

抗战时期,安吴堡被誉为“青年的故乡”,这里是中共中央以西北青年救国联合会名义创办的安吴青训班的校园,聚集着来自海内外的万余名抗日青年。这里更是妇女解放的乐园,千百名巾帼英雄在这里受到熏陶,更加坚决地走上了革命的道路。

# 安吴青训班的女生连

青训班总共培养出了多少女学员,至今无法得到具体的数字。因为第一期参加培训的名单就被国民党陕西省教育厅查抄了,所以从第二期开始,按照我党秘密工作条例的要求,这一数字势必不会对外公开,属于保密的范畴。加之国民党第二次合作后期,国民党有意制造的摩擦不断,青训班的培养人数就更不能为外界所掌握。到目前为止,青训班万余名女学员,女学员到底毕业了谁,占多大比例,仍然是一个待解的谜。20世纪80年代以后,陆续有不少回忆录和文史资料出版,我们可以在其中发现和找到不少青训班女学员,从中掌握了一些女生连及相关连队的线索和信息。

**基本情况**  
安吴青训班刚创办时,女学员很少,参训女学员主要是西安和泾阳附近在校的学生。1938年初,因去陕北的青年剧增,物资供给不敷分配,抗大以及陕北公学陆续发布暂停招生的启事,在招生简章中推介赴陕北的青年直接报考位于泾阳的安吴青训班。

从第四期开始,安吴青训班的学员人数已经突破千人。根据毛主席的指示,党中央从延安选派了一批有经验的教官到青训班,加强该班的师资力量。同时,撤销大队建制,根据学员类别以及军队建制,青训班将编制重整,及时组建了干部连、青运连、游击连、艺术连、佛教连、儿童连、农民连和妇女班、速记班等专业连队。

1938年2月的第五期,结合妇女与统一战线的实际情况,青训班组建了女生连。这些女学员的个人情况参差不齐:“有穿上等旗袍的,有穿粗布短打的,有穿工人服的;有从战区逃亡来的,有从军队的游击队来的,有从四川、贵州来的,有从遥远的南洋——暹罗、菲律宾来的;有父母娇养的千金小姐,有有家可归的流浪儿,有失业的工人,有师长的太太,有专科以上的大学生,有一字不识的农妇,各式各样。”第七期和第八期各有一个女生连(第十连)。到了第九期,女生连被编制成两个连队,一个是第十连,还有一个是新九连。在第十期和第十一期,新组建了妇女儿童连(第四连)。职工大队成立以后,还曾专门成立过女工连。另外,特务连由女学员组成,艺术连和青年剧团都有相当比例的女学员参加其中。

**培训过程**  
安吴青训班十分重视对妇女干部的培养,根据中共中央组织部发布的《妇女工作大纲》,参考抗日军政大学和陕北公学的教学模式,结合自己的实际,青训班想方设法对妇女及青少年进行短期训练,使之适应战区和后

方的抗战需要。  
到第七期时,女生连采取了“按程度高低分别编入该连各排”。程度方面,依次分为高级连、普通连和低级连。连队规模,“每连以90人为限,10人为一班,三班一排,三排一连。”课时方面,“每周课时22小时”,其中,“星期三为救亡日,星期六为劳动日,下午均不上课。”课程方面,高级连有政治学、统一战线、三民主义、民众运动,农运、青运、工运、妇运、战区和军政工作。普通连有政治常识、统一战线、三民主义、民众运动和军事。低级连有文化课、民众运动和军事。另外,还有辅补课,安排有时事报告、反托报告、兵役法、抗日救国纲领,还有“五三”“五四”“五五”历史及意义报告,“五一”“五九”“五卅”举行扩大宣传。

另外,这期的专科教员及其所教授课程如下:陈学文教政治常识,乔木教政治学,刘瑞龙教民众运动,陈宇教统一战线,李绵教文化,李东潮和黄春庭教军事。

在教学工作计划中,对教务工作、组织学习和会议与汇报制度都有具体要求,诸如小组讨论会、集体研究、读书问答、课外读书指导、学习比赛、时事研究会、墙报内容、同学帮助,以及连队计划和工作日程、连队长联席会等,都很具体、扎实,操作性强。

在第九期的教学计划中,课表安排还特别说明了“为了适合妇女工作的需要,利用课外时间讲授妇女问题及救护工作”。

**芳华永恒**  
在青训班大集体中,级别最高的女性非张琴秋莫属,她曾任青训班党团(党组)成员、生活指导处处长;吴仲廉曾任青训班党总支常委、女工指导员;吴朝祥曾任女工连连长;樊镜秋(林枫)曾任孩子抗战剧团团长,蒲云昭曾任该团指导员;于今曾任第五期学生会主席。夏青、谷羽(李桂英)、李树仁和刘青等人都曾在女生连中任过职。其中,夏青曾任过连长、指导员和协理员,谷羽任过指导员、队长、支书和协理员,李树仁、刘青任过连长。李国英曾任特务连指导员;李国瑞曾任妇女儿童连连长,李岚任过协理员。

女生连学生毕业后的去向,完全与青训班学生的去向一致。有到延安中央机关的,有去抗大、陕公、鲁艺和中央党校继续深造和工作的,有到前方战区工作的,也有到后方去搞统一战线工作的,还有搞秘密工作的。战争年代,青训班女学员中有不少为革命献身的英雄。有身怀六甲跳崖掩护战友的林溪同志;有舍子牺牲,保护八路军秘密和抗日干部的张立烈士;有战斗在敌人心脏的张露萍烈士;还有用生命捍卫党的机密的董健民烈士。新中国成立以后,从青训班走出的女工学人员,在不同岗位、各条战线上继续默默奉献,积极工作,实现着终生为共产主义奋斗的誓言! □姚德强

在西岳华山脚下,有一个小村庄,村子里世代相传皮影戏。皮影戏在陕西一带并不少见,但双泉村的这个戏班子却会一种叫作老腔的独特唱法。据说,早在西汉时期,这里是一个军事粮仓的所在地,漕运直通当时的都城长安,带头船工为了加快运输效率统一大家划桨动作,一边喊着船工号子,一边用木块敲击船帮,这便是老腔的由来。华阴老腔是流传在中国千年来土生土长的摇滚,而这种“土得掉渣”的民间艺术,却蕴藏着太多不可思议的历史故事。

作为一门艺术,老腔皮影一直是家族传承,而且是传男不传女。华阴老腔以当地民间说书艺术发展而成,演出内容丰富多彩,伴奏音乐不用喇叭,以鼓、板、锣为主要乐器,独设檀板的拍板节奏,形成了独特的音乐风格。落音又引进渭水船工号子曲调,采用一人领唱众人帮唱的拖腔唱法,声腔刚直高亢、磅礴豪迈,听起来颇有西大汉咏唱大江东去之慨,具有强烈的感染力和表现力。

老腔最吸引人的地方就是它本身代表的陕西民间淳朴的风格特色,没有华丽的服饰,没有浮夸的作词,没有复杂的唱腔,有的只是当地人民的热情与淳朴。老艺人们都是地道的农民,在不演出的时候就会下地干农活,也常常会在田间地头放开了嗓子吼上几句过瘾的老腔,表达着他们的心声与情感,展示着劳动人民的精神风貌,也为当地增添了许多许多的艺术感。

华阴老腔最具有代表性人物是一张喜民,2008年被文化和旅游部授予国家级非物质文化遗产项目代表性传承人称号,在老腔艺术的传

承、发展、创新方面作出了突出贡献。他回忆起当年学唱老腔的往事说:“当时家里条件不好,想多学门技艺,多个糊口的营生。老腔又是家传的,那时候根本不知道啥叫传承,只是到了农闲的时候就跟着父亲唱,到了我这一代已经是第10代了。”据他介绍,最初华阴老

# 华阴老腔的前世今生



腔是皮影戏“只闻其声”的幕后唱腔,而原老腔保护中心主任党安华认为华阴老腔具有独特的感染力,可以探索将其从皮影戏中衍生出来,走到台前进行展演。经过一次次尝试,华阴老腔终于在2003年渭南市抗洪救灾文艺汇演期间一鸣惊人。在这场展演中,党安华排演

## 秦味

泾河两岸主要种植小麦,吃的是多面食,臊子面、旗花面、油泼面、biangbiang面、苞谷面、叮叮面等。

臊子面,是泾河两岸居民重要的民间面食。平时吃,逢年过节,婚丧嫁娶,招待亲朋好友和一年一度的古会,都是少不了的。臊子面,对面条的要求比较严格,这是家庭主妇必须掌握的一项技能。面要和好,揉到、薄厚要合适,擀好的面条必须“薄、筋、细、白”。肉、豆腐、红白萝卜、韭菜是“四大要素”,条件好的人家,臊子里还会有木耳、黄花等食材。泾河两岸人臊子面的传统做法是“荤素分炒”,臊子面不加醋,这是区别于其他臊子面的最大特征。吃面时,再根据个人喜好加入醋、油泼辣子和酱油。臊子面,最好是手擀的非叶面,面条像韭菜叶一样宽,要面少汤多、层次分明,才鲜香好吃。臊子面祖辈传承,千百年吃不厌,“家”味很浓的臊子面,在葱绿五彩的臊子里,饱含着对泾河的恒久记忆。远方的游子回到家乡,都要品尝这历久弥新的味道,以解乡愁。

油泼面,大家在《白鹿原》电视剧里看到过,就是仙草做的,白嘉轩和鹿三吃的那种。这种面切得比较宽厚,煮的时间稍长,煮熟后盛在一个大碗里,面上放干辣椒面、熟青菜及切碎的蒜苗或者葱,下来把菜油烧滚泼在菜和面里,这

样,一碗香喷喷的油泼面就做成了。没有一定的功夫是做不好的,剧中仙草去世后,白嘉轩也试着做过,鹿三直接说没有仙草做的好吃。

泾河两岸的大小街镇,无论逢会遇集,常有小贩摆摊售卖饸饹、面皮、凉粉、油糕之类的小吃,饸饹尤其多。荞面饸饹,古称河漏、合络、手擀饼,是以荞麦为主要材料制作的食品。最有名的叫蓝田饸饹,泾河两岸人常吃这种饸饹。我的奶爸生前曾卖过多年饸饹,说半成品饸饹都是从蓝田县买回来的。荞麦在我国种植的历史十分悠久,杨家湾汉墓中曾出土过2000多年前的荞麦种子。

## 泾河两岸的面食

荞面饸饹可以两吃,一种是吃凉的,另一种是吃热的。夏季一般是凉吃,调入精盐、香醋、芥末、蒜汁、麻酱和红油辣子。有时师傅芥末下得多了点,一人口感觉七窍六神都通了,是消暑祛暑的好食品。冬季多是热吃,先用热骨头汤把饸饹焯热,再在饸饹碗里浇上臊子,撒入香菜、蒜苗丝和胡椒粉,吃起来汤鲜饸饹筋,通体舒畅。因为荞面饸饹色泽黄亮、筋细滑软、清香爽口、营养丰富、风味独特,所以就成了蓝田群众招待亲朋好友的佳肴。蓝田前卫镇有一家饸饹比较有名,已经是第三代经营者了,用的担子都是标准的传

统给担子。要问有啥与众不同?一般的扁担都是直的,挑东西走路时,扁担会跟人走动的脚步,有节奏地两头上下闪动。但是,卖饸饹的扁担是特制的,偏偏要在人走路时不能闪动。经打问一位老者才知道:因为担着饸饹,还有酱油、醋、蒜水、盐水、油泼辣子等各种液体调料盆和瓷器餐具,所以走路时千万不能闪动,否则盘子、碗都会摇动打碎,调料也会倒出来。我的一位同学在北京工作,每次回老家探亲,都要到前卫街上吃一碗饸饹,他说这味道在外地是吃不到的。

还有一种面食是苞谷面,二十世纪六七十年代可是泾河两岸人的主食。那年代,粮食不够吃,不要说吃麦面,苞谷面都填不饱肚子。记得那时每两三月,就要用自产大米到西安换杂粮,还会到渭河北面的高陵、三原、泾阳一带去买苞谷。苞谷磨成面,吃法就

有多种,其中常见的是苞谷面搅团、苞谷面鱼鱼、苞谷面饸饹、苞谷面发糕等等。其中,苞谷面饸饹最为特别,形状与荞面饸饹没有什么区别,乍一看区别只在颜色上,臊子也和麦面的臊子差不多。不同的是,先要把苞谷面饸饹放在温水里泡一个时辰,然后放到锅里去蒸,蒸熟后浇上臊子就可以吃了。苞谷面饸饹,也可以用臊子凉拌着吃,我总觉得没有荞麦饸饹好吃。

当然,泾河两岸的面食还有许多。若您想吃,就亲自去走一走、看一看、尝一尝,保证会满意而归的。 □周养俊

权威 新鲜 实用 动人  
工会政策 三工资讯 维权秘籍 劳模故事  
1 想获取有价值的新闻资讯? 想知晓最新的三工动态? 想掌握实用的维权案例? 想品读动人的劳模工匠故事? 那你一定要拥有《陕西工人报》!  
2 有价值的新闻资讯 新鲜的三工动态 实用的维权案例 动人的劳模工匠故事...  
3 有深度、有真相 有思想、有态度 有品质、有温度 给你不一样的阅读体验  
给你别样的阅读体验 读品质新闻,享品质生活 阅尽陕西工会大小事  
“码”上订 全年价格:336元/份 邮发代号:51-7  
咨询电话:18133921020 029-87345725  
社址:西安市莲湖区239号 邮政编码 710003 广告经营许可证:陕工商广字01—018号 陕西日报印刷厂印 地址:西安市环城南路东段1号 本期零售价壹元伍角