

人文 齐鲁

高密—— 那些与莫言创作有关的地方和物产

“东北乡”概念

莫言作品和讲话中反复提到的“东北乡”，泛指原高密市的大栏乡、河崖乡，即现在的高密疏港物流园区、夏庄镇以及姜庄镇。

在“东北乡”概念里，有两个省级旅游特色村：第一个是首批国家级非物质文化遗产聂家庄泥塑的发源地姜庄镇聂家庄村，第二个是首批国家级非物质文化遗产高密剪纸基本用材红纸基地夏庄镇东李家村。



莫言旧居

莫言旧居位于城里南关村，这是莫言结婚及青年生活的所在地。莫言婚后在此居住多年，他前期的部分作品便是在此创作完成。

与莫言作品相关影像



高密泥叫虎



高密红纸



高密炉包



高密剪纸



莫言老屋

莫言老屋位于高密东北乡，是莫言的出生地和少年生活所在地。今日坐落于高密市东北部胶河疏港物流园区的平安庄村，距市区约10公里。一处方方正正的老院子，四间青砖石基、灰瓦盖顶、普普通通的旧房子，一座简简单单的小门楼，莫言的童年、少年时期就是在这里度过的。莫言从这里走进学堂，从这里步入社会，从这里踏进军旅。是这里胶河的水、东北乡的土，孕育出了一代文学大师。有关方面已对旧居进行了修缮保护，并计划以实物展示为主对外开放，再现莫言先生青少年时期的生活场景。



孙家口伏击战纪念碑

《红高粱》拍摄基地

孙家口伏击战旧址青纱桥和公婆庙惨案红色旅游纪念地曾是电影《红高粱》的拍摄基地。

青纱桥位于高密市东北部胶河疏港物流园区孙家口村村后，距市区约20公里。1938年农历三月十五，高密的抗日游击队根据可靠情报在孙家口青纱桥南头，伏击了途经这里的日本鬼子的一个车队，歼敌39人，击毙了在平型关大战中漏网逃生的敌板垣师团中将指挥官中岗弥高（抗日战争期间在中国战场上被击毙的两个日军中将之一），缴获了一大批战利品。该战役被莫言写进他的长篇小说《红高粱》，该战役的历史见证物——青纱桥，成为著名电影导演张艺谋拍摄电影《红高粱》的主要拍摄地之一，1988年电影《红高粱》荣获柏林金熊奖。

公婆庙即公婆庙村，现改名东风村，属高密市胶河疏港物流园区，距市区约20公里。1938年春，刚刚组建起来的游击队，在当地人民的支持下，于高密原大栏乡的孙家口村给刚占据高密城不久的日本侵略者以重创，击毙日军中将中岗弥高，沉重地打击了日本侵略者的嚣张气焰，鼓舞了我敌后军民的抗战斗志。随后，日军进行了疯狂的报复，血洗公婆庙，残酷杀害手无寸铁的无辜群众136人，伤70人，烧毁房屋800余间，被毁的家具、粮食、牲畜不计其数。解放后当地政府将惨案发生地竖立“公婆庙惨案纪念碑”，以缅怀为国捐躯及无辜惨遭法西斯杀害的爱国同胞，激发人民吸取历史教训，奋发图强。



莫言文学馆

莫言文学馆位于市内文昌街中段，汽车站北门斜对面，建筑面积1900多平方米。馆名“莫言文学馆”为我国著名作家王蒙所题，门柱上的楹联“身居平安里心忧天下 神游东北乡笔写华章”由著名作家贾平凹题写。

该文学馆主体部分由“文学成就”、“成长道路”、“文学王国”、“故乡情结”、“文化交流”等展览板块组成，附设影视室、创作室、莫言书法手迹展示室、莫言部分作品展示室，集中展示了莫言部分珍贵手稿、获奖证书原件、不同时期照片及莫言影像资料、书法、书信等实物。该馆开馆以来已接待中外游客万余人。

小炉包： 忘不掉的美味

“包啦——热的！”

一声诱人的呼喊划破长空，像高亢的劳动号子，似优美的民间小调，宛若勾引馋虫的小手，随着那声悠长的叫喊让你至今忘不掉，甚至会永远深藏在你的记忆里。我曾想，这好像是只有在家乡高密才会享受得到的，尤其是在农历四月初八大山会上，更是独特的风景一道。不，如今在山东省的一些大城市甚至首都北京也可以品尝得到。高密小炉包已经成为山东名吃，香遍全省飘香省外了！然而，我还是忘不掉过去的味道。

麦子返黄了，农民的脸上也泛起了微笑。心里便在盘算着怎样收获，盘算着怎样装满粮囤子，盘算着今后怎样过日子。麦收之前这个大山会便是置办麦收物品的好日子，更是人员最集中的日子之一。我们这些小孩子全然不顾大人们的心思，来到山会上只有两件事：一是玩，看光景；二是吃，小炉包。

挤在人堆里看光景是件累人的事，只有那声诱惑力极大、穿透力极强的“包啦——热的”才是我们的最爱。听到这叫声，我们会像泥鳅一样从人空子里钻出来，手里攥着哭闹着从父母身上掏出来的几毛钱，猫儿闻着腥味一样循着那诱人的香味飞奔到打炉包的摊前，瞅着那雪白的炉包，望着那金黄的嘎渣儿，嘴里的涎水就会不自觉地流下来。嗓子里就像钻进了小虫子，肚子也会咕咕叫起来，忙不迭地递上那几毛钱，顺手拿一片向日葵叶子，双手托着，眼瞅着那几个热腾腾的小炉包落到叶子上。双手捧着跑到墙边找块砖头坐下，一手抓着炉包往嘴里填，一边还瞅着那炉包摊，瞅着那打炉包的炉，生怕它们飞了，跑了。再看那小炉包不大，像小蒜头。可真香！咬一口，直冒油。馅是白菜、猪肉的，白菜似熟非熟，一咬有咯吱咯吱的响声（这自然是高密炉包最具特色或者是最绝的一点，也是最有名的一点）。偶尔咬着一块团肉，烂烂的，香香的，含在嘴里好长时间不舍得咽下去。更有炉包肚子底下那层金黄酥脆的嘎渣儿，一咬嘎嘣脆。粘附在炉包肚子边儿上的更是薄如蝉翼，焦黄透明，舔在嘴里就化，美不可言。这种手艺我想只有打高密炉包的人才有，对那打炉包的便有了几分敬意，就边吃着边瞅那炉、看那打炉包的人。那炉是圆形的，底是平平的，生铁的，擦上油亮亮的，那时候还不知那油是猪油还是豆油、花生油，如今的炉包是用上等的花生油的。放上包，吱吱响，浇上水，周围咕嘟咕嘟直冒泡。盖上盖子，不消几分钟再瞅瞅，一个一个炉包就紧紧地团结在一起，一铲子铲起来仍是一个整体。整体的底部是金黄黄的一片。炉底下，麦秸草正被烧得毕剥响，这一边，一盘炉包就已经被一抢而空。

以后进了城，我还怀念那呼家庄、拒城河大山会上的炉包，总觉得那是最地道、最好吃的美食。没想到在城里也会有。像比较有名的“林三炉包”就很好吃。我便知道了，美食是可以流传的，风味是可以共享的，便开始注意和研究起高密炉包来。

高密炉包是以香、焦、酥、脆、菜生、肉熟著名的。据传说，高密炉包是从汉朝名将韩信手下的厨师手中传下来的。楚汉相争的时候，韩信在高密指挥“潍水之战”，在当时的战场上至今还有韩信沟、张鲁祠的所在。那厨师为韩信做过炉包，很得韩信赏识，这手艺被当地招来帮厨的“偷”学到了手，一辈一辈传了下来。到清朝末年，呼家庄的王家、徐家、夏庄的张家（“公顺”）就开起了炉包铺。民国时期，呼家庄就有了几十户人家打炉包。他们推着小推车，带着篷布、炉、面、菜、柴草等四集遍赶打炉包，一年四季不断。呼家庄的徐家还在高密城的神仙巷安营扎寨打炉包。呼家庄王家、徐家的传承遍及高密的二十几个村庄，远到潍坊、青岛、北京等地。解放后，高密的国营、集体饭店都把炉包作为传统名吃传承下来，并不断发扬光大。

如今，在高密城，几乎所有的饭店、酒楼都把炉包作为面食招牌，还根据人们的喜好，分素馅和肉馅两种融为一炉，味道上佳。这也引起了外地人的青睐，一些大城市有了高密炉包店。十年前，我曾应邀在市政府招待所接待过省美食家协会的专家，他们对高密炉包很有好感。不久，高密炉包被评为“山东名吃”，树立起了品牌。