



## 二姐

“二姐”，在淄西一带，一个侠气、优雅而温暖的称谓！

听到“二姐”突然离去的消息，我先是震惊，再是揪心，后来是长长的惋惜、叹息！

一个月前，“二姐”还邀请我们去岭子村吃她种的“香红薯”，那时的她，大红大绿的亮丽服饰，漂亮端庄，爽气朗朗，一直在叙说，给我们描绘“淄西”岭子这一片政畅民富的美丽画卷！

可是，一夜之间，她毅然告别了她念念惜惜的山山水水，她苦苦耕耘了多年的“淄西”守望蓝图，她付出了毕生情愫的那些拥戴她的乡亲！

至今，人们都不相信，“二姐”走了，“二姐”真的没了……

“二姐”，就是在“淄西”一带鼎鼎大名的淄川区岭子镇岭子村书记、村主任、区人大代表毕秀美，是一个集豪气、意气、侠气甚至有些脾气于一身的“女强人”，一个真切带领群众致富的基层女干部！

鲁中重镇淄川区的西部，今以岭子镇为中心的广袤山丘一带，被俗称为“淄西”地区。抗战环境最险恶的1942至1943年，我党领导的淄川县大部都沦为敌占区，只有岭子等少量根据地，还在坚持对敌斗争，所以，岭西山区曾有“小延安”之称。

毕秀美就是这块红色沃土上成长起来的基层“巾帼女书记”！

近日，淄博市政协干部，原岭子镇党委书记孙先生把一摞毕秀美的事迹材料交给我，含着泪对我说：“毕书记太可惜了，我们这些人怎么怀念都无法表达对她去世的悲伤！”

我何尝不是？我与毕秀美因建设“淄西”红色文化相识仅2年多，可她做的每一件

事，都特别感动人，她的执着，她的拼命，她忙忙碌碌的身影，连我这个浸过南疆之战的“铁石心肠”参战老兵，都数次垂泪！

她是一个有英雄气和“革命情怀”的“硬汉子”。

1946年7月，在岭子镇的冲山一带发生过一场影响山东解放战争进程的阻击战，八路军山东9师一个营阻击敌军两个团的进攻，掩护鲁中军区、行署机关和大量的有生力量向沂蒙山区转移，山东军区把这个营命名为“冲山阻击战”。

这是军史上的一次重要战斗、一个特殊荣誉，后来的刘佐司令员时任营长，作为一代战将，他一生戎马倥偬，战功累累，但是他最看重的是“冲山阻击战”这面战旗！

2021年2月，通过笔者、刘佐将军之子刘军、军事爱好者于祖荣介绍，时岭子镇孙书记和岭子村毕秀美书记认识到这场战斗对于打造“淄西”红色文化的重大意义，在政府尚无规划的情况下，毕秀美一力自筹资金，凭借“二姐”的影响力、号召力，动员附近各村庄、企业捐款捐物，先后筹资160多万元，仅仅8个月的时间，2月起意，截至10月，就建起一座重46吨、高19米气势磅礴的“冲山阻击战胜利纪念碑”。

在纪念碑落成仪式上，毕秀美豪情满怀：“吃水不忘挖井人，我们今天的幸福生活是先烈们用鲜血换来的，过去人民军队为了保卫我们的家园牺牲了，我们今天建一个纪念碑来纪念他们太有必要了，要让后人永远记住他们。”

据悉，这也是近年来山东省唯一的一家没有政府资金的红色文化场所，筹资之踊跃，建筑之瑰秀，效率之快捷，鲁中晨报、淄博晚报、淄博电

视台等媒体争相报道，许多前来纪念碑观瞻的各方人士都非常惊讶、感叹！

这些年，毕秀美一心扑在“美丽乡村”建设上，巾帼不让须眉，为了绿化美化家园，她甚至掏出大量的个人积蓄。

曾经有一个时期，“淄西”地域的冲山段私开滥挖严重，散乱污企业多，为了让岭子人民的母亲山冲山旧貌换新颜，这一年，毕秀美捐出自己早年办企业积攒的300多万元，带领村民们起早摸黑，顶着炎炎烈日，建了一条从山脚到峰顶的柏油路，同时，大面积绿化了山体，沿途修建了运动场、门球场、蓄水湾、停车场、观景亭等设施。

如今的英雄山冲山山脉草木葳蕤，一眼望去，绿色葱葱，成了镇政府驻地周边群众休闲健身的娱乐园区。当地人说，每天来这里爬山赏景、健身锻炼，晃眼在眼前的总是“二姐”毕秀美与大家在一起那挥汗如雨的情景。

在岭子人的记忆中，急脾气，有时略显“粗暴”的“二姐”毕秀美，其实有一颗“菩萨心”，她藏着一颗大爱，有情有义，无私无畏！

2015年，毕秀美无意中知道了岭子卫生院车辆紧张，“淄西”山中的群众看病就医极为不便，就断然决定，拿出15万元购买了一辆面包车赠给卫生院，及时接送卫生院大夫为患者就诊，一下缓解了偏僻乡村群众就医难的问题。

了解毕秀美的人都说，看似风风火火，其实，“二姐”毕秀美的心比针尖还细，本村所有的贫困户哪家啥情况，她都惦记着，定期自掏腰包为他们送去米面粮油和生活必需品。为政孝为先，为八十岁以上过生日的老人送蛋糕和慰问品，

从她上任以来，一直坚持至今。

在许多人看来，“二姐”毕秀美狭义当头，刚正无私，性格火爆，眼里揉不进沙子，喜欢直来直去，是个响当当的“女汉子”！其实，她更有柔情似水的一面。

2023年8月的一天，岭子镇沈家河村的吕书记个人筹资在一条废垃圾河沟上建起一个让村民自娱自乐的文化大舞台，涉嫌未批先建受到有关部门的批评，毕秀美替吕书记鸣不平，邀请笔者和几个媒体记者来沈家河实地观摩、评判。

那天，骄阳似火，光芒四射，毕秀美见一皮肤白嫩的女记者没有遮阳帽，暴晒在太阳下，汗流浹背，她快走几步，把自己头上的防晒帽戴到女记者的头上，她却裸露在焦毒的阳光下。其实，她这时已是病魔缠身，浑身乏力，很痛苦了……

几个月后，不足62岁，正当含饴弄孙，退休生活才刚刚开始开始的“二姐”毕秀美走了，那个怀揣人间大爱、一心想着别人冷暖的“二姐”走了……

走得轰轰烈烈，走得干干净净，走得无怨无悔！

可是，你给身边每个受到帮扶关爱的人，留下了撕心裂肺的感动与悲惜；

你主建的红色“冲山阻击战胜利纪念碑”痛失慷慨与豪迈的主人；

你倾尽毕生心血打造的绿水青山成为村民对你难以释怀的留恋、悲怆、敬仰与思念！

“二姐”毕秀美走了！

巍巍的冲山，袅袅的青阳河，殷殷的岭子人，还有你众多的挚友，永远惦念你！

(刘军、刘昌伟、于祖荣、杨晓霞，执笔：徐德征)

## 一口笋一口春

□ 周桂芳

一场春雨，梳开了地皮，淋湿了土心，春笋春心欲动，那股骚动的芳心已经压不住，盖不住，更藏不住了，春笋们纷纷在竹园里躁动起来，吱呀吱呀作响，竟发出锵然之声，真的是挡不住的春笋拔节。

春风来，上春笋，天地之间有股融融的喜气，带着春天的吉祥如意，探出了头，非要瞅一瞅春天的美好。

春笋的美，是温润的。周身还带着泥土的芬芳，透着春雨的润滑。春笋探出泥土，突然地立起来，犹如君子立于野，有“陌上人如玉，公子世无双”的清新文雅风致，让人看了芳心暗许，不禁喜爱。

春笋的美，是新鲜的。春笋烧腊肉，鲜中带着春天的气息。把新挖的还带春露珠的春笋切成薄片，稍稍焯水，忍住性子，不要翻动，水开后捞出，冷水浸润一下，撒出白色的浮沫。先把腊五花肉榨出香，冒出油来，再倒入春笋翻炒，喜辣就放一些干辣子，拍几头蒜片，滋味鲜美，让人垂涎。

上春笋，贵在新鲜。新采的春笋下锅，很好地保留了春笋的鲜和青，就像初恋，最是新鲜，才让人恋恋不舍，终身难忘。最好就是山后有竹园，想吃春笋，扛个锄头，走几步，就能挖一棵，现采现做现吃，竹园离灶头，也就一盏茶的工夫。

一次不要采多，不要贪心，采多了来不及吃，隔了夜就老了。春笋真的是离了土隔夜老，即使放进冰箱，那味道也会少了许多鲜美。

我原来在山乡工作了五六年，乡亲们热情款待，必不可少上春笋。吃了五六年地地道道的春笋，也吃出了春笋的妙不可言，山里人更是懂得吃春笋的妙处。

山乡人最爱春笋，能把春笋做出鲜美的滋味来，滋味那叫一个足。第一诀窍，就是焯水时，千万不能翻动，水没过春笋就一直闷锅煮，煮开滤干备用。山乡用的是晒得红得冒油的腊肉，放入姜片炸香，腊肉榨得油汪汪、香喷喷，“滋啦啦”倒进春笋，上面再铺一层金黄色的酸芥菜，或其他焯水放黄的酸白菜等，再放点野山椒，放水，没过春笋，再一通煮，煮沸。第二诀窍也是不要翻动，起锅前，洒上灵魂的提香蒜末，还有提色的红色小米辣和翠绿的葱花，那真的是色香味俱全，腊肉的香和油全部被春笋吸收，春笋入口，嫩、爽、脆，连那春笋汤都滋味十足。

我吃过最好吃的春笋似乎都是在山乡，天天吃春笋，竟也觉得好吃无比。

春风来，春雨到，宁可食无肉，也要上春笋。

一口春笋，一口春天，吃的是春笋，想的是家乡的春天。

## 又到香椿发芽时

□ 仇绪芳

清明后，又到吃香椿芽的时候了。

说到椿芽，我就想起小时候故居东面的香椿树园子。

老宅的东边是一条三四米高的石堰，堰下面的大沟里是好几家的香椿树园子。上世纪五六十年代，我们家家户户的闲园子里都是密密麻麻的香椿树。每到春天，向阳的北墙根或堰根下，一骨朵一骨朵紫红色的嫩芽带着浓郁的香味生发出来。在春风怡荡、暖阳轻拂的清明时节，光洁疏朗的枝尖上开始长出了一小簇一小簇毛茸茸的紫红嫩芽，并渐次长大起来。有时候，老人为了给孩子解馋，便会先把向阳地方稍大一点的掰下来，炒鸡蛋或裹上面糊炸了吃。那个香味，我至今想起来还满口生津呢。

小时候采摘椿芽的画面犹在眼前。

每到大集，天刚蒙蒙亮，家家户户，无论大人孩子都会

早早起来掰香椿芽。

大人们用手或香椿钩子从树上掰。椿钩子是在长竹竿上绑一个用铁丝弯成的钩子，人们站在房顶、院墙、梯子或大树上，举起长长的竿子，将嫩芽子钩着，一拧竿把儿，一簇香椿就飘落下来。才发出来的香椿茎叶很娇嫩，一不小心掰散了，就不好卖了。孩子们在树下拾成堆，然后捆成整齐的一把又一把。拿到早市上去卖，那可是比卖鸡蛋还要赚钱的。

香椿掰掉第一茬，还会长出第二茬，就像割韭菜一样接着生长。不过，二茬一般不舍得掰，否则树就不旺了，影响第二年的产量。只有到了夏天，人们会掐二茬上嫩一点的芽儿，加盐腌了留着自已吃，也有人拿到集市上去卖，也能换钱。

每年春天或秋后，父亲都要把闲园子刨一遍，给香椿树松松土，以便分生出更多的小树，香椿长得更旺。

我们家除了有香椿园子，家里也有香椿树。南墙根那棵是青芽子，长势旺，芽子粗嫩，香味不如红芽子，不值钱。因此老人就将青芽子腌了自己吃，红芽子拿到集市上去卖钱。每年总要腌上两大斗盆头茬子，夏天再腌点二茬子，怕不够吃，有几年还在里面掺了椿树芽。椿树芽味苦，没有香味，孩子们是不吃的。

有几年，母亲去春耕过的地里挖曲曲菜，三两个绿叶下面是长长的白色根茎，淹到香椿咸菜中，吃起来香脆中透出微微的苦味。那时候没有蔬菜吃，常年就靠香椿咸菜过日子。

我从小在邻村边河小学上学，每天都要带中午饭，直到初中毕业，基本就是煎饼就香椿咸菜。当然，现在香椿有好多种吃法，但那时候想炸一点吃，却心疼用油多，即便有时炸一点，也是炸很咸的咸



菜，为的是这样吃得少，节约。

鲜香椿是很少炸了吃的。有人说你不会香椿拌豆腐吗？不过年不过节哪来的豆腐？炒鸡蛋炒虾酱，是偶尔的事，一年能吃一两两次就不错了。最难忘的是，每年夏天我们家都要吃一顿凉面改善生活，捣上蒜泥，拌上芝麻盐和醋，切上香椿咸菜末，吃起来没有个饱。

童年时的香椿树园子给了我无尽的乐趣。几十年过去了，岁月深处的芬芳依然使我充满了眷恋。香椿，寄托了我淡淡的乡愁。