

劳模如灯塔,引领前行路。上世纪50年代初,经过土改运动的风雨洗礼,农村涌现出一大批先进分子、劳动模范。他们乘着“风过隘口、水出潼关”的“土改”大潮,审时度势地将获得土地的农民组织起来,步入互助合作的康庄大道,筚路蓝缕,以启山林、重整山河、重塑家园,用汗水浇灌希望,以实干笃定前行,成为农村改革发展的领头雁、现代化大道上的先行者。

### 赵不松:强农固本笃行者

上世纪50年代初,刚刚获得土地的农民,因家底薄、实力弱,买不起可以耕田、搞运输的大牲畜和农具,只能靠手工和脚力,起五更爬半夜,一身力气一身汗。结果一年忙到头,只有付出,少有收入。特别是遇到水灾、风灾、虫灾、病灾,就得重新拾起要饭棍。

福山县东黄山村共产党员赵不松年轻时走南闯北、经多见广,面对这种局面,他心想:天上的大雁能穿越风雨行稳致远,是因为它们结伴而行,相互借力。要改变农民贫穷落后的命运,光有土地还不够,还需要把大家联合起来,一同前行。1952年,他抱着“试水”的态度,找到十几户地块相近、人缘相亲、劳力相当的农民,成立了全村乃至全乡第一个互助组,他任组长。就这样,互助组在筚路蓝缕中艰难起步。积力所举无不胜,众智所为无不成。互助组当年就创造了玉米亩产350公斤、小麦亩产180公斤的高产纪录,不仅超额完成国家征购公粮的任务,而且家家都有了余粮。因高产而闻名,因奉献而荣光。这年秋后,在县委、县政府的会议上,赵不松被推选出席山东省农业劳动模范代表大会,获得“山东省劳动模范”称号及山东省人民政府颁发的“农业丰产模范”奖章。从此,“多打粮食,多作贡献”,成为赵不松一生的追求。他带领全村的农民从互助组到初级社,从高级社到人民公社,一路拼搏、一路奋进、一路领先。

水利是农业的命脉。赵不松带领群众充分利用联合与合作的群体优势,发扬有条件要干、没有条件创造条件也要干的自力更生、艰苦奋斗的精神,因陋就简、土法上马,打机井、修塘坝。工地上,他和群众一样摸爬滚打,一样奋战,一样流汗。有人劝他歇一歇,他却说:“我一天不劳动,身体就难受。”他带领群众在村北上千亩的泊地上打机井20多眼,修渠道数千米,让千亩耕地变成旱涝保收的高产稳产田;在村南、村西、村东分别修建三座小塘坝,提水上山可灌溉上千亩山地果园。

耕地是粮食的命根。东黄山村变冬因为冬忙,广泛开展土壤改良,培肥地力,在泥地里压沙,在沙地里掺土,优化土壤的排水性和渗透性,保土保水保肥性。同时,将丘陵坡地改造成“外嘴嘴、里流水”的地块,外沿高、里沿低,里水沟再挖蓄水池,既可蓄水、淤淀,又可排水防涝,一沟多用。

庄稼一枝花,全靠肥当家。一头猪就是一座小化肥厂。赵不松鼓励农户大养猪,提出一户一猪、一亩一猪的指标,并制定了一系列优惠政策。他们实行两条腿走路,农户与集体共同发展。集体以养猪为主,为农户提供品种优良、价格优惠的仔猪。猪多肥多、肥多粮多、粮多猪多,形成良性循环。同时,夏季利用杂草、树叶、黄土等沤积绿肥,为农业生产提供充足的有机肥。如此,东黄山村成为全县农业战线上的一面红旗。1969年,赵不松被山东省选为代表,赴京参加国庆观礼,受到毛主席的亲切接见。

### 张成瑞:守正创新的勇毅者

福山县绍瑞口村是我国现代苹果的发祥地,是西洋苹果与本地苹果完美交融的典范。百余年来,苹果产业历经坎坷。中华人民共和国成立初期,果农张成瑞家的1.8亩果园未老先衰、枝叶凋敝,亩产只有三四百斤。1951年,烟台果树研究所专家章宗江、吴国祥等技术专家来到绍瑞口村,以这片果园为典型“解剖麻雀”,改变传统的守旧的管理办法和操作技术,在果树修剪、疏花疏果、农药使用等方面大胆地闯、大胆地试。试验



当年兴修的黑石水库。

# 农业改革的先行者

记福山区上世纪50年代初三位省级劳动模范

□赵棻策



赵不松获得的奖章。



张成瑞家的一棵百年苹果树。



赵不松获得的奖章。

斤,创全国纪录。同年,张成瑞被山东省人民政府授予山东省劳动模范称号,并当选山东省人大代表。

劳模,既是荣誉,也是使命;既是激励,也是希望。张成瑞一身光环,一身责任。他被任命为绍瑞口村果业生产大队长,统领全村的果业生产,责任重大、使命光荣。绍瑞口村是当时全县最大的村队,拥有1600多户、上千亩果园,青红香蕉苹果闻名全国。张成瑞牵头组建起果业科研小组,集中时间、集中力量、集中智慧,攻克制约苹果产业发展的堵点、难点等问题,取得三大历史性科研成果。

一是因地制宜塑树形。长时间以来,我国的苹果树形一直沿袭当年苏联的“三大主枝疏散分层型”。这种树形将树干层在一米左右,树干高、树冠小,结果枝组少,并且易招风、易落果、易倒伏,不宜丘陵地区栽植。张成瑞认为,引进借鉴外地的先进经验是必要的,但不能盲目照搬。他建议,依据本地的自然环境和生产条件,应塑造“疏散分层延迟开心型”果树,将树干压缩在20厘米—30厘米,膨大树冠,培养结果枝组。实践证明,这种树形抗风暴、结果多、落果少、易管理,适应性较广泛,被全国各地的苹果园认可、借鉴并采用。

二是潜心攻克“大小年”。苹果一年高产、一年低产的大小年现象,一直在困扰着产业发展,制约着果农收入。张成瑞在实践中发现,苹果“大小年”波动的现象不是自然规律,而是可以人为解决的。千钧在一羽,关键在平衡。苹果生长的关键在于叶与果的比例调节,叶多果多、叶少果少。果树修剪大有文章,既要有“致广大”的系统观念,又要有“尽精微”的科学态度。苹果大年,要适当重剪,控制花芽数量;苹果小年,对“潜伏”的枝条少疏枝、少短截、少疏花,最大限度地保留花量,更好地优化叶果结构。这样一来,就可以有效地改变“大小年”的现

就意味着有成功也有失败。张成瑞为了全村的果业发展,甘愿做全村第一个吃螃蟹的人。在专家的指导下,经过几个回合的试验,他终于找到了苹果高质量发展的创新密码。1952年,他的果园亩产猛增到2500公斤,1953年1.8亩果园总产量达到11002公

# 夹毡

□王克焕

有“煞气”的场所,夹毡人便抬起胳膊,抖开红毡,为新人遮挡,以防冲撞,祈求吉祥平安。在迎亲仪式中,夹毡人地位独特、作用关键,不仅是迎亲队伍的引领者,更是全程的协调者与主心骨。因此,夹毡人必须懂礼数、能主事、头脑灵活。

“夹毡”这一传统习俗的起源已难考证,有人认其源于中国古代婚姻礼仪中的“三书六礼”。“三书”(聘书、礼书、迎书)与“六礼”(纳采、问名、纳吉、纳征、请期、迎亲)的雏形可追溯到西周的“周公六礼”,后经《礼记》《仪礼》等典籍记载成形。迎亲时,男方委任家族中德高望重或福泽深厚之人手持红毡,走在队伍的前面,前往女方家迎娶新娘。夹毡人随身携带印有“双喜”的红符或纸条,沿途抛撒。古人认为,这些物品不仅象征着吉祥,还有辟邪的作用。若遇到十字路口、桥梁或井口等处,或遇不吉之兆,便由夹毡人抖开红色毡子以趋吉避凶,体现了古人对婚姻美满、家庭和睦的深切祈愿。中华人民共和国成立后,迎亲礼仪程序简化了不少,常见以红纸压

井盖等方式替代抛洒红符,其象征意义得以延续。而“夹毡”之俗一直在山东胶东、河南洛阳和豫中平原地区传承,夹毡人也由古代的两人演变为现代社会的一人,且多与新郎新娘乘坐同一辆婚车。

夹毡人的选颇有讲究:须是与新郎有血缘关系的男性亲属,平辈、父辈或祖辈皆可,但必须在家族中德高望重、具有一定的威信;应是乡里熟谙礼仪、有头有脸的人物,能在代表男方与女方交涉时处处周到,喝水、夹菜、端坐、言谈等细节亦须得体,以免失礼丢脸;还需行事果断,迎亲过程中如遇突发事件,能代表男方迅速妥善处理;更须头脑灵活、善于应变,承担“一手托两家”之责。迎亲时可能遇到拦车“讨喜”、女方陪同人员刻意刁难等情况,夹毡人须考虑各方,客气、得体地将问题化解,避免喜事生波。这在很大程度上考验其判断与应变能力。此外,夹毡人多以善饮著称,酒量不佳者往往难以胜任。

夹毡所用的毡子,古时是以羊毛、骆驼毛等兽毛经碾压工艺制成的厚片状织品。后因婚礼尚红,逐渐染为红色。现今则多用绣有“双喜”的红色毛毡替代。

结婚当日,夹毡人双臂挽毡,走在迎亲队伍前列。至女方村外,便安排压轿孩童或伴郎燃放三响炮仗,以通知女方迎亲队伍将至。女方则派人至村口迎接,引队伍入宅迎娶。宴席间,女方款待夹毡人一行,同时为新

娘梳妆准备。此时双方心境各异:女方对父母家人对女儿的出嫁满怀不舍,虽面上含笑,却难掩惜别之情,故一面细心为新娘梳妆,一面清点嫁妆,借细致准备之由拖延时辰,不忍女儿顷刻离去。夹毡人虽端坐宴席,内心却焦灼不安,不时瞥向化妆间的房门,盼望新娘早点妆成。虽想催促,又恐失礼惹女方不悦。若吉时已到而新娘仍未上轿,夹毡人只得安排压轿孩童或伴郎连续燃放鞭炮。

在接收款待的同时,夹毡人还有一项重要任务——“偷富”。即趁主人不备,悄悄带走宴席上的酒具、茶具等小物件,且多选“带走的”器物,如茶壶、酒杯等,寓意新婚过后为婆家添丁。此举虽名为“偷”,实含美好祝愿,女方家亦心照不宣。因此夹毡人取物时,陪客们常默契地转头回避,任其“偷”得。

新娘妆成后,夹毡人便安排燃放鞭炮。娶亲所用花炮多为单响,因须符合“三声炮响,花轿起”的古俗。古时迎娶再嫁女子,则用双响炮。

迎亲队伍返回男方家后,新娘不能直接下轿。夹毡人需取事先准备好的钳子,夹住火中烧红的犁铧,口诵:“犁铧本是金,称它为老君,烧红谁也不敢碰!”随后端一碗香醋,绕轿缓行,将醋徐徐浇于犁铧上,发出“滋滋”的声响并腾起白烟。此仪式俗称“激犁”,谐音“吉利”,寓意辟邪迎祥。夹毡人绕轿正转三圈,倒转三圈,待醋尽犁烧毕,新娘方可下车。至此,夹毡人的使命宣告圆满完成。

### 郭成利:山村蝶变的先行者

皱纹里藏着故事,老茧里长满功勋——这是福山县张格庄镇黑石村老百姓对老劳模郭成利的形象描述。郭成利在任职期间,兴办农业合作社拔穷根,兴建黑石水库拔祸根,创办农村合作医疗拔病根,广受赞誉。

1952年,郭成利在黑石村倡导成立了全乡第一个互助合作社,他任社长。在征得群众普遍同意和赞成的前提下,他一步到位,一举拔掉了一家一户的土地界石,将分散零碎的土地拼成方、连成片,统一耕作、统一管理、统一核算,年底按土地分红。有人说,郭成利有胆有识,多看一着棋。是的,他就是一位勇敢而坚毅的人。他到县里开会,领导问他“你为什么拔掉界石”,他回答说:“便于耕作和操作。农户的力量有限,要发展困难很多。把大家联合起来,强者可以带弱者,大户可以带小户,这样一来,对大家都有益。”实践最有说服力,群众最有发言权。经过一年的艰苦奋斗、辛勤耕作,当年该村的玉米单产达到530公斤,大豆单产达到211公斤,均创历史最高水平。郭成利被评为县级劳动模范。第二年出席山东省劳动模范代表大会,1954年又被评为华东地区农业劳动模范。

他还兴建黑石水库,为百姓祛除祸根。黑石河流经包括黑石村在内的十几个村庄,水源充足、河水湍急。每逢汛期,河水上涨,对两岸造成极大威胁。据史料记载,亘古以来,黑石河如同一把“双刃剑”,虽然滋润了两岸的土地,但也冲毁了两岸的田园。郭成利心想:如果建一座大坝拦河蓄水,既能让上下游十几个村庄在生产、生活、生态等方面除害兴利,又能惠泽上万人,功在当代、利在千秋。这份大局视野,何等深邃!他想到做到,蓝图从心底跃上大地。他一次次实地考察论证,一次次修改施工方案,走村串户,与上游相关农户搞好土地置换,周密细致地做好动工前的筹备工作。

兴建黑石水库,顺民心、合民意、聚民力,男女劳力齐上阵,同心协力共奋进。大家发扬愚公移山的精神,自力更生、艰苦奋斗,小推车、扁担抬,整个工地一片欢腾。就在这时,公社组织了几百名民工,浩浩荡荡地赶来增援,摆开了黑石水库大会战的阵势。上下同欲者胜,风雨同舟者赢。经过一年的时间,一座库容量228万立方米,集防洪、灌溉于一身的小型水库胜利建成。从此,河水安澜,产业兴旺,生态文明,两岸群众安居乐业。

1956年,面对农村缺医少药、疾病肆虐的局面,村党支部决定培养一名村医。在横竖掂量中,郭成利选中了品行端正、勤奋好学的青年郭洪臣,让他担起乡村医生的使命。1968年,农村合作医疗兴起,郭成利高度重视、顺势而为,将村里的10间房屋整修一新,设置了诊断室、制药室、仓库和护理室。郭洪臣利用学到的知识,自学上山采药、制作膏、散、丸、丹等,亲自尝药、亲自打针。在他的努力下,黑石村的合作医疗室成为周围村庄的“中心医院”,为广大群众拔掉了病根,送上了安康,郭洪臣本人也成长为县卫生局长。

冬天的胶东半岛,有干爽的微风轻抚大地。走在渤海湾畔的蓬莱,就能看到家家户户在窗户前、院落中、平房上晒制带着咸味的海鱼。那一条条被盐渍过的海鱼已经脱了水分,被日光晒得冒出了油,泛着亮汪汪的光泽,带着大海的鲜美、阳光的滋润、清风的干爽和盐粒的劲道,成为接下来一整个冬天餐桌上滋味无穷的家常美味。

蓬莱人家晒制海鱼,一定要有一道特殊的“工序”——鱼要到海边用海水清洗干净,再拿回家晾晒。“海水洗海鱼”,是海鱼美味的“灵魂”,也可称为蓬莱人“独步天下之秘笈”。

城区的海滨有一处简易的小码头,每年到了晒海鱼的季节,这里便成为洗海鱼的热闹之处。

靠海吃海。蓬莱人骄傲于眼前的这片海中一年四季都有数不胜数的鲜美滋味。日常吃海鲜,当然讲究“鲜活”二字。活蹦乱跳的鱼虾蟹贝从渔船上岸,直接被心急的人们抢购回家,以最快的速度在厨房里烹、炒、煎、炸、煮、炖,甚至蘸着简单的调料生吞活嚼——“鲜”,当然是海鲜的第一法则。

与追求“时鲜”相反的另一方法便是“晒制”——不再于稍纵即逝间讲究“鲜活”,而是有意放慢节奏,借助充足缓和的阳光和微风,佐以盐渍慢慢,利用腌制、发酵、风干的工艺,让海鱼逐渐失去水分,肉质更加紧致,释放醇厚、悠长、咸鲜的风味。

晒制,本是在冷藏保鲜手段不足的年代,用以延长海鱼储存时间的一种方法,今天却成了平常人家念念不忘、难以释怀的一种口味。缺了这道海味,日子仿佛寡淡了很多,口中就缺少了滋味,这个冬天的生活也就变得不完整了。用来晒制的海鱼,是常见的普通鱼类,产量大、价格亲民,从海里捕捞回来,经常是成筐成箱地被人们抢购一空。人们最喜欢的是一种扁长的比目鱼,当地称之为“长胖鱼”,学名叫“高眼鲽”。此外还有鲈鱼、鲅鱼、鲆鱼、小黄鱼、白姑鱼等。

在海鲜市场上采购海鱼时,蓬莱人展现的是豪爽、大方、潇洒的性格,绝不会挑来拣去、小心翼翼地只买三五条,而是看好了品相、谈好了价格,大手一挥,口吐豪言:“这一堆、这一筐都给我打包称重,全要了!”后面排队的人一看有点急了,纷纷对着摊主喊:“别卖光了呀,我都等了半天了,给我留份吧!”摊主爽朗地笑着回答:“不用着急,咱的货充足,今天敞开供应,保证都能买到!”说话间,手脚麻利地同时打发三五个顾客,保证人人满意而归。

买好鱼后,要直接去海边清洗。洗鱼通常是两个人同去,夫妻最为多见。丈夫负责提海水,妻子负责洗鱼。

人们到了小码头,选好位置,坐在小马扎上,把鱼摆在面前,慢条斯理地开始清洗起来。一条鱼拿在手中,要先去内脏除脏,再清理血渍、刮掉鳞片。从鱼鳃处伸进手指,捏住鱼肝、鱼肚、鱼肠,一揪一甩,稳稳地一下掏出。有鳞的鱼,如长胖鱼、鲆鱼等,要用刀子把鱼鳞刮掉;身形圆而厚的鱼,如鲈鱼等,要从后背开刀,将鱼切成一个整体的片状;体型小的鱼,如小黄鱼、白姑鱼等,用剪刀剪开腹部,清理内脏即可。长胖鱼还要再加一道工序,在扁状身体的正反面切花刀,以利于腌渍入味。

鱼清理好后,用海水反复漂洗四五次,便可以放进盆或桶内撒盐腌渍了。一层鱼、一层盐,盐粒越粗越好,盐量根据各人的不同口味自行掌握。现在大都讲究轻盐,稍微有点咸味即可,避免过咸;有的甚至只用海水洗,不加盐,借助海水本身的盐度即可。

清理好的鱼内脏,早有在海面上盘旋的海鸥等着享用。把鱼内脏放在岸上,海鸥便会从空中迅疾俯冲而下,吞入腹中,现场便干干净净、不留痕迹。

在海边,我曾好奇地问那些洗鱼的人:“来海边洗鱼不麻烦吗?在家里用淡水不也是可以洗干净吗?”他们一致用“内行人看外行人”的眼光瞅我一眼,语气坚定地回答:“那可不行,淡水一洗,鱼就没有那种油亮的光泽了,晒好后滋味少了一大半!”

鱼清洗腌渍好后,不能立即晒,而要拿回家放置四五个小时,让盐充分地进入鱼的体内。晒鱼之前,还要用海水再清洗一遍。晒鱼有专门的网笼。网笼用铁丝造型,套上蓝色的纱网,形成一个内部有五六层的格子间。人们逐层逐条地把鱼摆进去,拉上拉链,既透气透光,又能避免蚊虫飞入。

网笼挂在向阳之处,让每条鱼都能尽情享受阳光和微风的洗礼。晒鱼,不仅仅是脱水那么简单。在盐分的作用下,鱼肉中的蛋白质逐渐分解,释放出游离的氨基酸,如谷氨酸、天门冬氨酸等,这些氨基酸是构成鲜味的关键成分。微生物在鱼的体内发酵,促进蛋白质分解,产生更多的鲜味物质。鱼肉中的脂肪在腌制和晾晒的过程中发生氧化和水解反应,产生如醛类、酮类等具有香气的化合物,这些物质与鲜味相互作用,增强了鱼的整体风味。盐不仅能抑制细菌生长、防止鱼肉变质,还具有提鲜效果,能通过渗透压的作用使鱼肉脱水,让鲜味物质更加浓缩。

两三天之后,鱼便失去了大部分水分,但也不能完全脱水干透,保持略微的湿度才能让鱼具有适度的韧性口感。晒好的鱼可以装袋,放在冰箱里冷冻保存,一个冬天里随吃随拿。

吃的时候需要蒸熟。蒸鱼,也是关键的一步。蒸鱼需用大号泥碗。一条鱼切成三五块装入碗中,加入切成薄片的青萝卜、五花肉,再撒上葱花、姜丝、花椒粒、红干辣椒、八角、胡椒粉,淋上花生油、味极鲜、老抽、白酒。接着放入锅中,大火煮20分钟,即可出锅食用。

蒸好的鱼端上桌,油亮油亮的,看得人垂涎欲滴。配上白馒头或玉米面饼子,再喝一口稀饭,浓郁的咸鲜香气充盈口中,越嚼越有味道。令人爱不释口。再加上稀饭的顺溜,吃得肚饱嘴不饱。饭后嘴里嚼一嚼,满是香气。一碗经过洗、腌、晒、蒸的海鱼,在寒风飒飒的冬日里,年年岁岁,从祖上吃到现在。那热烫的温度、鲜香的口感,令人胃口大开,吃得额头微汗、通体舒泰。那些鱼的品种、那些制作的工艺、那些食用方法,一代代传承,从未改变。这是对传统的继承、对生活的守望,是平凡人家的安然满足。



# 晒海鱼

□戴发利