪融化为水渗进菜窖中。从菜窖中挖白菜也是一个细致活，这活儿不能急，不小心会铲坏白菜。家中断了菜，母亲不会叫我到菜窖里抠菜，她会自己到菜窖中抠几棵白菜和萝卜。

母亲铲去菜窖前面的土，小心翼翼地挖出一棵棵白菜来。她再抠了三两个萝卜，那是冬天里最可口的水果。把白菜搬回家中，剥去烂掉的菜叶，青青白白的白菜呈现在眼前。白菜摆在院落中，享受着冬日阳



光的温暖。菜窖里的白菜极其细嫩，鲜美可口。母亲炒白菜，如果有粉条，她会做出白菜炖粉条。如果再好一些，乡里来了换豆腐的，母亲会拿出一瓢黄豆，换来一方豆腐，做出一个白菜豆腐，那是非常好吃的菜。“肉中就数猪肉美，菜里唯有白菜鲜。”新年到来了，母亲为我们一家人煮起猪肉白菜水饺；年夜饭，一盆凉拌白菜心，也是我最喜欢的一道菜，那是一年里最幸福的日子。白菜是乡村里的聚宝盆，菜窖里的白菜和萝卜一直吃到第二年的春天结束。

那个时候，白菜和萝卜是家中的常菜，是它们伴我走过冬天。如今的菜市场，各类瓜果蔬菜琳琅满目，应有俱有。尽管是如此，母亲的菜地旁仍有菜窖，那是勤俭持家的本分日子。白菜是乡村生活中不可缺少的绿色蔬菜，味美可口，营养丰富，素有“菜中之王”的美称，是老百姓的喜爱之菜，白菜依然是乡村不变的一个主菜。

尝过高楼大厦里的山珍海味，吃过陋室蜗居中的美味佳肴，我依然喜欢爱吃白菜，没有忘记挖菜窖的那个年代。

二次发酵 健康伴侣

吉斯果园

给健康加上“小金罐”

创发酵型果醋饮品领导品牌

JISI 吉斯集团 ~健康产业兴 吉斯中国梦

地址：烟台市牟平区师范路426号 业务电话：4237199