

李运河:从知青到知青收藏家

□牡丹晚报全媒体记者 广轩

开栏语

俗话说:“乱世买黄金,盛世兴收藏”。随着人们生活水平和文化素质的不断提高,历来为文人雅士所喜爱的古玩、字画等藏品,越来越多地走进寻常百姓家,收藏也渐渐成为学问甚至是一种流行和时尚。

“收藏便作终身宝”,每个收藏爱好者背后都有一些故事。今日起,本报特开辟《菏泽收藏》栏目,让读者了解收藏爱好者背后

的收藏历程以及藏品富含的文化内涵及收藏意义,并从中获得不同的感受,有过去时间的亲切回忆,有对生活的爱意、珍惜与向往。

您是收藏爱好者,愿意分享您的收藏和收藏背后的故事,可以与我们联系。

我们一直在等您。本栏目热线电话:13176117661。 本报编辑部



“在我的知青物品收藏中,知青宣传画,有不同规格的作品近400余幅,是目前知青题材的国内收藏之最,它填补了红色收藏的空白。从画的内容上讲,包括了知识青年上山下乡的早、中、晚期,而且系列完整,并多次举办展览和向世人展示,还被巨野县博物馆列为三项巡回展览之一。”昨日,接受牡丹晚报全媒体记者采访时,巨野县知青物品收藏家李运河说。

李运河曾是一名知青,1976年在巨野县原营里公社毕楼林场劳动锻炼,他所在的生产队是巨野县“首个单独知青队”。也正是因为有着三年的知青经历,所以他对知青物品情有独钟。从1993年起,他就开始收藏知青时代的物品,经过20多年的搜集整理,李运河现已搜集了17类、近千件的知青物品,其中尤以宣传画居多,而这些宣传画更是当年知青经历过的一些真实事件,让李运河记忆深刻。

谈起知青宣传画的收藏,李运河介绍了他最近收藏的《前程似锦》四条屏宣传画。“在2020年春节将至,我收到了一套知青宣传画四条屏,它不但成了我2019年的知青藏品收官之物,也补齐

了我知青宣传画的画作式样。”他介绍,这套宣传画保存得非常完整,品相一流,此套四条屏题名为《前程似锦》,其高98厘米、宽152厘米,共四幅,已出版了近50年,是当年最时兴的,也是最昂贵的,全套定价1.10元(当时普通工薪人员月工资才18元),这个价在那个年代,不是普通人能悬挂的。画的内容全是知青题材的,分别为《人勤猪壮》《移山志》《花开三春回山来》《颗颗种子育新苗》,是1977年7月第一次印刷,由天津杨柳青画店出版,天津市人民印刷厂印刷,天津市新华书店发行的,到现在已有40多年了。它饱经风霜,历尽沧桑,而且这种纸质的印刷品,能保存到如今,还是成套的,极为稀有。

李运河告诉牡丹晚报全媒体记者,这套画的收藏颇有故事性。卖画人是河北一个经营旧书画的商贩,一天他到一个村里收东西,其中一户的长者说家有套四条屏要卖。长者从一塑料袋中取出展开,他看是红色题材的,经讨价还价后当场收下。当说起这个年代画还能保存完好时,长者介绍道:这是一个女知青为表达谢意在当年返城前送他的,女知青爱好画画,据说回城后考上了美院,前几年还去看过他。当年女知青插队在他家吃住,他一家人对女知青很照顾。现在长者身体不好,急需用钱,听说老画值钱,加之村子要搬迁,他又没有后人,就想着把

画卖了换点钱。

“这套画刚收后就被卖画人卖了,当我得到信息后,又求卖画人十几次与买画人交涉,并高价回收了过来,这才算真正到了我的手里,它是我《知青宣传画》中的珍品。”李运河说,“现在《前程似锦》保存完好,能长期展示,让人们能更好地了解当年的那段红色岁月。”

如今,随着时间的推移和人们生活水平的提高,一些知青曾经用过的物品逐渐消失。现在的许多孩子没有下地干活的经历,即使回到农村,也很少看到割麦子、掰棒子等农活了,对宣传画中的内容以及当年知青曾经用过的农具更是陌生了。

在收藏知青物品的同时,李运河还联合相关部门,于去年8月份对知青物品分门别类地进行了展览。李运河告诉牡丹晚报全媒体记者,宣传画上醒目的文字、浓郁的色彩都彰显着一代人的使命和精神。从知青早期到结束,每一幅画都让人感到知青人的气质与斗志昂扬的精神。

李运河告诉牡丹晚报全媒体记者,今后,在收藏的同时,他还准备在各县区进行巡展。作为这段历史的见证者,他希望用展览的方式,将那段珍贵的记忆永远保存下来,让没有经历过那段特殊时期的人们,通过知青物品和知青宣传画,去认识和了解那段历史,将知青文化和知青精神传承和发扬下去。

焦叶子和姜丝子

□管廷军

鲁西南历史悠久,民风淳朴,又是小麦的主产区,人们以面食为主食,花样繁多,把面粉的作用发挥到了极致。同样的面团,可以制作出风味千差万别的各种美食,如蒸制的馒头、花卷、糖三角、包子;炸制的糖糕、馓子、面泡、油条;煎制的肉盒子、面糊子、壮馍;烙制的大饼、羊油饼、葱花油饼等等。这些面食各具特色和风味,令人爱不释“口”,形成了鲁西南独特的饮食特色和文化,其味道更使远离故土的游子久久难以忘怀。

焦叶子和姜丝子都是童年的美食,虽然做法简单,但吃起来焦叶子焦香酥脆,姜丝子味甜香脆,在小时候物质匮乏的特别是油和糖都比较缺少的年代,也只有在家里来客人或者过年的时候才能吃到。

炸焦叶子再简单不过,将白面和成面团,汤一会,然后用擀面杖像擀面条一样将面团擀得很薄,再用刀刀左右交替划上几刀,将面片划成菱形,可大可小,形状也没啥规则,擀的时候撒点芝麻,如果需要调整口味,可以在和面时加上盐或者白糖,做成甜味或者咸味的。

将油烧热,把划好的面片放进油锅里面,一般一次放六七个,等面片慢慢漂起来,一面颜色变黄,再反过来炸一会,等到炸至两面焦黄,捞出来控油,放进容器中就完成。炸好的焦叶子上面布满芝麻,还有鼓起的小泡泡,焦香四溢,嚼之即碎,香脆可口,是大人和小孩都喜欢的美味食品。

姜丝子,不是生姜丝,和姜一点关系都没有,做法和擀

面条一模一样,其实就是油炸面条,但切得比面条短。姜丝子一般是甜的,白糖熬化,加入炸好的“面条”拌匀,捞出晾干,香甜可口的姜丝子就做成了。也有在和面时将白糖直接加进去的,但炸出来没有蘸白糖的好吃。

姜丝子应该是点心的一种,有的地方叫姜丝果子,相比较于焦叶子来讲,便于储存,能存放老长时间。小时候去走亲戚,在午饭之前,亲戚会端出一盘姜丝子,让孩子当零食吃。孩子们一边吃着嘎嘣脆的姜丝子,一边听大人们拉家常,感觉既满足又幸福。

老家的村子叫秦滩集,是个集市,逢阴历二、八成集,小时候集市上有卖焦叶子和姜丝子的。小孩子好奇好玩,每次逢集不管买不买东西,都到集市上去转悠转悠,闻着焦黄的姜丝子和焦叶子散发的香味,馋得直咽口水。

现在,在菏泽街边的食品摊上,还会看到卖焦叶子和姜丝子的,但是我很少驻足购买,只是在脑海里勾起了埋在记忆深处的一段段回忆。现在物质生活很丰富,大部分家庭都是衣食无忧,对于儿时的美食,早已不再稀罕,不再有儿时渴望的那种感觉。

之所以叫焦叶子和姜丝子,应该和它们的形状有关系,焦叶子像金黄的树叶,姜丝子像炸好的姜丝。

