



■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(也有的是说是斧头)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,下周六是父亲生日,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。三年间我把喜欢的文章都剪下来,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”把报纸给寄回去。

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,把那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,父亲的第一篇文字《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,给来拜访的亲友做礼物。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,生机盎然。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、大红豆、炸豆腐丁、豆腐丝、粉条、细嫩的菠菜叶及炆锅的姜、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、滋润舒帖的农家饭,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食,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,花样儿层出不穷。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,把晚秋的郊城大油栗去壳磨成面儿,与新产的大红枣、核桃脑、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、红艳的辣椒、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、蔓长的白扁豆、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、稻田青蟹,在豆棚瓜架下,蛐蛐声声里,把酒话桑麻,品秋唠光景,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: sdzxhappy@163.com