

冯凯：“不务正业”的厨子诗人

文/片 本报记者 张建丽



刚炒完菜，冯凯就窝在宿舍的小台灯里写诗了。

他是济宁运河宾馆的一名厨师，在整天围着锅碗瓢盆转悠的同时，心中还藏着一片执着的“热土”——文学创作。“我就是个‘不务正业’的写诗厨子。”34岁的冯凯开玩笑说。

说起学历，冯凯很坦然，他告诉记者自己只有初中文化水平，但这丝毫不影响他对文学创作的热爱，只要有空他就会钻进图书馆“充电”。“文学与人的性格有着直接关系！”冯凯说，自己属于外冷内热的类型，在一般外人看起来比较孤僻，写作成了他宣泄真实情感的一种方式。当被问及从什么时候开始写作时，冯凯笑了，透漏给记者一个秘密，在读初一时，他早恋，最早写诗是给心仪的小姑娘。

冯凯干厨师已经16年了，和他差不多入行的朋友，有的包厨房，有的当上了厨师长，整天扑在厨房上，收益渐长，而他却没有朝这个方向走，而是踏上了文学的“不归路”，工作之余就是写东西。在冯凯的心中，文学是他的精神支柱，写作是一条朝圣的路，他曾这样写道：“把这种七手八脚的文字，串成轱辘，组成笨重的车。我坐上去，甩响我的牛鞭，想到哪儿就到哪儿……”为了这条路，2004年冯凯自己掏腰包，花了1万元将自己写过的东西集成一本书出版，以家乡的河流命名叫做《白马河》。这本书出了两千册，直到现在还没有卖完，多是送给亲戚朋友了，为此母亲直喊他“傻蛋！”“傻吗”？冯凯并不这样想，他告诉记者：“孟子曾说过‘有为者譬若掘井。掘井九仞而不及，犹为弃井也。’人贵在持之以恒。”

说“不务正业”其实是谦虚，记者了解到冯凯现在是特二级厨师，非常擅长烹饪微山湖菜品。冯凯称烹饪也是一门艺术，不过普通的菜谱有点单调，为了把文学和烹饪结合起来，给菜谱“上色”，他用了两年的时间，写出了8万多字的《微山湖老嫫嫫炖鱼》，里面不仅有“辣乌鱼”、“生吃鱼丝”的做法，还将一些相关菜品的传说等糅合进来，“好吃好看”。

●社区记者逛市场

野菜价高仍受青睐

本报济宁12月8日讯(记者 范少伟) 菜市上面条菜、荠荠菜等野菜价格超过家常菜，但很受消费者青睐。

在城区曲坊街菜市，李女士的菜摊上不仅有大白菜、萝卜、油菜，还有面条菜、荠荠菜。“都是自家种的，卖得比较便宜，大白菜0.6元/斤，萝卜0.8元/斤，油菜1.3元/斤。”李女士说，面条菜和荠荠菜都是2.5元/斤，比其他菜贵一些但仍受市民欢迎，每天都会卖五六十斤左右。

“虽然价格比一些家常菜高，但挺稀罕的，就想买点尝尝鲜。”在市场买菜的陈女士说，拌着吃或用辣椒炒着吃味道都很好。摊主李女士这两年就种了一分多地的面条菜，“收完玉米就开始撒种子，3个月左右就长成了，比较省事，卖得也不错。”

济宁市农委蔬菜站负责人介绍，面条菜、荠荠菜等野菜纤维较多，能促进肠胃的吸收消化，具有保健作用，尤其适合老年人或身体较胖的人食用。



古槐街道：

15名独居老人将获救助

本报讯 济宁市市中区古槐街道办事处15名独居老人将获得济宁市“情暖万家”慈善救助。目前，这15位独居老人的申报材料已上报济宁市市中区慈善总会，有关部门将于明年1月份集中向这些老人发放羽绒服、面、油等生活物资。

(范少伟 戈丽娜)