

青未了



■民俗与传说

秃尾巴老李在山东

□王庆安

关于秃尾巴老李的故事，在山东各地流传甚广，并且民间认为秃尾巴老李的家就在山东。这一现象颇值得玩味。

各地流传的秃尾巴老李故事虽然有一些细节上的差别，但主要情节其实是一致的：居住在某一地区（该地区往往在夏季经常出现龙卷风）某一村庄的某一户人家（其姓氏众说不一，但大多数故事传为李姓），婚后妻子多年不孕，忽一日感而有孕（怀孕的原因也有各种说法，有的说是因为吃了李子或者桃子，有的说是到河边取水时被龙“戏”了，也有的说是在自家门口被一个白胡子老头——其实还是龙王碰了一下身子），后来产下一个怪物（有的说是个肉蛋，切开后是条龙，有的说生下来就是条小龙），状如巨蛇，颜色黢黑，而且有鳞有角，每次吃奶时身子盘

在梁上，把母亲吓得要命。其父见状以为是个妖怪，随手摸起刀（也有的说是斧头）去砍它，结果砍断了他的尾巴，所以成了秃尾巴龙。

这条龙长大后时而变成人形，时而又变成龙形。变成人形时给地主扛活，力大无比，饭量惊人，能承担常人根本不可能完成的工作，除此之外倒也老实本分。后来去了东北。当地有一条白龙江，里面住着一条白龙，这条白龙品行不端，经常无端兴风作浪，致使江水泛滥成灾，淹没农田，毁坏庄稼，冲倒房屋，淹死百姓无数。秃尾巴龙看不下去，决心为民除害，要把白龙除掉。事前他料定是场恶战，于是化作人形（也有的说是托梦）在江边求人帮忙，他告诉人们准备好馒头和石头（也有的说是石灰），于某月某日某个时辰前往江边，见白浪上翻时就往里投石头（石灰），见黑浪上翻时就往里投馒头。由于秃

尾巴龙平日里为人实在而又随和，经常帮助别人，人们都亲切地称他“老李”，所以人们都真心实意地帮助他。他最终借着人们的帮助杀死了白龙，自己也被玉帝批准管理那条江，那条江从此成了黑龙江，他便是黑龙江的龙王了。

据说秃尾巴老李战白龙时出了很多汗，而他是条黑龙，所以出的是黑汗，黑汗把江染黑了，黑色的江水渗进两岸的土地里，土地于是变成了黑色，而且特别肥沃，不用施任何肥料也能长出好庄稼。另外，秃尾巴老李对山东老乡特别友好，山东人在黑龙江上撑船时，江里的鱼会自动往船上蹦，那是秃尾巴老李送给老乡的礼物。据说在黑龙江行驶的船上，只要有山东人，就不会翻船，所以每次开船之前，船家都要问“有山东人吗”，不论有没有，乘客们都会答“有”，因为厚道的秃尾巴老李并不追究是不是真老

乡，只要听说有老乡就一概照顾了。秃尾巴老李还是个孝子，每年夏天，他都要回山东老家给母亲上坟，由于他腾云驾雾，挟风带雨，所经之处必然风雨大作，并且往往夹杂着冰雹，所以他每次回山东时，带给家乡的都是或大或小的灾难。

秃尾巴老李这一神话的民俗意义非常丰富。从民俗学的角度考察，秃尾巴老李实际上是山东人自己造出来的神。我们可以看出，秃尾巴老李性格里明显带有山东人的特点：忠厚、老实、本分，但是好打抱不平，眼里揉不得沙子。这一神话的原始功能，主要还是试图解释两个问题：为什么会有龙卷风；黑龙江水为什么是黑色的。当然，稍稍具备科学常识的现代人都知道，这种解释是不对的。但是民俗事象是不能用对不对来进行评判的，其中包含的先人们探索世界的艰难与酸辛，似乎更值得我们体会。

送父亲 一块精神菜园

□付体昌

2006年春天，我正在江苏出差。那天小妹发来短信提醒我，下周末是父亲生日，要我记得打个电话回家。正在长途车站候车的我，放下电话盘算着送父亲一份什么样的生日礼物好呢？吃的喝的用的家里啥都不缺，我突然想起父亲喜欢看报纸，他还常叮嘱我不要放下手里的笔，就写一篇文章送给父亲作为生日礼物吧。

汽车抵达南京时夜幕初临，文章已经构思好了。刚到办事处，我不顾一身疲惫打开了电脑。一个小时后，那篇题为《我与父亲的经济往来》的稿子写好了。晚上，又把文章仔细修改了几遍，第二天中午买了份当地晚报，按照副刊的电子邮箱发了过去……

平时我喜欢写点东西，正是受父亲的熏陶。上中学时，父亲在镇供销社工作，办公室订了《大众日报》《齐鲁晚报》，父亲喜欢当时的“今周刊”深度报道，我更喜欢那些优美、朴实的散文。三年间我把所有喜欢的文档都剪下来，贴在本子上，很多都能背诵。至今想来，正是那段剪报、读报经历，给了我最初的文学启蒙，让我学生时代作文就出类拔萃，至今受益匪浅。

那篇文章写完之后我自己也很感动，果然，第三天就在那家晚报的副刊头条发表了。买到报纸后我给父亲打了个电话，告诉他为他写的“生日礼物”见报了，父亲非常高兴，叮嘱我一定要“用挂号”把报纸寄回去。

后来这篇文章被媒体广泛转载，还被收入多本青少年图书，到2006年底，一共收到稿费1430元。我复印了刊发这篇稿件的报刊和稿费汇款单，装订成册，把这笔稿费存在农行卡里，春节回家送给了父亲。那个春节父亲过得最自豪，逢家里来客，他都拿出那件“礼物”显摆一番。

临行，我怂恿父亲，农闲时不妨提起笔写一下以前的经历，我负责修改，“或许能发表哩”。一向不爱动笔的父亲竟然答应了。

“五一”我回家时，母亲从板箱里拿出一沓摩挲得有些脏的信纸，字密密麻麻，“这都是你爸写的，看看吧。”

总共有二十多页，有很多错别字，但一笔一划很认真。父亲初中都没读完，15岁就去参军了，文字水平的确有限。那些掺杂着错字、白字的故事让我第一次走进父亲的精神世界：《我家的新房子》《马颊河的大鲤鱼》《一件军装》……语言拙朴却很生动，那些事他之前从未提起。

我把这些精彩的故事全部打印出来，归类整理。2008年在《齐鲁晚报》举办的“纪念改革开放30周年”征文中，我把父亲写的一篇《一件的确良军装》投了出去，第三天编辑老师发来邮件，让我翻拍了父亲穿军装的照片。10月22日，父亲的第一篇文章《一件的确良军装的回忆》配照片发表了，我买了5份报纸收藏。

我立即把这个喜讯报告给了父亲，电话那端我能听到他爽朗的笑声。不少乡亲看到了这篇文章，对父亲更是刮目相看。

2008年年底，我结婚前夕，计划把自己近五年间发表的文章，印一本书，给来往的亲友做礼物。在书稿的最后一章我精心挑选了父亲的6篇文章放了进去。结婚那天，父亲把我们“合著”的新书《开往春天的拖拉机》发给亲朋时，他神采奕奕，仿佛年轻了很多岁……

以前冬闲，父亲喜欢睡觉、看电视，现在他养成了动笔写字的好习惯。每次回家，我都能看到父亲的“新作”，那些带着泥土味儿夹杂着白字的乡间小事，仿佛一片开满鲜花的菜园，生趣盎然。我还在陆续整理“翻译”父亲的“作品”，虽然发表的稀少，可带给父亲的乐趣和“成就感”是巨大的。

作为农民的儿子，我在异乡的城市里为生活打拼，没有金钱，没有权力，不能让父亲过上富裕的生活，但我通过自己的方式为父亲构建了一处精神“菜园”，在那里父亲找到了多少钱也买不到的快乐。



■看图老济南

特色早点

文/图 姜振民

“五香甜沫”是正宗的济南小吃，也是当地的特色早点。做甜沫先要选当年新鲜上好的小米，浸泡后磨成小米糊，熬煮时加花生米、大豇豆、炸豆腐丁、豆腐丝、粉条、细嫩的菠菜叶及炝锅的姜、葱末及胡椒面、五香面提味，再加少许香油，从锅里往碗里盛时要用长把木勺。如加一套烧饼果子，外带一个茶鸡蛋，就是济南人一顿美美的早点。

如今，这正宗的甜沫只有杆石桥回民小区还有一两家，济南的早点市场早已被云南米线、兰州拉面、苏北辣汤等外地小吃占领，甜沫已经有其名无其实了。

■齐鲁美食

鲁南品秋

□刘琪瑞

秋色渐浓了，田野里一派亮丽，园里的瓜果、田里的稻菽丰收在望。掰一穗胀鼓鼓的青玉米，拔一墩白生生的落花生，再扒出一两只敦实的黄地瓜，看看这些新产的秋粮秋果，便觉心里熨帖、踏实；稻谷黄了，高粱红了，豆棚下鲜嫩的扁豆、眉豆、秋黄瓜青秀可人，南园谁家的老南瓜透出一派橙黄，和爽的金风里，你甚至能嗅出那股甜丝丝的香味来……到乡下尝新吧，吃一吃香甜可口、滋润舒贴的农家饭，尝一尝鲜爽醇正、余香缭绕的农家菜，整个身心便在秋日明媚的阳光里陶醉了。

我的家乡在鲁南小平原上，初秋时节，庄户人家就有采摘半熟的秋粮秋果“尝新”的习俗，做一些鲜爽诱人的小吃，为的是品足新粮那份醇香。可做多味鲜花生、青毛豆，摘上几大捧白胖胖的花生，青莹莹的毛豆荚，洗净之后放上红艳的鲜花椒、大茴香，加盐加水微火慢煮，一缕缕鲜味儿挡不住地直钻鼻孔。作为农家精美的小零食，大人、小孩都喜欢吃，那风味爽气得很、美气得很哩。还可做水煮青玉米，挑拣几穗鲜嫩的玉米棒子，不能太嫩也不能太老，剥去外层的老皮，只留

下一两层白里泛青的内皮，然后入锅水煮，青玉米的香味儿一波一波漫过来，诱得人唾液潜溢。剥去皮儿，玉米那种鲜亮的嫩黄让人有些吃惊，细嚼起来甜香、筋道，余香绕舌。

另一种小吃有些粗俗、拙朴，在餐馆、饭店恐怕难登大雅，不过，那风味却特别迷人，这便是秋日烧烤了。鲁南乡下的烧烤大致有两种，一种是野外烧烤。这多是放了秋假的乡下孩子们的把戏儿，花生是刚从田里扒出来的，还带着一层湿润的泥土，青玉米要用采来的荷叶裹了，老地瓜要用干净的河泥糊上，有时还要爬上果树偷摘下一些毛栗子、硬核桃。蓝天白云下燃一塘野火，火势减了几分后，把准备烧烤的物儿投入火塘，慢悠悠地烧烤呗。乡下孩子们很有心数，先吃易熟的花生和其它干果，再吃晚熟的玉米、地瓜，那味儿特爽，能品出泥土的芳香、阳光的韵味儿。另一种烧烤，我美其名曰“灶烤”或者叫“鏊底烧烤”。我们这地方庄户人家的主食是煎饼，家家户户隔三差五地就要烙一回，烙煎饼后鏊子底下的余火不能浪费了，所以一些有心计的母亲喜欢把采收来的玉米、地瓜、花生之类秋果实，埋入灶火中烧烤，让家中孩子尝尝新鲜，打打牙祭。这种烧烤味

儿更醇，比如秋地瓜，灶烤后外皮爽脆内里甜软，还溢出黄澄澄的甜汁儿，直甜到心里，孩子们贪恋着哩。

农家饭远不止于此，花样层出不穷。吃过新粮煎饼吗，秋里新产的玉米、小米、高粱淘洗干净，上磨磨成糊糊，烙制出金灿灿、红亮亮的新粮煎饼，吃起来绵软耐口，新粮那股醇正的芳香连绵不绝，令人回味无穷；品过杂粮干饭吗，用新产的豇豆、赤豆、黑豆、绿豆，掺了我们这地方新脱出的姜湖大米蒸成杂粮干饭，但见颜色鲜艳夺目，豆香米香浓郁扑鼻，不用佐菜食欲大振，愈嚼愈有滋味儿。

除干饭外，这地方的粥食也较有特色，喝过小米南瓜汤么，用马陵山区黄澄澄的小米与南园一带硕大的老南瓜熬汤，米汁金黄油亮，南瓜沙面甜柔，吃起来香喷喷、甜津津，滋润养人，久食不厌；尝过油栗干果粥吗，把晚秋的郯城大油栗去壳磨成面儿，与新产的大红枣、核桃仁、甜杏仁、野梨片一道煮制甜粥，食之滑爽香糯，润喉生津，梦里都留有干果粥的那份余香哩。

这地方秋季的农家菜更是别具一格，风味独特。简朴随意的，要数秋菜蘸红酱和盐渍韭花黄瓜了。家乡那些巧手的婆婆、大嫂秋里尤善晒制红酱，这种

用鲜花椒和焐透的煎饼精心晒制而成的红酱浓稠晶亮，竹筷挑起来绵延不断，远远就能嗅到浓浓的酱香。采摘菜园里青嫩的豆角、鲜爽的大葱、红色的辣椒、水红的萝卜，洗净之后，用这些鲜物儿蘸酱，卷入绵软的新粮煎饼品食，朴素简捷，透爽贴切。老秋时节，乡人还喜欢腌制一种家常小菜，采收粉白的韭菜花、鲜嫩的油皮黄瓜、蔓长的白眉豆、紫黄的新姜，拍碎后用盐稍腌，这几样鲜物儿相辅相成，那味儿爽得令人啧啧咂舌，佐酒下饭，甭提多美了。

家乡人在吃的方面往往别出心裁，除善制这些有滋有味的小菜外，烹炒煎炸之类大菜也不逊色。场地边、院前院后养了一夏的小公鸡长得肥嘟嘟的，刚会捏着嗓子学打鸣儿，味儿正足哩，家里来了贵客，撵捉宰了，开膛破肚收拾妥当，烹制成香醇美艳的酱爆童子鸡，那样的风味令客人受用着哩，品也品不尽。稻田里养殖的青蟹，河湾里放养的红鲤，在阵阵金风里已长成了气候，网捕篓捉，烧一道鲜美绝伦的沂河红鲤，蒸一盘肥嫩爽口的稻田青蟹，在豆棚瓜架下，蝈蝈声声里，把酒话桑麻，品秋聊光景，这样的意境让远来的客人流连忘返……

山东高速集团杯

第四届孝行齐鲁有奖征文

主办：齐鲁晚报 山东省老龄事业发展基金会
协办：山东高速集团 投稿：sdxzhappy@163.com