

小时候特别贪玩，只要有点空儿就往济南的新市场或大观园里跑。为啥？因为这两个地方热闹好玩，特别是那些说相声的，让你听了乐得前仰后合。

那时候新市场还有个名叫“南岗子”，从纬一路的北门进去，走不了几步就是天庆大戏院，戏院西边是一大溜饭店，后头就是娱乐场所。这些娱乐场所都是地摊，上头支起个大布棚，场子中间放一张小条桌，演员就在小桌前表演。这些大棚一个挨一个，有李集玉唱的河西大鼓，李福祥变的戏法魔术，谢大玉唱的山东大鼓，还有说评书的。这些地方观众围得里三层外三层，热闹异常，每表演上一段，演员们就拿个小筐篓走到观众跟前要钱，他们就是靠这点微薄收入养家糊口，可真是不容易。

那时候我年纪小，才十多岁，如今我也是八十开外的老人了，可每次想起当时的情景，就感到特别亲切，有滋有味有嚼头。就说吴焕文、吴景春老哥儿俩的相声吧，他们不说普通话，完全是老济南的方言土语，特接地气，让人听了过瘾。

上年纪的人都知道，曲艺行里的“山东快书”是咱齐鲁大地的特产，这其中高元钧高派、杨立德杨派、于传斌（外号小辫）于派之分。这三位快书表演艺术家当时都在大观园、新市场的布棚下场摆

【灯下碎语】

新市场、大观园的说唱艺人

□ 亓昌平
孙小林

地演出过。

高、杨二位艺术家演出都是打的鸳鸯板，唯有“小辫”用的是“四页板”，就是一手拿两页大竹板，另一只手拿两页小竹板，打出的声音清脆响亮，花点多，甚至可以打出唱大戏的锣鼓点来，越打越火爆热烈，还不等开口说唱词，观众早已拍手叫绝。

于传斌是平阴人，生于1878年。由于他在乡间唱过“落子”，有着踏实的艺术实践经验，表演中随意性很强，其实一切均在规矩之中。他身材高大，也曾练过拳脚功夫，表演起来豪放洒脱，两个大眼珠子一瞪，喜怒哀乐尽在其中。他说唱词、打板结合严密，恰到好处，让观众有一种行云流水舒展自然之感。演出时观众无论多与少，他只要上场就认真对待，从不惜力气，一个段子说下来，上身衣服保证让汗水湿透半截。

他的大小四页竹板不仅是得心应手的乐器，而且是辅助表演的道具，模仿樵夫担柴时，大板往肩上一搭，身子颤动走上几步，就如一个真樵夫向观众走来。表演樵夫抬轿更为逼真，大竹板平伸往肩头一担，猫腰喊声“起”，挺身掂一掂试试分量，然后忽闪忽闪走几步，再配以行步稳健，左右摇晃的小动作，观众们想不拍巴掌都难。

于老先生的快书表演充满了爱和恨，唱到梁山英雄

好汉时，无论从声调、气质、面部表情及动作上，都表现出他对英雄人物的敬仰与爱慕，唱到李家五虎或西门庆等坏人时，则表现出咬牙切齿的痛恨与鄙视。看他的表演，就似一幅大写意的英雄图，浓墨重彩，酣畅淋漓，令人尽吐郁闷之气，心胸畅快。

他还有个特别之处，就是在表演中不喝水，在他身后的小条桌上放着一杯白酒和一小撮炒熟了的花生米，观众们不仔细看，根本看不出是花生米。这都是他在演出前，将一粒粒花生米捻去皮，再掰成绿豆粒大小。表演中在不影响打板和说唱的一刹那，将花生米放入口中，再呷一小口酒，再看他，如同汽车加了油，精气神更足了。

这位“于派”快书表演艺术家，在济南、泰安、肥城、淄博等地名气很大，生前收徒众多。老先生一辈子清贫，无儿无女，好不容易盼到了济南解放，正在他艺术上大放光彩之际，不幸患重病，幸亏爱徒张庆海关心照料，如对待亲生父亲一般，终使于老先生又恢复了演出。可惜好景不长，在1952年的一次表演中，他一头栽倒在台上，再也没有醒过来，终年74岁。

如今，于老先生的众多弟子仍在怀念着他。回忆起这些情况，对咱泉城济南自古就有“曲山艺海”的美誉之称就当之无愧了。

【民间忆旧】

二木匠

□周东升

回老家，不经意间在东屋翻出一个老物件，一把四十多年前的小木凳。小木凳是用榆木做的，三十多厘米高。虽然历经这么些年头的或坐或踩、或摔或踢，却依然牢固如初：面板光滑平整，凳腿、横撑的榫卯插接严丝合缝。睹物思人，很自然地就想起了这把小凳子的制作者二木匠。

二木匠姓宋，出身木工世家，祖上就以木工活精细严密、省工省料而闻名十里八乡。二木匠兄弟四人，因其排行老二，乡亲们便习惯称他为二木匠。兄弟四人都继承了祖辈的手艺，按祖上的行规，老大是这个团队的领头雁，是组织者、领导者，主要负责招揽活计，商定工期，分配工序，结算工钱等事宜；其他兄弟各司其职，但由于二木匠艺高心细，所以每次都承担着技术含量最高的几道工序，诸如放墨线、精刨光、凿榫卯、雕图案、上油漆等，而老三和老四就干些拉大锯、锛毛茬、粗刨面、刮腻子等体力活。

二木匠不像其他的木匠，放墨线时总是两人互相配合，一人牵着墨线的一头，蹲在木料的两端，需要彼此量着放。二木匠放墨线非常谨慎，他将原木平放在地上，先是眯缝着左眼，用右眼反复打量，然后从工具箱中取出拐尺，这头量一量，那头测一测，并用墨笔随时标记，等心中完全有数了，才拿过墨斗。墨斗中的墨线头上，系着一个“L”形的小钩，二木匠先将小钩扣在木料一端的标记处，接着边退边旋出墨线。随着墨斗发出一阵急促的“哗啦、哗啦”声，墨线很快就被拉伸到木料的另一端，二木匠将墨线绷紧，左手牢牢地按住墨斗，右臂极力向前伸直，再用右手的拇指和食指掀起墨线中间，只听“啪”的一声，瞬间释放的墨线便清晰地打在木料的表面，显现的墨迹既细又直，还十分清晰。二木匠这种做法，不仅方便对木料的锯解，还考虑到了一些曲里拐弯的地方该如何使用，那些枝权疤结该怎样去除，真正做到了物尽其用。正因如此，打制同样的家具，其他木匠需要三方的木料，二木匠只需两方多一点就够了。

在八仙桌或太师椅上雕刻花鸟、山水和人物，是二木匠最得心应手的技艺。手中握着形状各异的雕刻刀具，也不用打草稿，只是用一把小锤子不停地敲打着刻刀的尾部，刻刀便游走于板面之上。须臾，兰花或者寿星图案就非常清晰地显现出来。再用细小的刀具稍作修饰，花卉或人物便栩栩如生起来。若是打制新婚用品，二木匠还会在醒目的位置雕刻出“龙凤呈祥”图案或者“囍”字，很是喜庆。

做活的同时，二木匠还非常留意一些下脚料的归并、存放，等快完工的时候，他就在这些下脚料里挑挑拣拣，大些的板、撑，他就加工成小木凳或者案板，小些的就做成盛放筷子的筒、老人放置旱烟叶的木匣等。我家的那把小木凳就是这样做成的。

二木匠不仅手艺好，会省工省料，还热心助人。不论哪家要砍伐树木，也不问到时候是否要请自己来做活，他都会主动热情地前去帮忙。根部要挖多深，大的股权要留多长，他都一一告知主家，并且还口头禅似的言语道：“长木匠，短铁匠，不长不短是铜匠。”意思是砍伐树木时要留有余步，避免到时候用起来不够尺寸。日子久了，乡亲们也就形成了习惯，只要购置木料，都要请二木匠前来指点一番。

没有活儿的时候，二木匠也闲不下来，他常常购置些木料，在家自己加工几张桌子或者椅子，然后拿到集市上卖掉，以贴补家用。由于多年的劳累，积劳成疾，上世纪八十年代初期，二木匠不幸病逝，乡亲们倍感惋惜。

二木匠是和我同一个村的，按街坊上的称呼，我应该叫他二大爷。



【老照片】

学农养水貂

□佚名

1974年，学校响应毛主席指示，学生既要学文，也要学工、学农、学军，我们是农村小学，自然选择学农。

那时候文登隶属烟台地区，村里派技术员到地区学习后，办起了方圆几十公里内的第一家养貂场。水貂要吃新鲜海鱼，尽管离海不算远，但因交通不方便，运少了，得天天跑，成本高；运多了，轻则臭，重则烂。经技术员反复钻研，我们村的水貂场成为烟台地区首家用干鱼喂水貂的场子。周边公社慕名来学习的一批接一批，培养了许多技术员。

有了这个有利条件，学校从四五年级选了11名学生学喂水貂，由我任组长，每天下午两节课后，到貂场学习。水貂长得酷似黄鼠狼，不同的是浑身长着黑乎乎、亮晶晶的毛。哪怕有一点点声音，它那双透亮灵活的眼睛就滴溜溜转个不停。好动的学生们拿根木棍，在铁丝笼上轻轻一划，它那锋利的爪子立马准确无误地扑上去，不需用力，木棍就咔嚓咔嚓断成几截。掏、送水貂用的水盆和食碗，对孩子们来说是难关。貂笼子门抬高了，水貂容易窜出来，抬低了，不好取碗盘。水貂像顽皮的猴子，总是前一爪后一爪地捣乱。在技术员的指导下，学生们把水貂引进“卧室”，插上“房门”，放心大胆地收送完，再打开“卧室”门，让它们出来尽情地洗澡，贪婪地吃食。快到年底时，学生们也能像饲养员那样，戴上皮手套，一手提着笼子门，一手快速地将饭碗推进去，个个成了熟练工。

为了答谢和鼓励我们这些小饲养员，村支书丁锡桂（中左三）特请照相馆的人到学校，留下了这张学农照片。

【饮馔琐忆】

槐香飘来

□ 盛芹

看到好友发来的照片，我呆住了：层层新绿中，几簇洁白的花，开得正好。旁边星星点点的花蕾，尖刀状，是香蕉的样子，那凝玉般的白，小小的，细细的颈托着，于一枝柔软的梗两旁，整齐排列，像妖娆的女兵。

啊！槐花开了！

老家的庭院有一棵粗大的槐树。每年春天，槐树抽出鹅黄的嫩芽，而后长成椭圆的叶子，密密的槐叶葱茏成一片的时候，也到了槐花盛开的时节。微风吹送，槐花的清香便四处飘溢，那撩人的香味，一直飘向我的心里。

这时，我便嚷着要母亲烙槐花饼给我吃。

母亲是村里有名的烙饼好手。我吃过邻家大嫂烙的槐花饼，厚厚的，黑乎乎的，一口咬下，黏黏的面疙瘩。母亲说大嫂心急，面糊放多了，又不舍得加油，饼不能熟透，就成了这个样子。

母亲做饼很讲究，最大

稀疏疏往下落，便是调好了。

油锅加热，冒烟。母亲舀一勺面糊，沿锅画圆，面糊从四周滑落，摊开。母亲一只手端起锅柄，手腕转动，让表层未凝固的面糊均匀滑动，母亲说，这样烙出来的饼不会厚薄不均。锅中的面糊变了颜色，母亲轻轻晃动锅柄，锅中的饼也转动起来。

这时候，一定要把饼翻个，正反反正，反反正正，来回烙。第一次翻个的时候，还要再加些油。很快，饼熟透了。焦黄焦黄的，薄薄的，泛着莹莹的油光。我迫不及待咬一口，酥脆，醇香，真香。

普通的饼是这个样子，加了槐花，更让人销魂。母亲往面糊里加槐花时，总会把槐花用热水焯一下，问其故，母亲说便于花内清香的释放。果然，加上槐花的饼，酥脆里裹着清香，贪馋的牙齿，轻轻地咀嚼。心情，满足而欢喜，盛满了对生活的感恩。

吃着母亲的槐花饼，我

长大了。就业，成家，生女。

我的家和母亲家相隔数十里路。每年槐花飘香的时节，母亲都会打电话给我：妮，槐花开了，带着朵儿回来吃饼吧。大多时候，我会携女儿兴冲冲回趟老家，解解馋。也有脱不开身的时候，但母亲的槐花饼，却总会及时赶来：有时候，是附近邻人捎来；有时候，母亲拦下客车，交付几元的车费，顺路帮我捎来；有时候，母亲干脆骑了三轮车，送到我工作的单位。

每次我咬着母亲的槐花饼，满满的妈妈的味道，眼泪一点点溢上来。

看着好友的照片，想着香香的槐花饼，我拿出电话拨了过去：妈，明天我带朵儿回家吃饼。那边传来母亲欢喜的声音。

槐香飘来的路，千万条；母亲爱女的心，却只有一颗。女儿会将您放在手心，疼惜，呵护，人生路上，槐香做伴，让我们一起，慢慢走。