

烟台故事

莱阳乡师走出的 开国空军少将

孙桂廷

鲁东大学的校史,可以追溯到胶东公学以至山东省立第二乡村师范学校(简称“莱阳乡师”)。这所师范学校的第六级学生中,有一个名字叫张廷儒的,就是后来更名为张少虹的开国空军少将。

考进莱阳乡师

根据张少虹自述,1920年,父亲50岁时生下他,给他取名张廷儒。

家里有父母亲、哥哥和两个姐姐。全家只有三间半房屋和四亩地、一头小灰驴。那三间半房子,一间半用来养驴支磨,一间厢房用来放农具。6岁时,他就开始跟着大人干农活。

到了7岁,他开始识字,教书的私塾先生是他的叔爷,所学的是《三字经》《百家姓》《千家诗》《明贤集》《论语》等。

识字多了,他对白话小说产生了兴趣,于是偷闲看《三国演义》《水浒传》《说岳全传》等古典小说。由此,他对忠孝节义的理解逐渐深刻。那些精忠报国的词句如岳飞的《满江红》成了他的座右铭,让他铭记一生。

在家乡掖县(今莱州市)朱桥完成了高小学业后,张少虹说他的一位高小老师曾在莱阳乡师接受过培训,在这位老师的鼓励下,他报考

耳濡目染揣火种

莱阳乡师的地下火种,早在1930年的第一级学生中就开始播下了。1929年9月加入了中国共产党的姜宗泰,21岁时受党组织指派,考进了莱阳乡师,后建立了乡师党支部,发展了20多名党员。从此,学校的星星之火生生不息。

面对莱阳乡师如火如荼的革命形势,国民党反动当局勾结军阀实行镇压,部分师生被捕或遭通缉。上任5年多的教务主任王衷一是1927年5月入党的老党员,曾经与中共一大代表、山东省委书记王烬美一起躬身革命,并在白色恐怖中隐入地下。接任莱阳乡师教务主任者是共产党员姜守迁,他后来又接任了胶东公学的校长。

地火涌动的莱阳乡师并没有因为反动派的镇压而就此偃旗息鼓,抗日的烽火越烧越旺。1936年,莱阳乡师成立了“抗日救国会”,在北京读书的掖县人张加洛还来学校找老同

在战火中成长

1937年岁末,日寇的飞机侵入莱阳上空,学校无以为继,校长吴伯箫带领数百学生撤离。张廷儒随抗日流亡学生队走进临沂后,“决心奔赴延安”,但“结果没有成功”。他旋即回到家乡,于1938年3月参加了由当时的中共掖县县委书记郑耀南领导的玉皇顶起义,攻打刚刚被日伪军占领的掖县城,并建立了抗日政权,真正奔赴到了抗日战场。

1973年夏天,笔者有幸遇见了抗日老英雄乔明志,他是小说《苦菜花》里的柳八爷和《桥隆飙》主人公原型。他说他曾带领一伙弟兄参加了掖县玉皇顶起义,“在掖县玉皇顶起义的战友中,还走出了两位姓张的将军呢!其中一位是空军(将领)”。这几年我通过查阅资料,方知他所说的“两位姓张的将军”是掖县人张加洛和张少虹,而乔明志特意强调的那位空军将领,就是张少虹。

抗日战争时期,张少虹于1938年3月任山东胶东抗日游击第3支队2大队指导员,历任八路军山东纵队21旅政治部组织科科长、62团政治处组织干事、14团政治处组织股长、14团政治处主任、15团政委、14团政委,1943年3月任胶东军区第一军分区政治部主任。



张少虹

了莱阳乡师。这个学校比较难考,那几年每届录取学生80人,而报考人数超过十倍。开始他只听说这个学校校风很好,每个月还可以补贴五块大洋的食宿费,而且是山东省内很有名气的省立乡村师范学校。他考取后进入学校学习,方知这个学校非同凡响,之后成为他走上革命道路的摇篮。

张少虹回忆,他在莱阳乡师,课外所接触的主要是鲁迅的书籍和鲁迅所支持的出版刊物。

在白色恐怖笼罩下,学校的老师们依然保持进步,支持学生们的爱国运动,鼓励学生们走出校门宣传抗日救国,声援“一二·九运动”。特别是教务主任王衷一,他原是莫斯科中山大学的学生,把保存多年的《真理报》展示给同学们。西安事变发生后,他向同学们宣布全国抗日高潮即将兴起。

学串联,鼓动他们成立了“中华民族解放先锋队”,由著名红色诗人何其芳起草的《告胶东同胞书》在校长吴伯箫的暗中支持下,由进步学生到各地散发,当时张廷儒就是这些学生中的一员。

给张廷儒上国文课的王治秋,年纪轻轻却是鲁迅先生的挚友。鲁迅在给他的信中一直尊称他“治秋兄”,尽管他比鲁迅还年轻28岁。这位三十九岁就当上了国民党少将的王治秋,是周恩来派往国民党营垒中的红色特工。王治秋在莱阳乡师任教的那两年时间里,经常以鲁迅的作品作为教材,使张廷儒等学生受益匪浅。

在张廷儒的学长中,比他早一级的第五级学生中有后来成为共和国开国将军的姜林东、高锐、谭旌樵、刘春山等,还有一位早两级的学友慕湘将军。尽管张少虹在莱阳乡师学习只有两年,但他怀揣的是生生不息的革命火种。

他先后参加了沙河、郭家店、参埠庄、日庄、大院上、文岑、河马崖、招远城、黑山等战斗,浴血奋战,英勇杀敌。

解放战争时期,张少虹先后参加了孟良崮、临朐、三户山、莱阳、周村、潍县、济南、淮海、渡江、解放上海等战役战斗。战火的洗礼,使未满30岁的张少虹百炼成钢。

中华人民共和国成立后,1950年5月,张少虹奉新上任的空军司令员刘亚楼上将之命,任中国人民解放军空军第6航校政委,后接任空军第6师政委,参加了伟大的抗美援朝战争。回国后,他历任空2军政治部主任、原沈阳军区空军政治部副主任、空军第4军政委等职。1966年,张少虹受到迫害并被流放到青海省格尔木戈壁滩。1975年5月,平反后的张少虹任原沈阳军区空军副政委,1978年6月任中国人民解放军政治学院政治部主任。张少虹将军戎马一生,荣获二级独立自由勋章、二级解放勋章和独立功勋奖章。

2000年10月27日,张少虹因病医治无效,在北京逝世,享年81岁。他在莱阳乡师求学并积极投身革命的历史片段,将永远留在后人的记忆中。

饮饌琐记

凌开食梭正当时

郝祖涛

惊蛰前后,各地天气逐渐转暖。春风吹过,冰凌开始融化。经过一个冬季深海休眠的野生梭鱼,洄游至各海口附近的浅水沙滩处寻觅食物。此时捕捞,正处凌开冰融之时,故民间称此鱼为开凌梭,也称破冰梭。由于野生梭鱼在冬眠时不进食,腹内空空,没有杂物,这也是梭鱼最为鲜美的时期。

梭鱼为胶东沿海古老的食用鱼种。在烟台白石村、胶县三里河、牟平照格庄等新石器文化遗址中,考古学家曾发现大量的鱼鳞和鱼骨,其中能够辨认的就有梭鱼。依照其出土骨骼的脑颅大小推算,体长超过80厘米、重6-8公斤,为梭鱼的大型个体。此鱼性活跃,凶猛,游泳迅速,戏水跳跃时能离水面1-2米,不易捕获,入网后又常常能跳出网外,而当时的人们能捕捞到如此大型的鱼类,必有先进的渔猎工具。

自明代开始至民国年间,胶东地方志书对梭鱼的综合论述陆续出现,详述其名称、形态、产地、产时、食法、特点等。如侯登岸所撰《掖乘》中说道:“(梭鱼)圆身而长,青白色,大者尺余,春月冻初开乘时取之,号开凌梭,最鲜美。冬初亦有,然不如春。”康熙《招远县志》记载:“梭鱼,河口入海处有之,八九月肥美,如鲱鱼。”光绪二十三年《文登县志》载述,梭鱼“出邑西南母猪河下流者尤佳,以冰泮时来,土人珍之,呼为开凌梭云”。而胶东沿海何地所产的梭鱼质量最好呢?身为掖县人的侯登岸认为“掖地梭鱼实为海鱼上品”,而栖霞人郝懿行则认为“出文登海中者佳”。郝氏是在考察山东海产资源之后撰写而成《记海错》的,这种评价应是中肯的、有说服力的。

梭鱼通称黄眼梭,头短扁宽,身被大鳞,背鳞青灰,腹鳞浅灰,常年栖息在浅海或河口咸淡水交界处,四五月份产卵,冬季向深水迁移,属于盐淡水适应能力极强的近岸性鱼类,以浮游生物和底栖藻类为主要饵料,胶东半岛沿海均有分布。作为泥中“刨食”之鱼,其土腥味浓重,虽然一年四季均有产出,但唯有仲春时节食用最佳,过了季节则食味大减,不太受人待见。此鱼营养比较丰富,维持人体神经、肌肉正常功能的磷钙含量位居海鱼前列,蛋白质含量也很高,尤其冬眠期间皮下脂肪非常厚,因而肉质鲜嫩,美味可口,且以头嘴为香,故民间有“丢了车和牛、不丢梭鱼头”,以及“宁舍姑娘腿、不舍梭鱼嘴”之说。

时下正是“吃了破冰梭,鲜

得没法说”的时节,大小酒店餐馆不仅穷尽技法制肴饕客,民间居家也以乘时尝鲜为快事。家常烹饪之法,素以清蒸、清炖为主,体现开凌梭的时鲜之美。其中清蒸法是将除净鳞鳃、腹内黑膜、瘀血的梭鱼清洗后,在鱼身两侧切上深至骨刺的柳叶花刀,撒上少许精盐、料酒,两面抹匀,放鱼池盘内腌渍五六分钟,间隔摆上余过的肥肉片以及姜片、葱段、四五粒花椒,放沸水蒸锅内大火蒸约12分钟,取出去掉配料,撒上韭菜段,原汁滗入锅内,加精盐、香油调味浇在鱼身上即好。成品鱼型完美,肉质白嫩,口感特别清鲜。而清炖之法则是将拾掇干净的梭鱼,两侧切上十字花刀,用少许精盐、料酒稍微腌渍,锅内底油烧热后加葱段、姜片、三四粒花椒爆锅,烹酒醋、冲开水、放梭鱼,旺火烧开,中火炖15分钟左右,加精盐、香油调味,撒入韭菜段即成。清炖梭鱼入口肉质细嫩,汤汁浓鲜,细品带有淡淡的蟹肉味道。

梭鱼为肴,做法虽然简单,但有技巧。除辅助所用的葱姜、花椒外,调味主料有盐足矣,无须添加其他佐料,以突出鱼自身的鲜美本味。爆锅选用猪大油,炆锅烹点高度白酒,蒸鱼放上五六片猪肥肉,易于化解此鱼所含的土腥泥味,使口味更好。清炖时最好冲入开水(以没过梭鱼为度)慢火炖焖,熟后汤汁稠白浓醇,观感悦目,质感适口。对于个体较小的梭鱼,直接整尾或蒸或炖即可,而个体较大的梭鱼,居家普遍受烹饪炊具的限制,一鱼两吃、一鱼三吃都是不错的选择,比如头尾部熬汤、中部清蒸或清炖,或头部熬汤、中部清炖、后尾部清蒸等。如采购几斤重的梭鱼拟采用清蒸、清炖单一之法烹制,也可以将鱼切成厚约2厘米的鱼块,然后依照程序操作。

一般来说,对梭鱼的常态制法无外乎炖、蒸、烹汤几种,实际上此鱼还可以加工成生鱼片食用。这种食法在清代胶东民间已有流行,时称为脍。现今酒店的做法是将梭鱼(野生开凌梭)身体两侧的鲜肉沿骨刺片下,剔去鱼皮、边刺下料等,或片成薄片,或切成小方块,摆放在器皿中,将柠檬汁均匀地挤在上面直接食用,或另外勾兑辣根蘸料食用,别有一番滋味。不过,加工生鱼片食品的要求很高,比如原料必须选择鲜活的野生开凌梭,只取洁净的纯鲜肉,所用的案板、菜刀、器皿应是卫生、干净、无污染的专用熟制工具等等。当然,胃肠功能不好的食客也须慎食,以免对健康不利。