

烽火狮子山

□赵培策

狮子山，位于福山城以南，门楼、回里两镇交界处，海拔571米。站在山下远眺，犹如一头雄狮，昂首呼啸，因此得名。这是一座巍峨壮美的山、鲜血染红的山、铸就英雄的山。

骁勇善战退敌兵

狮子山，山势险峻、崇岭耸峙，壑谷幽邃，自古就是兵家必争之地。1947年秋，国民党军第二十五师、五十四师侵占福山后，与国民党第八军（李弥部）集驻在烟台、福山、牟平一带。这期间，我军开始由战略防御转入战略进攻。华东野战军趁国民党军在胶东占领10余座城镇、兵力分散这一战机，于当年10月2日至10月10日发动了胶河战役——三合山战役。华东野战军第二、七、九纵队在东线兵团司令员许世友、政委谭振林的指挥下，于平度三合山一带包围了国民党军整编第九师和第六十四师，激战六昼夜，歼敌九个团1.2万人，收复昌邑县城；十三纵收复了掖县县城，史称“胶河大捷”。这一胜利，标志着山东内线战场已转入反攻阶段。10月8日，中共中央致电华东局并转许世友、谭振林，称“自从你们转入反攻后，我军已无例外地全面转入反攻，敌人已没有任何一处再能进攻”。全面反攻的大好形势，极大地激发了广大群众的革命热情和斗志，鼓舞了全国人民的必胜信心和信念。

困兽犹斗，苟延残喘。陷入我军重重包围的国民党军第六十四师发出呼救，驻扎在烟、福一带的国民党军第二十五师、五十四师奉范汉杰的命令西调增援胶河战场，解救陷入华野

包围的国民党军。为保卫华东部队在胶河战场的胜利果实，北海军分区二团、东海军分区三团和烟台特种兵营等部队，奉命在狮子山及相邻的塔顶山设阵狙击敌人西进，由邓龙翔担任前线总指挥，上级下达铁令：务必在48小时内完成阻击。这是一场包围与反包围、进攻与反进攻、增援与反增援的生死之战！

10月4日，国民党军先头部队第五十四师三十六旅、第二十五师一零八旅行至狮子山以北的上、下许家和门楼等村时，遭遇北海二团的阻击，与其发生战斗。次日，北海二团3个营的1200名战士，在二团副团长徐官等人的带领下，率先占领狮子山和塔顶山，一营扼守狮子山东侧至胡家夼三齿牙各大小山头，迎击东来之敌；二营扼守塔顶西侧至栖霞肇家庄一带，迎击西来之敌；三营扼守狮子山和塔顶山主峰，担任主阻击任务，摆开阻击战的战略阵势。黄昏时分，战斗打响，北海二团与狮子山北侧之敌展开约一小时的激战，虽然我方装备较差，但战士们英勇顽强，死死压住敌人火力。当晚，国民党军调集万余兵力，集结在狮子山、塔顶山北侧一线拉开决战的架势。6日晨6时，国民党军用迫击炮、山炮、榴弹炮，以三角炮的形式，向我狮子山主峰进攻。狮子山山势陡峭石头多，无法修工事、挖掩体，我军伤亡较大。但北海二团在敌我双方力量相差悬殊的情况下，越战越勇，越挫越猛，连续打退敌人三次进攻，迫使他们如困兽一般退缩在山脚下，不能前进半步。下午1时许，敌人发起第四次进攻，在密集的炮火掩护下终于爬上了主峰。北海二团三营指战员誓与阵地共存亡，在营长韩学荣的率领下，与敌人展开白刃战，用石头砸、废弹筒击，狠狠地将敌人压下山去。下午4时，阻击任务胜利告捷，我军奉命撤出阵地。可是，在撤离指挥部时，他们突然遭到敌人的阻击，为保障指挥部的安全撤离，刘兴元连长率领全连战士与敌人展开了激战。这场战斗，全连180名战士只剩下不足50人。在整个狮子山阻击战中，北海二团受伤，牺牲共计500余人，国民党伤亡600余人，被我俘虏60余人。福山县警卫营参与了这次战斗，给予了大力支持。狮子山区的民兵、群众组成担架队，冒着连天的炮火，往山下抢运伤员，往山上送水、送饭、送弹药，是党政军民各方力量凝聚起来的合力，打破了国民党军的增援计划，有力地保证了胶河战场的全面胜利。战役结束后，参战部队得到华东东线兵团司令员许世友的嘉奖表扬，狮子山阻击战的伟大胜利被载入革命战争的光辉史册。

参军热潮逐浪高

疾风烈火，碧血丹心；闪电惊雷，精神不灭。亘古以来，山区人就有着大山一样的脊梁，像江河一样坦荡，磐石一般坚定。“母亲叫儿打东洋，妻子送郎上战场……”山区人唱着这支令人热血澎湃的歌，从抗日战争走到解放战争，“积极参军参战、支援前线”“保田、保家、保卫胜利果实”“大参军”“大支前”。在革命战争的历史长河中，书写出惊天地、泣鬼神的光辉业绩。我的家乡东黄庄村就是其中的一个缩影。

一方水土养一方人。家乡人朴实无华、坚韧豪迈，他们埋头苦干、勇于拼搏、自强不息。在革命斗争的岁月里，他们饱受战争的创伤，留下道道伤痕。1938年秋，日寇飞机向村南头扔下两颗炸弹，11人遇难，几十间房屋被毁。松拥傲骨，浴火重生。家乡人将抗日复仇的种子深深地埋在心底。要安宁就要斗争。1941年冬，在一片白色恐怖的笼罩下，东黄庄小学校长赵义民组织大家开展抗日救国运动。张贴抗日标语，书写大字墙报，设立瞭望哨，建立联络网，组织年龄较大的学生开展生产运动，男生开荒、女生纺线。学校使用抗日课本，唱响抗日歌曲，教师教书不忘

抗战，学生读书不忘救国。红色教育培养红色人才，先后从这所学校走出的学生，有44名参军入伍、有15名从事教育工作、有20多名走向社会参与革命斗争。

1945年，在抗日战争取得胜利的前夕，东黄庄村的19名热血青年参军入伍，奔赴抗战一线，英勇作战，拼搏杀敌。1947年农历二月初一这一天，村指导员赵维泽、村长赵不田在村小学召开村民大会，传达区政府大参军的会议精神，话音还未落，青年民兵赵世良、赵九信，青救会会长赵世朗就冲上讲台，带头报名；青妇队长王川云替丈夫赵维山报名参战。在他们的影响下，整个会场群情激奋、斗志昂扬，“动参会”变成“誓师会”。是年7月，大参军运动再掀热潮，涌现出父送子、妻送郎、兄弟双入伍、三子同当兵的动人场景。赵不政、赵不发、赵维吉、赵维政、赵维功、赵维殿、赵不孝、赵不慎等十几对同胞兄弟双双入伍上前线。他们以“苟利国家生死以，岂因祸福避趋之”的家国情怀，把自己的生命融进祖国的江河、民族的星空，挺身而出，奔赴战场。赵家三兄弟和王氏三兄弟以“黄沙百战穿金甲，不破楼兰终

不还”的赤胆忠心，先后参军入伍，前赴后继，把个人的牺牲汇入天地间凛然长存的浩气中，与民族的脉搏一起跳动。赵氏大哥赵维素1946年入伍，是解放战争东黄庄村第一批参军的青年；二弟赵维山1947年入伍，战场上英勇杀敌，壮烈牺牲；三弟赵维瑞1947年入伍，接过二哥的钢枪继续战斗。王氏大哥王克祥于1940年入党，1942年参加革命，后任华东野战军副营长，1948年在淮海战役中壮烈牺牲；二弟王克玉于1941年加入中国共产党，参加地方武装，直至全国解放；三弟王可玉，1944年入伍，在华东野战军九纵与著名战斗英雄任常伦一个班，并肩作战，连续三次负伤不下火线，1947年在一次战斗中再次负伤，当年复员回到家乡。

在抗日战争和解放战争的峥嵘岁月里，家乡人民共参军入伍84人，其中11人牺牲，9人残疾。他们为全国人民的解放事业，挥洒热血，奉献青春。1947年，县政府授予东黄庄村“助参模范村”的荣誉称号，并赠给由县长林纯之题写的一块光荣匾；授予王克玉“一门三状元”光荣匾一块。现在这些红色革命文物均收藏在福山区文物管理所。

南下支前逞英豪

沧海横流，方显英雄本色。狮子山区是一片大义担当、无私奉献的红色热土。抗日战争胜利后，经过反奸诉苦和土改运动，人民群众的斗争精神更加振奋，革命热情更加高涨，在大参军、大支前、大运兵、大调干中书写了波澜壮阔的篇章。

1947年3月8日，福山县成立支前指挥部，组建起“福山县支援鲁南大会战随军担架队”，共有担架167台、手推车300辆，人员2020人，林纯之任大队长兼政委。大队下设三个中队，其中一中队以狮子山区为主体，胡家夼村的胡克杰任中队长兼教导员。队员大都来自土改运动搞得热烈深入的村庄，是一些苦大仇深的农民。他们爱憎分明，勇于吃苦、敢于战斗，冒着枪林弹雨，抬担架、运军需，靠着两条腿、一副肩，跟随解放军翻山越岭，长途跋涉，将战争急需的粮食、弹药等各种物资及时送到作战部队和战士手中。

战斗打到哪里，担架队就跟到哪里。运送伤员，既是一种责任和义务，又是一种情怀和道义。为了伤员的安全，担架队员时时处处小心谨慎，担架抬得平，脚步放得稳，不让伤员挨饿，不叫伤员受冻，遇到敌机轰炸时，将自己的身体扑在伤员身上，宁可牺牲自己，也要保证伤员的安全。据胡克杰回忆说，在

立功队员颁发奖状。

淮海战役的全面胜利意味着支前任务的全面完成。可是，狮子山区的支前大军没有就此停下前行的脚步，而是跟随解放军一路南下、一路奋发，强渡长江，直到全国解放。华东野战军司令员陈毅同志说：“淮海战役的胜利是人民群众用小车推出来的，渡江战役的胜利是人民群众用小船划出来的”。是的，全国解放的胜利不能忘记支前大军的贡献。在渡江战役中，狮子山区担架队员孙以安不顾个人安危，冒着敌人的炮火，带着流血的枪伤，忍着巨痛，跳进江中，连续救起多名落水同志，其中包括一名师首长，同时打捞出一个装有军事机密的文件包。1949年，华东支前委员会给孙以安记特等功一次，授予孙以安“支前英雄”荣誉称号，并授予“支前英雄”奖章一枚，“支前模范”锦旗一面。

岁月不居，时光流逝。多少年过去了，“车辚辚，马萧萧，支前大军入如潮”的歌声犹在。

军民团结如一人，试看天下谁能敌。为了新中国的诞生，家乡人民同全国人民一道，筑起抗战时期的铜墙铁壁，汇成解放战争的“汪洋大海”，干出了社会主义革命和建设的巨大成就，主演了改革开放的历史伟剧，创造了新时代的辉煌业绩！



福山区狮子山下的乡村。(图片来源:胶东故事会)



露天电视

□徐仁河

禾崽的少年时代，几乎没什么“夜生活”，除了赶场看露天电影或者老戏台上看戏剧，声势最壮的就是露天电视。

一个百十来户的村子一般都有一个较殷实的家庭，禾崽家里还是扭得吱吱叫的红灯收音机，村头牛贩子老鳌就先一步买来电视机。禾崽记得那是“熊猫”牌的，这个名字对于黑白电视机真是再贴切不过了。

只要天气不太坏，老鳌就会早早地把电视抬出来，搁在小方桌上。院子很大，除了主人自备的几张椅子和板凳，还允许来人塞进几张长条凳。场子的空间一般都会占满，剩下的老人或者晚来的，只有在齐腰高的院墙上或蹲或趴，像一群夜猫子匍匐在瓦檐上。

那时的电视后都长着一对长而细、可伸缩的天线，当然是用来接收电视信号的。电视的开关和调纽基本上还是从收音机上借鉴下来的，选起台来噼里啪啦乱响。老鳌把电视抬猪一般地弄上摆放在院子大门正中的方桌上，而后接上电，拔苗助长般地撑开接收天线，然后噼里啪啦一通调台。这个过程相当艰难，运气好的时候，黑白电视机里很快会传来蜂鸣般的杂音，接着就是“Z”字形的人头乱窜。禾崽以及其他十余位看电视的看客，起初还斯文文地瞅着着主人七扭八扭半天触角般的天线，深山找牛一般地搜索信号源，时间一长便耐不住性子，好事且胆肥的人不请自到，凑上去噼里啪啦地乱调旋扭帮着找台。众人拾柴火焰高，电视机调台也是如此。底下这些娃娃一片惊呼“有了，有了”，荧屏上先前还是雪花乱舞，立马就有声有色起来了。有声是自然的，虽然它沙哑得像是五保户老倔头；色彩嘛，也说得过去。主人老鳌嫌黑白两色太过单调，特意花“高价”买来一张彩色塑料膜贴在电视屏幕上。

电视调好台，才天黑一会儿，正是播放动画片的时候。禾崽喜欢的有《铁臂阿童木》《聪明的一休》，隔壁的三姐爱的是《花仙子》。动

画片播放的时间总是很短，其后是新闻和广告。禾崽对新闻没有什么印象，比较深刻的是一个广告，一个城里人打扮的大男孩，扭着屁股翘着腚，朝荧屏外的娃娃们扬着手道——燕舞，燕舞，一曲歌来一片情。接下来就是好看的电视剧了。记得名字的有《霍元甲》《再向虎山行》《陈真》《血凝》和《卞卡》。《陈真》是真正好看，尤其是它的主题曲。使坏的时候，禾崽把同伴的鞋子甩进臭水沟，然后大声唱道：孩子（鞋）子，这是你的家……之所以还记得《卞卡》这部超长的墨西哥电视剧，是因为我们经常引用里面一个美貌坏女人的名字——莫妮卡，转赠给自己的女同桌二妮子……

看露天电视的时代一去不返，如今人到中年的禾崽躺在自家的客厅看电视，总是无奈地抱怨如今的电视屏幕缩水严重，54寸的液晶还不如当初的14寸黑白宽大。也是看露天电视惯出的毛病，看到忘情处总喜欢鞋子不脱就蹲坐在皮沙发上。不光是禾崽，那天他的一个哥们瞎扯，说如今的电视太不地道，禾崽问怎么了，他说，如今的电视节目从春晚演到早，不道晚安，也没了伴人好睡的沙沙响的雪花点！

当初的黑白电视的观影生活，成了禾崽们永远回不去的旧日时光。不光是这，很多往事都陷入了无声黑白的过往。恍如早年的真爱，让人至今缅怀。



胶东地瓜面萝卜包

□孙瑞

中国饮食文化博大精深，源远流长，每片区域或许都有几道传统主食，每个地方都有属于自己的几项闪光的“名片”，胶东亦不例外，而且每家有每家的特色。今天我想说说我印象中的主食——地瓜面萝卜包子。

我从小是浸泡在地瓜中长大的。每每想起它，总有一种浓浓的感情涌上心头，总有一些说不完的话。它的滋味绵长醇厚，多少年来，我对它的感情总挥之不去，爱之颇深。特别是地瓜面萝卜包子，尽管外貌像“包公”不耐看，但是心里美，在食不果腹的上个世纪70年代，绝对是广大农村餐桌上的上一道美食，其味鲜美，让人百吃不厌。

胶东半岛有大片丘陵，适宜地瓜的栽培生长，在那个“以粮为纲”的特殊年代里，农村家家户户的主要粮食是地瓜，一天三顿饭，顿顿离不开它。煮红地瓜，蒸地瓜干，打地瓜汤，熬地瓜丝粥，包地瓜包子、饺子，晒地瓜枣，炸地瓜果子等，万变不离其“瓜”，变着花样吃，必须吃，天天吃。

每年秋天，地瓜收获以后，生产队安排社员把地瓜切成薄片晒干，然后磨成地瓜面。

与此同时，萝卜、白菜在农村也主宰着“半壁江山”，因产量大，适合储存，所以，千百年来备受大家热爱。

秋天收完了地瓜、萝卜，人们便要将它用地瓜面和菜窖子储存起来，当做冬天以及来年大半年的口粮，因此每家每户的院子里、炕洞下，都会有一个地瓜窖井，专门用来存放地瓜，吃的时候便会下到窖子里去取地瓜出来。放在窖子里的地瓜拿出来就和刚从地里刨回来的一样新鲜。

萝卜的储存更简单一些，在自留地里挖一个深两米、长四米、宽一米的菜窖子即可。

地瓜浑身是宝，味道甜美，富含碳水化合物、膳食纤维、胡萝卜素、维生素以及钾、镁、铜、硒等10余种元素。

美食不可多用。地瓜吃多了，尤其是天天吃，顿顿吃，便会反胃、烧心、吐酸水，最有效的办法就是多吃萝卜。萝卜味甘、辛、性凉，入肺、胃、大肠经，有清热生津、消食、开胃、健脾、顺气、化痰等功效。吃地瓜的时候就着晒的萝卜干咸菜，便可解烧心、反胃症状。

我母亲对地瓜、萝卜二者兼容颇有关研究，特别是她做的地瓜包子，用萝卜丝做馅，

更是相得益彰“天仙配”，让我们饭后的饱嗝都飘着萝卜丝余香。

地瓜面包子容易碎皮，母亲就琢磨着用几个芋头掺在里面；或者春天榆树叶嫩绿的时候，撸一把嫩叶晒干磨成粉，作为地瓜面的“筋骨粉”；再是面前把地瓜面用开水烫一下，烫出黏性，这样包出的包子品相好，不容易破。

调馅的时候，先把萝卜打成丝，用开水焯一下，挤掉水分，然后剁碎，最后用土法榨取的花生油油底子调味。

过去的榨油技术不行，杂质多，沉淀物多，因此上层的清油格外珍贵，一般舍不得吃，平时只用一些油底子调味。

准备好的萝卜丝里加粉条、盐、豆腐干、干虾皮、味精、酱油、椒盐等几种东西，一包一个，一吃一个饱。

地瓜面包子最出彩、最出味的地方，应该是油炒过的虾皮，鲜美无比。过去农村物质匮乏，没有正宗的虾皮，聪明的人们在春天挑一些个头较大的蜢虾，晒干后留着冬天包包子、包饺子。

地瓜面萝卜包刚出锅后，香气四溢，全家围在一起，分享着刚出锅的美食。哏啾的包子皮，滑溜的粉条，鲜香的虾皮，搭配着豆干的香气和萝卜的味道，在那个年代无疑是难得的美味。再喝上一碗玉米面粥灌汤，就着下饭的大蒜头，任凭外面北风呼啸，雪花纷飞，保证让你味蕾大发，汗呼呼地冒。

如今，地瓜早已经退出人们的主食舞台，但作为一种美食，一种小吃，偶尔享用一番，还是别有一番风味。一枚小小地瓜，记载了一段历史，映射了一个时代的变迁。

我永远忘不了地瓜面萝卜丝包子的香味儿。