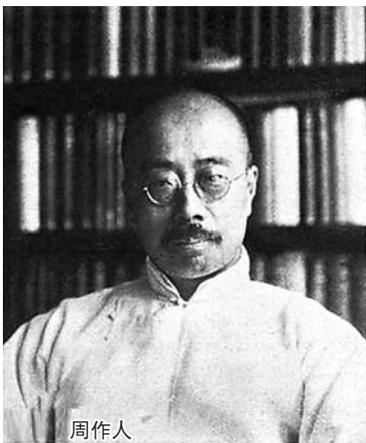


【行走齐鲁】

# 周作人旧体诗中的山东先贤



周作人

□赵瑞峰

周作人(1885年—1967年),原名周櫛寿,又名周奎绶,后改名周作人,浙江绍兴人,为鲁迅(周树人)之弟、周建人之兄,是五四新文学运动中颇有成绩的散文作家。

周作人早年曾致力于新诗写作,其新诗《小河》曾被誉为新文学运动以来最佳诗作之一。后来,“他对新诗的效力渐渐起了怀疑”,从作《五十自寿》诗以后,“便直截了当地做他的旧体的杂事诗了”。

周作人的旧体诗数量较多,长沙钟叔河编定,2020年岳麓书社出版的《知堂杂诗抄》共收录杂诗288首,其中《往昔》及《丙戌丁亥杂诗》各三十首,《儿童杂事诗》七十二首,前者是五言古体诗,后者是七言绝句,都是1946年、1947年在南京狱中的作品。

《往昔》多写古今闻人学者史地杂事,都有周作人自己的意见,《儿童杂事诗》则以“文史中涉及小儿诸事为材”。

《往昔》和《儿童杂事诗》中,共有六首咏及山东先贤。前者有四首:《王羲之》《颜之推》《段成式》《蒲松龄》,后者有两首:《辛稼轩》《高南阜》。对这六位山东先贤,周作人在以往的随笔中都曾谈及,有的还不只一次谈到,从中可见周作人对他们的喜爱。

王羲之、颜文推,均为琅琊临沂(今山东省临沂市)人。王羲之是“天下第一行书”《兰亭序》的作者和书者,颜文推则被誉为历代家训之祖《颜氏家训》的作者,他在书法、家教方面对后世影响深远。

周作人《往昔》中的《王羲之》一诗,从《兰亭序》的后世影响、王羲之轶事等方面论说。文浅意豁,又不乏趣味,读后一个活脱脱的王羲之形象呼之欲出。

《颜之推》一诗则从颜之推出生背景、《家训》内容特色、颜氏良苦用心、颜氏后人诸方面来论述,对颜之推“垂老写家教,辛苦念子孙”,子孙仍不免被祸的不幸遭遇,寄予了深切同情。

段成式、蒲松龄,都是今淄博人。段成式创作了唐代小说翘楚《酉阳杂俎》,《酉阳杂俎》虽为博物类笔记小说,但其诸多篇目叙事完备且富有技巧性,对后世小说叙事具有美学意义上的影响。蒲松龄为中国古代文言短篇小说巅峰之作《聊斋志异》的作者,蒲松龄从段成式那里继承了许多好的东西,这在《聊斋志异》里能清晰地看到。

周作人《段成式》一诗,开头即说“往昔说读部,吾爱段柯古”,直写对段成式笔记小说《酉阳杂俎》的由衷喜爱。周作人在诗中道:“童话与民谭,记录此鼻祖。抱此一函书,乃忘读书苦。引人入胜地,功力比水浒。深入而不出,遂与蠹鱼伍。”既点明此书的开创性贡献,又强调自己因过于喜爱此书,竟全然忘记了读书之苦,最后数句称赞段成式的艺术价值,说《酉阳杂俎》甚至可与《水浒传》媲美。

《蒲松龄》一诗从《聊斋志异》渊源及铸词独特、内容特色和艺术价值、蒲松龄本人淹蹇的人生、《聊斋志异》不可超越性等几方面,娓娓道来,极似一篇精短论文,肯定了蒲松龄其人其作的精神品格和经典地位。

周作人《儿童杂事诗》是以“文史中涉及小儿诸事为材”。其中《辛稼轩》一诗说:“幼安豪气倾侪辈,却有闲情念小童。应是贪饷有同意,溪头呆看剥莲蓬。”诗下自注:“稼轩词云,大儿锄豆溪东,中儿正织鸡笼,最喜小儿无赖,溪头看剥莲蓬。”

《高南阜》诗“胶州名宿高南阜,文采风流自有真。写得小娃诗十首,左家情趣有传人。”高南阜即高凤翰,扬州八怪之一,清代画家、书法家。诗中的“写得小娃诗十首”句,是指高凤翰的《儿童诗效徐文长体》《小娃诗再效前体》诸诗。

(本文作者为文史研究者)

## 故事里的沂蒙

# 华东军区、华东野战军在临沂成立

山东是解放战争的主战场之一,沂蒙是人民解放军华东军区、华东野战军的诞生地,也是主要作战地和战略基地。1945年10月,中共华东中央局在临沂成立;1946年9月,华中野战军和山东野战军两个指挥部合并为华东野战军指挥部;1947年1月,华东军区、华东野战军在临沂(今河东区前河湾村)正式成立。华东军区、华东野战军在中央军委的领导下,在山东、华东解放区人民的全力支援下,经过两年多的艰苦奋战,不仅彻底粉碎了国民党军对山东解放区的全面进攻和重点进攻,而且适时转入战略进攻,积极参加全国的战略决战作战,全部解放了华东地区,同全国军民一道,迎来了中国人民解放战争的伟大胜利。

1946年11月,国民党军集中25个半旅分4路向苏北、鲁南进犯,华东野战军指挥部以山东、华中两野战军合力发起宿(迁)北战役、鲁南战役。通过这些战役,进一步加速了华东全军作战指导思想和行动的统一,这对加强军内外团结,实施更大规模的运动战、歼灭战具有重要的意义。

鲁南战役期间,由盐城、涟水北进之敌,先后占领阜宁、沐阳、新集镇。山东、华中野战军阻击部队予敌以一定杀伤后,主动放弃苏北、皖北一些城市和地区,除留华中野战军第七、第十纵队坚持苏中、苏北敌后斗争外,其余部队全部于1947年1月下旬北移至临沂、郯城、马头地区休整待机,华中解放区后方机关也撤到临沂。国民党军占领华中后,主力尾随北进,麇集于徐州以东新安镇一带,并准备继续北进。华东战场的作战重心即由华中转到山东境内。山东、华中两野战军北撤后,国民党统帅部产生了错觉,认为苏北、鲁南战役后,山东、华中野战军“伤亡惨重,续战能力不强”;山东、华中野战军主力集结于临沂、郯城,而临沂是山东解放区首府,解放军必将固守。

1947年1月中旬,蒋介石制定了“鲁南会战”(即山东第一期会战)计划,决定集中陇海、胶济、津浦3条铁路上23个整编师、53个整编旅(师),共31万兵力,在临沂与华中、山东野战军主力决战。为了打赢这场战争,蒋介石借其参谋总长陈诚、空军总司令周至柔到徐州制定了从陇海、胶济两条铁路线南北夹击解放军的作战方针。这时,国民党军对全国解放区的全面进攻已濒于破产。

中共中央、毛泽东根据全国战争形势的发展,要求华东解放军再接再厉,在一个半月至两个月内再歼敌10个旅左右的兵力,以配合其他战场反攻,并为转入战略反攻创造条件。

1947年1月下旬,华东局在临沂召开了高级干部会议,华东局书记饶漱石在会上传达了中共中央对当前形势和任务的判断与指示,并作了《英勇奋斗,迎接民主新高潮》的报告,动员华东全党全军为迎接中国革命新高潮的到来而奋斗。会

议号召山东人民大力搞好土地改革、生产、支前三项中心工作,迅速发展民兵,保卫解放区,保卫土地改革成果。会议还初步总结了支前经验,提出从各方面改进和加强支前工作。这些重要措施,为华东军民粉碎敌人的进攻奠定了坚实的基础。

遵照中共中央、中央军委指示,华东党政军领导机关利用战役间隙,调整了机构,统一整编了军队。1947年1月23日,中共华中分局并入华东局;新四军军部兼山东军区与华中军区合并,组建华东军区,华中野战军与山东野战军合并,组建华东野战军,建立中共华东野战军前线委员会。华东局、华东军区和华东野战军总部机关均驻临沂。

华东野战军由山东野战军、华中野战军和山东军区主力部队合编而成(山东、华中野战军番号撤销),辖11个步兵纵队和1个特种兵纵队,共35万余人。陈毅任司令员兼政治委员,并担任中共华东野战军前委书记,粟裕任副司令员,谭震林任副政治委员,陈士榘任参谋长,唐亮任政治部主任,刘先胜、张元寿任副参谋长,钟期光任政治部副主任。

华野12个纵队,除第十一、第十二纵队分别留苏中、苏北敌后坚持斗争外,其余9个步兵纵队和特种兵纵队共27万人,均在山东解放区执行内线作战任务。在整编中,各部队遵照“先补后训”的方针,补充了许多俘虏,整顿了战斗组织,并加强了后勤建设。

华东军区由陈毅任司令员,华东局书记饶漱石兼任政治委员。华东军区下辖鲁中、鲁南、渤海、胶东、苏中、苏北6个军区和滨海军分区、淮北支队、淮南支队、东江纵队(后改称两广纵队)、华东军政大学。全部地方武装约30万人。

山东、华中两大野战军统编后,华东野战军成为当时全国各解放区兵力最强的一支解放军主力部队。华东解放军主力空前集中,指挥高度统一,更加有利于大兵团作战,为后续在山东战场大量地歼灭敌军创造了有利条件。

整编期间,为了统一干部思想,总结7个月来的作战经验,进一步动员指战员迎接更大规模的战斗,华东野战军总部于1947年1月下旬在临沂附近召开了师以上干部会议,即鲁南会议。这是华东野战军建军史上一次十分重要的会议。会上,传达了毛泽东为中共中央起草的对党内的指示《迎接中国革命的新高潮》,陈毅代表前委作了《一面打仗,一面建设》的报告。

此后两年多时间,华东军区和华东野战军胜利进行了孟良崮战役,粉碎了国民党对山东解放区的重点进攻;配合刘邓大军发起鲁西南战役,揭开了人民解放军战略进攻的序幕;取得济南战役的胜利,揭开了解放战争战略决战的序幕。之后,又先后参加淮海战役、渡江战役,把胜利的旗帜插到了东南沿海,为中国人民的解放事业作出了巨大贡献。

【故地往事】

## 运河名吃武城旋饼

□祖新兰

德州市武城县地处齐鲁文化与燕赵文化交汇处,因京杭大运河巡境而过,在文化积淀、人文风俗上兼具运河南北文化。京杭大运河沉淀了丰厚无比的饮食文化,在大运河畔武城境内有许多美食,其中“武城旋饼”最为闻名,且传承至今。

旋饼是武城的传统名吃,迄今已有400多年历史,2006年7月,武城旋饼被授予第三届“山东名小吃”称号。

相传,旋饼技术是明朝初年由山西洪洞县移民带到武城的,明末,闯王李自成进京时路过武城,发现路边席棚内烙制馅饼的工艺稀奇,于是下马品尝,并大加赞赏,依其特点赐名“旋饼”。据旋饼师傅讲,旋饼名称来源,主要是因饼要在手中、鏊子上不停旋转。

武城旋饼的制作工艺经过世代传授,工艺日臻完善,风味独特。武城旋饼选料精良,和面要反复揉揣,如此饼面才会起泡、上花、成色好。馅有牛肉、羊肉等,要切成玉米粒大小的肉丁,并搭配蔬菜,一般为牛肉配大葱、羊肉配香菜,再加花椒面、精盐、生姜、香油等佐料调和。肉馅搅拌均匀,然后将醒发好的面团反复揉揣后擀皮,均匀地摊上肉馅,慢慢卷起来,拍成圆形,擀成厚如指、大如圆盘的生旋饼。

武城旋饼制作一直沿用传统工具和锅灶,形成了一套完整的手工作艺。通常,制作旋饼在传统的旋饼棚里。棚口右侧盘起一个旋饼灶,生火燃料多为劈柴、树枝或玉米秸。在擦油的面板上把面团擀开,肉馅摊匀后轧成饼,把旋饼先放

在鏊子上刷油,旋转、烙挺实,再放档子的瓦粒上烘烤,并且不时刷油翻个(翻三次刷六遍油),倘若没有这些步骤,那就不叫武城旋饼了。

武城旋饼肉馅松软、焦而不糊、嫩而不生,肉香而不腻,面厚而不沾,深受广大食客的喜爱。旋饼烙熟后,切成四块装盘趁热吃,热气腾腾的旋饼外酥里嫩,还夹杂着一股特有的焦香,要的就是这个正宗味道。

到了清代中后期,大批旋饼师傅们开始外出赶庙会、串集市,武城旋饼的名声也逐渐越传越远。四面八方食客慕名而来,席棚里热气腾腾、香味扑鼻。人们品尝着香酥美味的旋饼,感受运河人家的饮食文化。

(本文作者为山东省散文学会会员、德州市作协会员)