

红 记
色 忆

做担架支前的故事

绛县磨里峪的深山密林处,有一个红色的革命根据地——迴马岭。抗战期间,在中共绛县县委、县抗日政府的领导下,根据地军民同舟共济、勇于担当、甘于奉献,谱写出了一曲曲可歌可泣的保家卫国之歌,做担架支前的故事便是其中之一。

1943年冬,抗日前线担架紧缺。根据上级指示,绛县县委、县抗日政府要求迴马岭村赶做一批担架。村干部立即召开会议,安排部署制作担架事宜。广大村民踊跃报名,最后挑选出乐10名年轻力壮的小伙子,成立了担架制作小组。组长由李及章担任,由杨富贵协助。

为什么会挑选李及章做组长呢?原来,小伙子李及章心灵手巧,擅长做木工。只要是平日里的生活用具、农具,他都无师自通,做得有模有样,既结实还耐用。村民有木工活都找他帮忙。现在让做担架,他可是新媳妇上轿——头一回!以前没见过,更没做过。这时,绛县抗日政府教研科长李光之看出了他的顾虑,拍拍他的肩说:“小李,别

担心,我给你做技术指导!”李及章回过头,憨厚的笑着说:“有您做指导,我保证完成任务!”

在李科长的指导下,做担架的工作很快就开展起来了。李科长就地取材,随手捡起一个土块儿,在地上画起担架设计图来。在哪儿打眼儿、怎么穿绳、怎样装背带,都画得明明白白。这下李及章做担架就成竹在胸了。他马上安排其他几个小伙儿,负责上山砍木杆。

近水识鱼性,近山知鸟音。自小在山里长大的孩子。自然知道哪里的树木适合做担架杆。他们当天就磨利斧头,肩搭绳子和干粮上山去了。他们在山上选好树干,砍去多余的枝杈,截成需要的长度。这帮小伙子,干活还真不含糊,一上午就砍了三十多根。他们把木杆扛回去摆放在村里安排好的小院子里,下午又去砍第二批木杆……

山里的冬天特别寒冷,西北风呼呼地刮着,吹得人脸生疼。太阳也怕冷似的,早上迟迟不露脸,下午没多大功夫,就躲到山后去

了。他们的手冻裂了,脚冻肿了,为了赶制担架,早已顾不得这些了。实在冻得不行了,他们就跺跺脚,搓搓手,把手放在嘴上呵点热气,然后接着干。

李及章和杨富贵,要先给这些木杆剥去外皮,然后才能在上面打眼、穿绳。他们每天都是早早赶到院里,把需要干的活安排排好,把需要穿绳子的担架归置到一处。当时已近隆冬,天又下了几场大雪。崎岖不平的山路更不好走了,杨富贵在路上摔了几个骨碌才来到干活的院里,他看到李及章又早到了,抓过的木杆上,有好几处血迹。他知道,是及章手上磨的血泡又破了,关心地说:“及章,你歇一会儿吧,这活儿一时半会儿也干不完。”李及章抬起头,目光坚毅,声音低沉而有力地:“富贵,前线的将士们,可是为了早日打跑日本鬼子在拼命了,我们再苦也是在后方,能早日把制好的担架送到前线,让受伤的战士们及时得到救治,我手上这点小伤算什么?那些战士可都是咱的亲人呢!”

自小和李及章一块长大的杨富贵知道,及章这样拼命地赶时间做担架,还因为另外一件事他没提。两年前,及章的岳母苗月娥,那是一位多么慈祥善良的老人啊。她对待及章这个女婿,就像亲儿子一样,却惨遭日本鬼子杀害后焚烧了。是亲人们从死人堆里反复辨认,才认出尸体,这一深仇大恨深深地埋在他的心底,他一个人偷偷跑到十几里外的国军跳崖处,秘密搜捡枪支武器,最后及章将捡到的10多支枪、一箱子子弹、一箱手榴弹,全部交给了抗日政府,受到了政府表扬。

在李及章、杨富贵等十个人的努力下,运用简陋的工具,依靠自己灵巧的双手,做成了200多副担架,圆满完成了上级交给的任务,有力地支援了抗战前线。

随后,他们这支担架队,还参加了绛县及沁水、翼城等地的许多抗日战斗,得到领导的高度赞扬。

◆ 传统手工艺

酿酒



营副食加工厂成功酿制出高粱白酒,年产量1.5万公斤,销往内蒙古、河北等地。20世纪70年代,县面粉厂附设制酒车间,用粮食副产品加工生产白酒,几起几落,后停产。80年代,县果品加工厂和地方国营饮料厂还研制成功了山葡萄酒、五味子酒和葡萄酒。20世纪80年代,乡村集体和个体开办酒坊10余家。21世纪初,本县的山西东方神鹿有限责任公司和山西华茸保健品有限责任公司以中药材和珍贵的鹿产品资源为原料,又成功研制出具有保健功能的华茸鹿酒、全鹿酒、鹿鞭酒、鹿血酒等,成为馈赠贵客的上等礼品。

绛县酒历史悠久,主要是白酒,俗称“烧酒”。秦汉时期,县人已开始用小米、玉米等为原料,酿制食用酒,多自酿自用。唐宋时,渐有专门酿造白酒的作坊。到清乾隆至光绪年间,本县年额定酒课银收入为36两。民国年间,县内私营酒坊有数家。1974年,县国



制醋

醋是山西的传统特产,在绛县的历史也较为久远。西周时期,县人即开始用小米做醋。西晋,有专门制醋的作坊。民国年间,县内有醋坊10余家。1969年,县国营副食加工厂学习外地技术,始用工业方法生产高粱醋。更多的是民间的自制自食,一般以小米、高粱和柿子为原料,经过蒸熟拌曲,封坛发酵,加水醋化而成。其味道绵、酸、香、鲜,回味无穷。

磨豆腐



磨豆腐在绛县遍及城乡,其传统工艺是把黄豆或黑豆浸在水里,泡胀变软后,在石磨盘上磨成豆浆,再滤去豆渣,煮开、点卤,装入木槽中压出水分,就变成了豆腐。绛县的豆腐分生浆、熟浆两种,颜色雪白,鲜嫩细腻,喷香适口,炸、炒、炖、烩皆宜,是人们日常生活中不可或缺的副食品。

打铁



打铁是一种传统的锻造工艺。绛县历史上地处要塞,又是传统农业县,出于铸造兵器、蹄铁等军事和打造农机具需要,打铁业较为发达。民间把打铁铺称为“铁匠炉”。其实所谓“铺”也只不过是一间土房,正中放个大火炉,要打的铁器先在火炉中烧红,然后用铁钳夹到搭铁砧上,由师傅掌小锤、徒工握大锤,进行有序锻打。处于上手的铁匠经验丰富,右手握小锤,左手掌铁钳,在锻打过程中凭着目测不断

翻动铁料,将之打成方、圆、长、扁、尖等各种需要的器物,传统的农具如犁、耙、锄、镰、锨、镢等,也有菜刀、锅铲、剪刀等生活用具,还有门环、巴钉、马掌等。种类齐全,应有尽有。