

【民间记忆】

□苗得雨

学模会

我手头存有一份战争时期的《鲁中大众画报》“鲁中学模大会专号”。只剩下了一张彩色封面，内文不知丢在何处。虽然只是一张封皮，我却像宝贝似的一直保存着。没听说哪个老友还有这类物件。劳模会也有专号，我至今保存完整的一本。那个会，我是和大家一样的读者，学模会不同，我是参加者，能引起我好多回忆。

这个会在劳模会之后，时间在1945年冬至1946年初。我存的这份画报是1946年6月15日出版的，为八九期合刊。封面图是四个画面，看出作者是画家半残(李子纯)和康牛(刘善一，画家刘晓刚之兄)。劳模会专号作者还有叶联森，这次没有，他那段时期得了黑热病，在部队卫生所治疗，部队卫生所有一段就住在我们的村，他曾拄着棍亲自去我家，指导我画画。后来我发过画稿，有一次是刘晓刚帮助刻的；以后去了别的报刊的叶联森，也帮助我发了多次画稿。

画报四个画面，是割麦、锄地、纺线和开荒生产，全是劳动场面，旁边树上或墙上挂着小黑板，写着这几种劳动的文字。意思是在生产劳动中学习，学习、生产两不误。当时的模范，实际上也都是多方面的。有的就是已经有名的劳动模范。记得在会上，有个矮矮的壮年汉子，说话很诙谐，介绍自己的事迹，说：“我在家做妇女工作，纺线啊……”

代表是一层层选举产生。我们村三个，老年模范邱渭，青年妇女模范郑福美，我是儿童模范。那时我当儿童团长，又是妇女识字班小先生，更是剧团活跃分子，剧团摊一名额，推举了我。我们三个，一起去区里开会，又都被选为去县开会的代表。我是邻村一位识字班大姐提的名，她是我亲戚的邻居，熟悉我。我示意我村的大姐提人家的名，她没有反应过来，失去了与那位热情的大姐一起去县开会的机会。

当时，县机关在我村西南方向四五十里的张庄。那一带是沂蒙山区南部中心。

去远方开会，是我第一次走向外面的世界。老邱渭讨过饭，走过好多村庄，路熟。他说，走到一个叫簸箕掌的小村，翻过山，再沿着汶河往南走，过了汶河桥，登上一个坡，就是张庄。

我们走了大半天，到了山前，看见了那个小得不能再小的村庄簸箕掌。翻过山不一会儿，就看见了汶河。河对岸，有个像我村那样大的村庄，留田。

留田是个有名的地方。115师来到沂蒙山，师部机关久久住在那里。1941年冬，日本鬼子“铁壁合围”大“扫荡”，几路奔来，准备偷袭。罗荣桓带领师部机关、师直部队两千余人，夜里悄悄过河，朝着敌人空虚的后方，在几股敌人的缝隙中，突围到了安全地带。巧妙

地通过了敌人三道封锁线，张庄是第一道，一路一枪未放，一人未失。国际友人希伯曾写过通讯《无声的战斗》，称是奇迹。

我还难忘这年夏天，在留田军民大会上，我们村剧团打花棍，叫了响。沂南县苗家庄的花棍，从那里出了名。

鬼子投降后，让我们剧团上临沂前线慰问，不料到了半路，又让回来了。我久久纳闷，不免在肚里憋了意见。五六年，我在莒南找了个对象，未婚妻说起当年的事，说当时12岁的她和另外三个同是12岁的小姑娘，去临沂打的花棍。难怪我们没去。她们剧团是省文协和实验剧团亲自带出来的。至此，我肚里的意见也没有了。

我们老少三人，河边休息了一会。继续前行，终于到达了张庄。我们在会议空隙里，在村南崖头向远方瞭望，隐隐约约看见有高高银杏树的青驼寺镇。那是1940年7月，山东各界开联合大会成立战时省府——省战工会的地方，大会是在银杏树下开的。远远望见那村镇，感到有一种神秘色彩。

在会上，我认识了好多模范人物，有劳动模范高洪安、朱富胜村的女学习模范李富玉等。会上选了他们，他们又去解放不久的博山七亩地开会，高与李当选了鲁中区头名和第二名学习英雄。这本画报，就是介绍博山那次会的情况和一些模范人物的事迹。



投稿邮箱: www.85193207@126.com

25年前，对，就是1988年的深秋，我与新婚不久的夫人南下过古都南京，赏黄山秋色美景，西子湖畔品西湖醋鱼。有一天我们在虎跑泉边玩耍，一位看上去四十岁左右的大姐主动上来给我们照相，并介绍附近的景点，最后说到的是龙井茶。至今记忆犹新，这位大姐名叫王印文，家住龙井村三组，靠近村子的西北角。其实，那时候我对所谓龙井茶知之甚少，好像还没有喝过。之所以跟着王印文大姐去了她家，是因为王大姐介绍离她家不远处就是拍电视剧《济公》的外景地——九溪十八涧。那时的《济公》实在大火了，九溪十八涧已经成为杭州的一个新景点。喝茶、看景，我们自然不会放过这个好机会。

王印文大姐的家在龙井村的高处，没有院落，房前屋后都是茶树，而远处是山连着山，山上全是茶树。三间还是四间外墙刷了白色的两层房子，在绿油油的茶树丛中，很有一番茶乡小景的浪漫和惬意。有一间房子是王印文大姐家炒茶的地方，一口大锅是炒茶用的，竹编的筐箩晾着采下不久的鲜叶，也有做好的西湖龙井茶。王大姐还要现场炒茶，让我们带着最好最新鲜的龙井茶回家给老人喝。但是，我们对茶完全不像对九溪十八涧那样兴趣高涨，连忙说不用，还掏出了22块钱买了王大姐的茶叶，就奔着济公玩的地方去了。

当时好像没有问王印文大姐龙井茶是多少钱一斤，只记得两大包，怎么也得有两公斤。现

【问茶齐鲁之十五】

曾经问茶龙井村

□许志杰

在想想真的不好意思，尽管王印文大姐一家就是靠种茶炒茶卖茶为生，可是她并没有看重茶叶是多少钱一斤。我们身上的钱也不多，22块钱不是一个小数，至少能解决一天的饭食。

王印文大姐根本就没有算账，也没有给茶叶过秤，就是尽着那个袋子装，一直装得满满的。她陪我们去九溪十八涧，又把我们送到杭州城里的公交车站点。这是我们夫妻人生旅途中一段非常美好的回忆，至今时常说起。回来后，我把在龙井村给王大姐照的相寄给她，本来还想写一篇文章，而且题目都想好了，就叫《问茶龙井村》。没想到一拖竟是25年，实在不该啊。龙井村肯定不是原来那个样子了，问茶龙井已经成为杭州旅游的必选项目，完全商业化了，经常有旅客被算计，让龙井蒙羞的负面新闻。但是我想王印文大姐不会改变，时光可以改变她的容颜，她的善良、朴实，是不会改变的，这也是一位真正的茶人具备的品德。我们一直想找时间再去龙井村，再去看望王印文大姐，这是必须的。

带回王印文大姐的龙井茶，两家老人各半。山东人喜欢喝的是茉莉花茶，估计，老人们也没有喝出什么味道。要是现在，这两大包茶农亲手炒制的龙井茶可就值钱了，虽然不是珍贵的明前茶，却是情在仁义礼，为茶道之真谛。从此，龙井茶在我心中发芽，“南茶北引”有了另一版本，便也常常关注龙井茶。

龙井茶是炒青绿茶的代表，其中又分为长炒青、圆炒青、细嫩炒青。山东的大部分绿茶属炒青绿茶中的长炒青，西湖龙井茶与太湖碧螺春则是细嫩炒青。《茶经》记载天竺和灵隐两大寺庙盛产好茶，到了明代龙井茶声名大作，成为皇家专饮。龙井村的茶芽叶肥嫩，叶角锋露，色味偏重。茶树一般生长在海拔30米上下的坡地，后有山峦挡风，前有九溪十八涧，湿润潮软，雨水充沛，年平均气温在16℃左右。这与我看到龙井村完全一样，这与山东地区的丘陵地带也是十分相似。因而圣谷山茶场就依据龙井村的地理特点，生产出山东的龙井茶——冰心玉片，无论茶叶的模样、泡在水中的形状、飞在茶室的味道、裹在嘴里的感觉、水到肚里的悠长，绝似龙井茶，而又带有明显山东茶的清甜甘冽，毫不拖泥带水的爽气。

龙井茶出名还是仗着大清的乾隆爷，有一年他和太后都不舒服，喝了壶龙井茶，顿觉神清气爽。兴致所至，敕封龙井村狮峰山胡公庙前18棵茶树为御茶，进贡朝廷。其实，一片冰心在玉壶也非常难得，更符合当年轻人的审美观点。想一想，在一个还不是浓雾霾天里，透过一杯捧在手上的冰心玉片茶，那定是满眼青色，一片大明。



【齐鲁寻踪】

□马景瑞

故乡那些消失的物件

随着时代的发展和科学的进步，自上世纪八十年代以来，机械化逐步代替了手工作业，故乡有些物件，比如，石碾、石碾、石磨、楼、榜、锄、耙等等，因为英雄无用武之地，现在已消失得无影无踪了。我生在农村，长在农村，这些消失的物件，曾经融入我的生活和生命，有时候我会情不自禁地怀念它们。

石碾

石碾又名碌碡，老家人则称碾砢子，是一个两头带有凹槽的圆柱形巨石，安装上木框架，可以用来打轧小麦、谷子、黄豆等，有时也用来平整场地。

收割了小麦，运到场院里摊晒，等晒干晒透，便开始打场。人站在麦场上，一手牵着长长的牛缰绳，一手高高扬着牛鞭子，催赶着老牛拉着石碾一圈圈转悠，滚动。戴着草帽，站在毒太阳下，热得脸上淌汗，可想到即将轧下的麦粒收进自家的粮囤，心里恣不拉的，一点也不觉得苦和累。打轧时间长了，牛免不了拉粪、尿尿。打场人都有经验，一见牛撒尾巴，赶忙拿来粪筐接着。牛尿尿就没办法了，只能眼巴巴地看着牛尿渗进麦子里。

打完麦，过完秋，卸下木框架的碾砢子静静地躺在场院里。夏天晚上，大人在场院里乘凉拉呱，光屁股的小孩子在太阳晒得热乎乎的石碾子上爬上跳下，玩得“不亦乐乎”。到了冬天，没什么活干，也没什么娱乐活动，一大帮青年人便到场院里掀碾子练劲。掀起，推倒，再掀起，再推倒，比赛谁掀动的次数多。当年我和几个小伙伴经常参与其中，为他们喊号叫好，也盼着自己快快长大。

碾砢子结实，坚固，耐久，不怕风吹日晒雨打冰冻。不少人家悄悄领着孩子拜石碾为干娘，希望得到它的保佑，以免夭折。我小时候也曾拜石碾为干娘，逢年过节还去烧香磕头。我对石碾还是蛮有感情的。

石磨

石碾由碾砢子(两头带有凹槽的圆柱形巨石)、碾架(固定在碾砢子上的木框架)和碾盘(承受碾砢子的石头底座)构成。石碾有放在人家碾屋里的，也有



安置在当街露天空地上的。

石碾主要功用是碾米，即把谷粒脱皮。许多人喜欢喝又黏又香又甜的小米稀饭，可并不一定都知道小米“粒粒皆辛苦”。且不说耕种管理的繁难，单说谷子成熟后，收割，运到场院里，削下谷穗，晒干，用石碾轧下谷粒，有时间再用石碾精心地脱皮去糠，才能下锅煮饭，这一道道工序，何等艰辛！

小时候，我经常帮母亲推碾子轧玉米糝子。秋收活儿忙活累，收下玉米，来不及推磨，端着半簸箕玉米粒便到碾子上轧一轧熬粥喝。过年之前，家家要轧黍子面蒸年糕，石碾天天闲不住。用石碾轧的玉米糝子、黍子面，熬粥蒸年糕，别有风味，特别好喝、好吃。现在没有了石碾，难以享受到那种口福了。

农闲时节，当街露天石碾旁边，人气很旺，成年男人常常聚在这里谈天说地，讲古论今。遇有孤寡老人来轧点吃头，都帮忙推碾子，彰显出农村人的淳朴善良。

石磨

早年间，我家院子里曾有一间磨房，一盘石磨。街坊四邻都来我家磨小麦和各种杂粮。俗话说：“碾子磨，石打实(石)。”母亲对前来磨面的，总是实心实意地照应，用笤帚送笤帚，要坐头拿凳子，有时还主动端来开水给客人喝，从不嫌麻烦。

石磨的构造十分精巧，两片同样

大小的圆形磨扇摆在一起，相对的一面镌刻着斜状的磨沟，凸凹相衔，紧紧扣在一起，像人咬紧的牙关。上扇是活动的，有两个对称的圆孔，称为磨眼，一边还固定着磨杠。下扇固定在圆形的大磨盘上。磨盘下面是用砖或土坯砌成的底座。史书记载，石磨为春秋时代的公输般所创，初名礮，到了汉代始称磨。石磨使用了几千年，算是一件古物了。

磨面是细活，是妇女拿手的活。把要磨的粮食倒在磨扇上，随着牛拉磨杠牵动磨扇转动，一粒粒粮食争先恐后地挤进磨眼，被轧磨破碎后，齐刷刷地漏在磨盘上。收起，罗下面粉，再把碎颗粒重新倒在磨扇上，一遍遍地轧磨，循环往复，直到全部磨成细面为止。当年日子艰难，磨小麦，头三遍磨出的白面各自放着，逢年过节或贵客临门才派上用场。三遍以后磨出的叫黑面，半月二十天蒸一回黑面馍馍，改善生活。

磨一次面，往往要一大响的工夫。有时候，磨房里很静，只有磨扇转动的窸窣声，罗面的刷刷声，赶牛的吆喝声。有时候，来了两三个串门的妇女跟磨面的女人说话，叽叽嘎嘎好不热闹。俗话说：“三个女人一台戏。”她们连说带笑，什么私房话都敢说。有个中年妇女，男人闯了几年关东刚刚回来，只听她说：“男人真是个好么(方言，么即东西)！”另一个女人笑她：“你才知道啊！”她们的谈话被我这个少不更事的顽童不经意间听到了，一直记在心里，至今犹觉如昨。