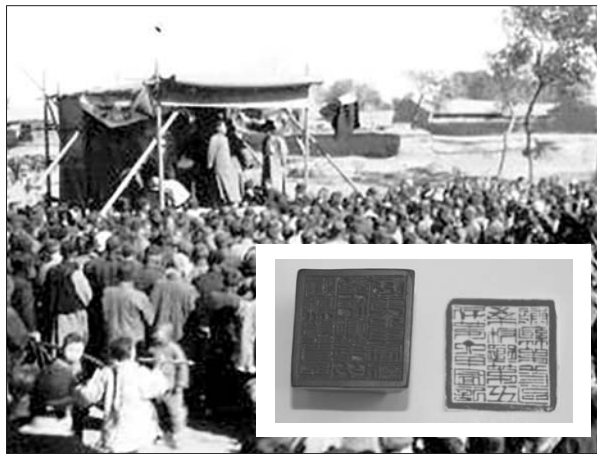


保甲组织,作为地方统治制度,始于宋代王安石,他主张“变募兵而行保甲”。自宋以后,历代统治阶级都将其作为强化反动统治的重要工具。清王朝被推翻以后,由于政局动荡不安,县以下的保甲制度已经较为松散。然而到了国民党南京政府统治时期,这个制度又被蒋介石当作“国粹”重新拾起,并逐步在全国推行开来。

在上世纪三四十年代,统治山东的各个政权,无论是国民党地方当权派、日伪政权或是国民党政府皆大力推行保甲。这一时段鲁南地区保甲的推行,无论是范围,或是系统性、严格性,都达到了一个新的高度。笔者收藏的这枚黄杨木刻印章就是抗战时期国民党在鲁南实施保甲制度的实物见证。印章的印面长3厘米,宽2.9厘米,高2.9厘米。印文为篆书“滕县第三区桑村乡第五保第六甲图记”,通过印文我们得知这枚印章是新中国成立前国民党在滕县实行保甲制度的例证。

1939年国民政府颁布《县各级组织纲要》均对战时保甲制度有具体规定。保甲制的基本形式是十进制——十户为甲,十甲为保,十保以上为乡镇。后期实行



抗战时期的农村及印章原物。

【民间】

鲁南保甲印章 抗战时期的

□李海流

“新县制”时采取弹性的办法,规定“甲之编制以十户为原则,不得少于六户,多于十五户”,“保之编制以十甲为原则,不得少于六甲,多于十五甲”,“乡(镇)之划分以十保为原则,不得少于六保,多于十五保”。保设保办公处,有正副保长及民政、警卫、经济、文化干事各一人,保长兼任保国民兵队长和保国民学校校长,与乡(镇)长一样,亦实行政、军、文“三位一体”,保长通常由当地地主、土豪、顽劣担任。国民党对保甲长人选极为重视,竭力通过保甲长牢牢控制民众,“使每一保甲长均能兼政治警察

之任务”。

滕县(今滕州)历来就是商贾之地,也是全国屈指可数的几个大县之一。民国六年《山东各县乡土调查录》记载“自津浦路通,滕县商务极其发达,北连济南,西接济宁,南通徐州,遂为山东省南部贸易之集散地”。民国时期的滕县设九个区,每个区的驻地及辖区不同的时期大同小异。

印章中提及的桑村在春秋战国时期就形成村落,始名“乾镇集”,明正统年间为安乐乡。清朝末年,因此地大兴养蚕,遍地植桑,故人称桑村至今。民国初期一直沿袭清制。1931年,滕县改除清代区划,并为9个区。1938年3月,滕县沦陷后,国民党滕县政府转移到滕西沿湖一带,辖区有名无实,抗战胜利后,根据新县制划为5个区1个特别区。印文中桑村乡第五保第六甲就是今天的枣庄市山亭区桑村镇的辖区。

国民党当局虽对保甲制寄望极大,而保甲制的推行却收效甚微,其原因是公正人士多不愿担任保甲长,不肖之徒又多以保甲长有利可图,百般钻营,结果这一制度变成了剥削人民的工具,因此民众怨声载道。

【饮饌琐忆】

羊口银鱼

□陈树庆

羊口,是莱州湾的一个海边小镇,靠近小清河入海口。静静的小清河,紧贴着小镇北边流淌而过。

小清河是淡水河,也有潮涨潮落,但多数时间是舒缓的,安详的。河海交界处地势平坦,生长着郁郁葱葱的芦苇,绵延60华里。春天,葱绿一片,如铺向天边的绿毯;夏天,碧绿如茵,微风轻拂卷起层层涟漪;秋天,抽穗放花,如姑娘般娇艳俊美;冬天,芦花飘舞似浊浪排空,令人顿感浩瀚壮阔。

因它的存在,这个小镇演绎了许多别具一格的风光:靠它的水,养壮了芦苇荡里的黄眼蟹“嘟噜子”;在入海口的盐碱地上,黄蓍菜铺就了天然“红地毯”。因水质清澈,河面上水鸟戏游飞翔,夹岸绿荫成片,多有水闸、桥梁点缀风景。

小镇给我留下最深印象的,是在小清河入海口处捕捞的一种当地俗称“面条鱼”的鱼类。活鱼几乎通体透明,最大也就十来厘米,身体细细的,活像一根面条,学名叫银鱼。是小清河知名的特产,也是这个小镇的名吃。炸熟的银鱼,肉质丰满细腻,吃起来有一股猪肉般醇厚肥美的香气。后来,我去外地品尝过不少名声在外的银鱼,太湖银鱼、西湖银鱼、鄱阳湖银鱼……鲜则鲜矣,却没有羊口银鱼那种独特的香气,这大约得益于小清河与渤海的共同滋养吧。

银鱼,古称残鱼,别称面条鱼。对于银鱼,史学家司马光曾赞“银花脍鱼肥”,诗人张先也曾描述“春后银鱼霜下鲈”。银鱼因浑身纯白,闪闪如银,故名,多在海水和河口淡水混合处繁殖。旧时的小清河,水质清洁,两岸芦苇茂盛,适宜银鱼生长繁衍,银鱼也就成为小清河最知名的特产。银鱼因其味极鲜美,在辽金时代就成为皇家贡品。明代著名医学家李时珍云:“大者四五寸,身圆如筋,洁白如银……优重小者,爆干以货四方。”

春天三四月份,气温上升,小清河流入渤海的河水有了温温的感觉。银鱼游入小清河入海口,产卵后,再游回深海域。这时节,小镇的渔民跟了鱼汛,白天黑夜捕捞尚未产卵或已产卵的银鱼。白天,一条条渔船拖了细眼的渔网跟了鱼群围截捕捞;入夜,万盏渔火,船老大们看不见鱼群,便将渔网在水里下了,等候鱼群自投罗网。读小学时,村里常有“银鱼哎,新鲜的银鱼哎”的叫卖声,毛蓝布衫的渔家大嫂光脚板挽着裤管,挑一副敞口的竹篮,来兜售刚捕来的银鱼,探头一瞧,一堆银鱼在竹篮中洁白如玉,真正的出水鲜啊!

听母亲说,食用银鱼时,不需去鳍、去骨,甚至连剖腹取脏、抠鳃等环节都不需要,清水洗净即可。在小镇生活的渔民深谙其鲜美之道,摸索出煎、炸、炒、烩、炖等数十种烹饪技法:芙蓉银鱼一端上来就是一大朵美白美艳的花,银鱼莼菜羹雪白映翠绿,大有鱼戏莲叶间的意趣,自是油炸烟熏所不能及。一碗银鱼羹,缓缓饮下,会淡忘膏粱厚味。小镇人能把吃这等俗事,做得跟弹琴一样古雅,不免叫人倾心。

如今在菜场上也有银鱼卖,但大多粗大无光泽,且浸在水中,要买儿时的银鱼成了一种奢望。忆旧时,每年一季下银鱼的日子,全家人都想尝个鲜。母亲将家里的玉米或豆子用篮子挎出去,换回一瓷盆银鱼。用水洗了,放在簸箕的干面粉里使劲晃,然后五个一堆,将尾处拢在一起轻轻一捏,粘了蛋糊放在油锅里煎。待银鱼的两面有些变硬发黄,母亲将葱姜八角末撒在上面,多多地浇了醋,加点酱油,盖上锅盖,用火文慢慢地炖。出锅后,掐一把小香葱,有一种浓浓的香。

行走在小镇,任海风吹拂,衣角飞扬,唯有儿时的那碗银鱼汤让我想起就嘴馋。老旧的灶台,黑漆漆的铁锅,舔舐的火苗,冒着热气的银鱼汤出锅了,喝上一口,滋滋的鲜味通过味蕾进入脾胃,进入人心。

【老照片】

舅舅的孝心山楂

□李良荣

“卧冰求鲤”作为一个奉行孝道的经典传说,家喻户晓。我的舅父张文惠童年踏雪买山楂的经历,同样永远定格在全家人的脑海里。

年届九旬的母亲,至今仍对九岁丧父的凄苦日子记忆犹新。在那个大雪封门的冬日,临终前的姥爷想吃山楂,望着窗外越下越大的雪,姥姥的泪水一下子涌了出来。这时,年仅12岁的舅父过来说:“妈,别犯愁,我这就去石岛给俺爹买。”因家境贫寒,早早辍学务农的舅父,那时不认识也不会写山楂的“楂”字,他就找来一张纸,在上面画了两个圆圈,表示“山楂”二字。他把这张特殊的“购物单”塞进兜里,匆匆踏着没过小腿的积雪,深一脚浅一脚地赶往10公里之外的石岛万丰商舖。

推开商舖门,店里一个顾客也没有。同村的商舖张掌柜看着一身冰雪的舅父,惊讶地问:“文惠老弟,这样的大雪天你来干啥?”舅父从兜里掏出画着两个圆圈的那张纸递上前去说:“俺爹快不行了,想吃山楂,请你赶快给俺称上一斤吧。”傍晚时分,舅父才到家。姥姥边掉泪边抚摸着儿子冻得通红的脸颊,帮着揭开挂满冰碴的马褂大襟,冻得张不开嘴的舅父从腰间取出带着体温的山楂,双手捧着送到姥爷手中。姥爷流着泪,缓缓地嚼着儿子买来的孝心山楂,幸福地闭上了眼睛。全家人哭成一团。

姥爷走后,舅父用稚嫩的臂膀和姥姥共同撑起这个家。白天干完地里的农活,晚上在昏暗的油灯下,舅父蹲身劈开竹片,烤制搂草用的“抓齿”,再到集市换点家用。舅父还时常拉着母亲的手,走到屋后不远处的父亲新坟前,把哭得死去活来的母亲搀扶回家。在兵荒马乱中挣扎的全家人,终于盼来了抗战胜利。后来,不管在平度、曲阜驻军医院,还是在济南军区后勤部工作,参了军的舅父、舅母与姥姥朝夕相处,30年没红过脸,让老人安度晚年。这张老照片就是姥姥和年轻时的舅父、舅母一起拍的合影。

10年前,舅父乘鹤西去,与姥爷、姥姥在天堂相聚,姥爷又能吃上儿子双手捧送的红山楂啦。你可知道,那酸酸甜甜的山楂蕴藏着特有的味道,这个味道的名字叫做孝心。



“鸾扇斜分凤幄开,星桥横过鹊飞回。争将世上无期别,换得年年一度来。”又到七夕,我总会想起乡下老家的那一架葡萄,和葡萄架下度过的神秘与美好。

记忆中,那架葡萄从我记事起就立在门口。夏天的晚上,村里人都到葡萄架下纳凉,听奶奶讲古。奶奶会讲的故事很多,但奶奶最爱讲的还是牛郎织女,那天上人间的动人故事,奶奶讲得不厌其烦,我们听得不知疲倦。很小就从奶奶嘴里知道,七月七是牛郎织女相会的日子,这天夜里,只要在葡萄架下,就会听到他们相会时说的话和织女的哭泣声。

那年夏天,乡里的放映队到村里放电影,放的就是黄梅戏电影《牛郎织女》,人们第一次从电影上真切地感受到了牛郎织女的动人与美丽。电影散场后,很晚了,那

【旧时光】

葡萄架下的『七夕』

□魏益君

是少男少女。月明星稀,夜阑人静,晚风轻吹,葡萄晃动。烟袋锅的忽明忽暗,把奶奶讲古时的表情映得极为生动。此情此景,活脱脱黄梅戏《牛郎织女》中织女的唱词:“架上累累悬瓜果,风吹稻海荡金波。夜静犹闻人笑语,到底人间欢乐多。”

那一年,好容易盼到了七夕,晚上大人们都回家休息了,姐姐拉着我悄悄返回葡萄架下,要偷听织女说话。

返回葡萄架时,居然有人先我们蹲到葡萄架下了。我们屏住呼吸,侧耳倾听。正凝神专注间,娘和奶奶寻来了。夜里不见了我们,大人吓坏了。娘要拉我们回家。我们不干,非要听牛郎织女说话。

娘问:“你们听到牛郎织女说话了吗?”我摇摇头。

姐姐说:“我听到织女哭了,嗡嗡嗡嗡的。”

葡萄架下还有多少男少女在低声讨论着。

第二天,奶奶讲古时,听故事的人一下子较往常增加了许多,有大人小孩,更多的