

青未了

人文齐鲁



1942年5月,毛泽东《在延安文艺座谈会上的讲话》,推动了山东解放区工农通讯运动和大众文艺运动的发展。我是在这两个运动的热潮中成为一名文艺工作者的。

■忆海拾珠

我在这条路上已经走了68年

□苗得雨

《讲话》这部马列主义与中国实践相结合的经典著作,于发表的第二年传到山东。我第一次读到全文,是一两年后在一本整风文献上。文章的深刻性和生动性深深地吸引着一个农村少年,许多话那样对心,使我对文艺工作的理解打开了明亮的窗子。

1950年,在全省通讯工作会议上,我的老领导、大众日报社社长刘建在报告中说:“在工农通讯运动中,提高了工农干部的政治文化水平。从工农通讯员中,培养了许多干部,少数的工农通讯员,例如王安友、苗得雨等,已经写了小说成为工农作家了。”当时新闻与文艺的关系十分密切,人们工作的分工也不像今天这样细,新闻重视文艺,新闻工作者也培养文艺作者,有的

新闻工作者也是文艺工作者,都是出自革命的需要,都是在《讲话》等文献中所包含的统一指导思想指引下出现的历史现象。大家面对着宣传工作的十八般武艺,需要什么就干什么,摸起什么就干什么。

在报社负责具体培养帮助我的李玉华老师,她本身也是一位作家、诗人,她以“白玉”为笔名写了很多诗,也写了许多报告文学、散文以至剧本,建国后还出过长篇小说。多年未停笔,后又成了业余画家。在报社当过领导,在党的宣传部门当过领导,上世纪60年代还当过人民文学出版社副总编。对陈登科有过培养帮助的钱毅,是当时《盐阜大众》报的编辑,是名作家阿英的儿子,去世时才二十二岁。钱毅当时写的一本书《怎样写》,既谈新闻写作,也谈文艺写作。这

书对我有很大影响。李玉华是一个青年培养一个小少年,钱毅是一个小伙子培养一个大小伙子。

毛泽东在《讲话》中说:“我们要战胜敌人,首先要依靠手里拿枪的军队。但是仅仅这种军队是不够的,我们还要有文化的军队。这是团结自己、战胜敌人必不可少的一支部队。”当年我是这支队伍的一个小兵——跟在大战士身后的“小尾巴”。那难忘的岁月所留在心头的愉快记忆,使我经常愿意回想,这种回想像一股清泉在心底流淌,产生着对日久的鼓舞与激励。

《讲话》是一个时代的开始,一条道路的开端,使我们的民族文艺在民间文艺、古典文艺和“五四”新文艺之中,又融进了革命大众化文艺。革命的文艺随革命的开始而开始,在这一点上说《讲话》是实践经验的总结。但实

践经验一旦经过了总结,就成了理论上的升华,就揭示了规律,就成了经典,就反过来可以指导新的实践。所以我们说从那以后是一个时代和一条道路的开始。

现在这条道路已经走了70年,我在这条道路上已经走了68年。《讲话》中有些话,今天不一定适用了;也有些话,实践证明讲得偏了些,或不完全。这些今天大家不难明白,经过几十年的经验教训总结也已经明白。《讲话》的基本精神是要继承的。我不是专门的理论家,但古今中外理论中的大道理,也大体钻研了一下。我经过钻研,加上经过以往事情的反思,发现毛泽东讲的那些,实在是大道理,大常识。也就是说,《讲话》的基本精神,既讲了革命的文艺规律,也讲了一般的文艺规律,人们纵然进行一般的创作,也是离不开它的帮助

指导的。或也就是说,只要你的创作走在文艺的大规律中,也就和《讲话》的基本精神相联系。所以,我觉得要继承,继承中要创新、革新。离开传统要走弯路,不探求革新没有新的生机,路也不会越走越宽广。题材、体裁、手法应多样,单一、单调、雷同的老路不能再走。作品总要从生活中来,作品总要给人以教益,作家总要向人民学习,向民族传统文化学习,总要将作品写得让读者乐意读,喜欢看,或者集中说,也就是从生活出发和为人民群众服务,这两条要永远坚守,不能忘怀。《讲话》的基本精神已化为了我们的血肉,创作实践已成自然。这是一种自觉。这种自觉有没有,差别很大。没有就盲目,我就吃过亏,感受很深。可以说,我这也是大半生创作的经验之谈。

■饮饌琐忆

蓬菜鱼锅饼子

□张功基

到蓬菜,不吃一顿“鱼锅饼子”,算是白来了。我这样说,绝无吹嘘之意。鱼锅饼子确实是一道美味,而且只有沿海一带渔家才有。倘若推算起来,这种美食至少也有数百年的历史了。

顾名思义,鱼锅饼子就是在焖鱼的铁锅里贴饼子。贴饼子蓬菜人俗称为“烋饼子”或“烋片儿”。烋鱼最讲究的是一个“焖”字儿,心急不得,需盖严锅盖,文火慢炖,民间俗语“千滚豆腐万滚鱼”,说的就是这个理儿。

焖的鱼不仅要新鲜,而且品种还要多,大小掺和,一锅鱼里少说也有三五种,常见的有鲅鱼、刀鱼、黄花鱼、辫子鱼、黑鱼、梭鱼、鲈鱼、偏口鱼等,大鱼切段,小鱼则囫圇个儿入锅。锅里花生油烧热后,葱姜爆锅,将鱼和适量豆腐推入锅内,再搁上面酱、料酒、老醋、盐、大料、花椒等作料,最后添水,水面要漫过鱼。急火烧开后便转入文火,这就开始了所谓的“焖”。焖的时候要把握火候,适时将锅里的鱼用铲子铲动一番,这是防止“糊锅底”。在整个焖的

过程中,各种鱼香相互浸润渗透,那种鲜美的滋味儿更加醇厚绵长。出锅之前,再撒上些许韭菜段儿,一股韭香和鱼香混合而成的浓香立刻扑鼻而来,刹那间能让你勾得满口生津、垂涎欲滴!

烋饼子是在鱼焖好之前贴在锅壁上的。也就是说,鱼焖好了,饼子也蒸熟了。烋饼子过去只有玉米面饼子一种,是由玉米面和豆面按一定的比例调和而成的,因其贴在锅壁上渗进了鱼香味儿,出锅以后越发黄腾腾、暄乎乎,特别是贴锅的那层“糊咯儿”,嚼起来又脆又香。而今人

们追求保健养生,又增加了地瓜面、香米面、白面、杂面等饼子,另外还有传统的菜饼子和菜窝窝。菜饼子就是玉米面里对菜,而菜窝窝则是用玉米面做皮儿,不搁肉,素馅儿,俗称“菜窝窝”,槐花、榆钱、海菜、小扫帚菜、马嚼菜等,都是做菜饼子和菜窝窝的上好菜蔬,既有营养,口感又好,是典型的纯天然绿色食品。

假若你和亲朋好友欢聚,可在烋鱼和饼子出锅前,先来几个清淡爽口的菜肴,浅饮慢酌,这极像一出大戏的序幕。当每人面前有了一大碗热乎乎、香喷喷的烋鱼时,好戏便进

入了高潮,吃相文雅也好,饕餮也罢,这时不管是谁心中都会顿生“此味只应天上有,人间哪得几回尝”的快感!吃罢烋鱼饮足酒,便是“压轴戏”——吃饼子。

吃饼子单独配4种菜肴:烋五花肉、烋鲈鱼、烋虾酱、烋咸菜,另有葱白、洋葱、青椒、黄瓜条、萝卜条等生菜,既可蘸面酱,亦可蘸虾酱,吃起来满嘴鲜香,肚子饱了嘴里还想吃,那滋味儿真的使人欲罢难休!当你美美地打了个饱嗝儿,这出好戏也就该“谢幕”了,谢幕之后,你这辈子便会牢牢地记住了这出戏的名字:鱼锅饼子。



做布鞋

塘里沤着。沤麻是扒麻前的一道工序,沤麻须掌握好时间,否则不是扒不下麻皮就是麻皮霉变。经过沤泡,碧绿色的麻秆慢慢变成了浅褐色,捞出来解开绳子去晾晒,大半干就能够扒了。杀麻、沤麻、卖麻,是大男人的专利,扒麻是女人们的活计。月亮地下或者是下雨天,小姑娘小媳妇都愿堆堆,一边唧唧喳喳拉呱,一边双手不停地扒麻。心灵手巧的女孩扒下的麻皮不仅宽窄均匀,而且长长的。

那时我也跟着舅妈一起学扒麻,先用左手捏住一点麻皮扯开,再用右手大拇指伸到麻皮和麻秆中间快速地向麻梢刮去,不一会儿手指就被勒得生疼。舅妈说:“一根麻秆扒出四根麻皮才算好,你看你扒的,宽窄不齐都成了麻皮头啦。”扒好的麻皮还要经过硫磺熏,熏过的麻皮白净鲜亮。晾晒麻皮时,家家户户的院子里都挂得满满的。晾干的麻皮就能打麻线或赶集上店地去卖钱了。

那时,人人都穿布鞋,冬穿棉、夏穿单。布鞋不耐穿,为了家人不漏脚趾头让人笑话,哪家的女人不是起早贪黑忙着打麻线、做鞋子?遇到孩子出远门,母亲

■乡野民俗

麻乡琐忆

□马翠华

们总是忘不了在他的行李中放进两双新鞋。布鞋鞋底是用麻线一针一线纳成,鞋底和鞋帮也是麻线缝在一块的,所以打麻线成了女人的家常。



打麻线的拨锤子



纳鞋底

打麻线有两种方式。一是“打”,专用工具是“拨锤子”。“拨锤子”都用枣木疙瘩做成中间凹两端凸的圆柱体,圆柱中心钻眼儿,眼儿里安着一根上面带钩的铁细棍。打麻线时,麻皮先喷几口水增加韧性,再把麻皮挂在

铁钩上,随手拨动“拨锤子”飞转,随手不断地续麻皮,一会工夫就打成一股的麻绳,然后再合成麻线并顺手缠在“拨锤子”上。二是“搓”,“搓麻线”全凭女人的一条腿。她们坐在小凳子上,拿起麻皮就在小腿外侧不住地搓。才开始腿上的汗毛连根搓掉,甚至搓破了肉皮,疼得火辣辣的。搓长了,那小腿外侧变得非常粗糙,像是老榆树皮,难看死了。我宁肯学打也绝不学搓,何苦受那个罪呢。母亲戳着我的额头说:“你这孩子,就是怕疼。”

再就是纳鞋底。大人们拿出破衣服,撕成碎片,用浆糊把碎布片一层层的糊到案板上,晒干后成了裕褡。然后剪出鞋样,就可以纳鞋底了。舅妈纳的鞋底人见人夸。当时我也纳闷,昏暗的油灯就那么一点点亮,她怎么能在一旁飞针走线,还和家人说着笑着,纳出鞋底的扒钩竟是那么匀称呢?

时代不同了,如今各式各样的皮鞋运动鞋让人挑花了眼,潮男潮女们谁还稀罕穿布鞋?不过,还是布鞋穿着舒服,尤其是上了年纪的老人。我已20多年没有回老家了,几年前老家表弟托人给我送来一双布鞋,我一直舍不得穿。有时拿出来穿在脚上,就仿佛看到舅妈在小油灯下打麻线纳鞋底的情景。