目　录

建国前长沙市郊蔬菜产销概况……张若曦　李炎坤（1）
廖家湾的租佃变迁……罗汉庭（8）
回忆解放前种菜生涯……黄三娭毑（10）
长沙市国营蔬菜试验农场前期概况……候迪葵（12）
长沙市蔬菜科研所的沿革及早期科研活动……彭冬忠（19）

湖南省高中学生军事集训杂记……刘盛业（24）
湖南省立第一师范学运点滴……凌冀云（27）
峥嵘岁月在清华
　难忘的启蒙教育……杨建武　罗昭绣　刘振海（37）
　战斗的革命文艺活动……金　武（40）
　慰问流亡学生　营救被捕代表……廖典惠（42）
　为民众服务　向民众学习……杨筱芳（44）
　黎明前的游艺访问队……李俭安　胡彦章（46）
　我们为市学联当联络员……刘甲柱（47）
　联防护校迎解放……蔡海文（49）
策划兴华中学学生运动的回顾……曹敬诚（52）

武杰杜寅阶……万天石（57）

需要全本请访问 www.ertongbook.com

先祖介祉公事略……周仁济（62）
回忆父亲对我的书法教育……周昭怡（74）
我所知道的周介绸先生……柏柱臣（79）
先父罗庶丹生平……罗书慎（83）
大江东去悼忠魂
——黄芝冈逝世十八周年祭……黄曾甫（88）
柳森松严在长沙郊区……万天石（92）
我在长沙郊区创业的情况……彭虞阶（96）
望城坡罗积庆号……罗德钦（103）
淞沪血战亲历记……王卓超（107）
一代学者鲁实先……鲁传先（113）
重庆忆旧……罗大周（121）
寺庙生活的回忆……胡一宗（127）

建国前长沙市郊蔬菜产销概况

菜地分布

长沙郊区商品蔬菜生产历史久远。随着城市的不断发展，蔬菜基地逐步向外推移。一片片菜园变成城市，又一丘丘稻田变成菜园。民国初期，市内的一步两搭桥、小瀛洲、古稀田等地区仍有水塘、稻田和小块菜地。临近解放时，市郊菜土近8千亩，按当时40万人口计算，人平有菜土2厘。菜地分布，围绕城市呈环状向外拓展，大抵有近、中、远郊的区分。紧挨城区的开福寺、麻园岭、砚瓦池、老京广铁路沿线两侧、灵官渡、水陆洲、傅家洲及溁湾市（今溁湾镇）等地，均有常年菜土，也有极少的水生菜园，主产速生的叶类菜及茄子、丝瓜等瓜果类蔬菜。在离城稍远的新河、黑石渡、东屯渡、周家湾、赤岗冲、石马铺、靳江河等地，多数是水稻连作区，水生菜园较多，主产茭瓜、水芋、藕及瓜类等蔬菜。再沿城东、北两向延伸到较远处的浏阳河两岸的东湖、东山、谭杨洲（今黎托乡谭阳村）、史家坡、鸭子铺、陈家渡（今163医院处）以及湘江西岸的谷山南侧一带，多属稻菜轮作区，主产辣椒、生姜、萝卜、芽白及豆类等蔬菜。

地方品种

“白菜白一年，萝卜又相连，黄芽白打牙祭，冬苋菜又过年”。长沙市民中流传的这顺口溜，可知当年市郊蔬菜品种

较为单一。但在菜农生产的百来个品种中，也有不少深受市民喜爱：如仰天湖一带种植的肉丝瓜，枝蔓旺盛，进入瓜棚如入灌木丛中。其瓜条粗壮，蒂似肚脐，皮薄肉嫩，汁多味甜，吃来柔软可口。供应期能过百日。亩产约万斤。解家湾菜农周兴宇所种两亩丝瓜，每亩360蔸，枝蔓均长超10米，蔸产40斤，总产近3万斤。侯家塘一带种植的青荷包茄，形似荷包，皮色绿白，果实丰满，肉质细软。廖家湾菜农郭庆祥（原雨花亭乡红旗大队第6生产队队长，已故）种的青荷包茄，株高1.5米，株身4至5盘，株产20个左右，个大重达1斤。黑石渡一带种植的粉皮冬瓜，常与其它矮生作物间作，亩产近万斤，可算稳产、高产品种。菜农马玉田（原福安乡胜利大队队长，已退休）曾誉称“马冬瓜”，因种冬瓜个重达百斤而出名。东山镇一带种植的光皮辣椒，长圆椎形，皮光滑，果肉厚，味甜酸带辣，鲜食极为爽口。谭杨洲种植的泡椒，形似灯笼，剖开空心小，果肉厚实，味甜微辣质脆，鲜食最好。据当地老人杜福生回忆，该品种系本村李家湾菜农柳兴城于民国十五年时从南县乌咀引来，在洲上扩种，流传至今。湘江两岸种植的牛角辣椒，果长稍弯，上粗下尖，形如牛角，味甜脆辣，鲜食酱食皆宜。以上3种辣椒的供应期以牛角辣椒较长，泡辣较短，均达百日以上，亩产约4千斤左右。

另外，本地优良品种还有岳麓山一带的百合，东湖一带的脚板薯，小林子冲一带的乌金白（白菜）和近郊种过的黄花芥兰、香葱等，当时未能推广，大多惜已失传。

耕种技术

建国前，郊区菜农分散经营，工具简陋，技术有些保守。但在长期的生产实践中，也有不少经验可供借鉴：

菜农爱土如金，注意养用结合。挖土站在跳板上，避免把土踩紧。整土时尽量做到深（深耕）、细（细整）、平（面平）、松（松爽）、净（园洁），以保水保肥。三伏天翻土曝晒，直至透心过白，提高了土壤团粒结构，又达到了除草、杀菌、灭虫的效果，故有“七烤金、八烤银”之说。菜农又根据土质情况，采取挑塘泥、掺黄泥、换土间等办法，改良土壤。作物采取轮、间、套、混作多种形式，尽可能地利用地力。一年能出园两季以上的，有莴笋、豆角、红菜和小白菜等。

菜农都很注意选种、留种，看到哪家菜园品种好，总要想方设法“讨”来、“牟”来。当时莴笋留种最难，结籽时正是霉雨季节，将要成熟的莢子被雨水浸泡，再经太阳一晒，用指尖轻轻一捻，就变成了粉末。传说后经老菜农黄锡根试验，他留下少量种籽在春天播下，秧苗移栽后在霉雨季节生长，待扬花结籽已近伏天，不再霉烂。由此留下了“摘莢子（早莴笋结实成熟一个就摘一个）、留倒籽，你若不信我（莴笋种子）就死”的谚语。

当时生产条件差，夏菜多是露地育苗。菜农隔年冬至后便整土，撒下种籽，盖上一层猪粪渣，再用茅串复盖保温。育苗好坏完全取决于气候。有的菜农精心设计，利用木盘或其它容器育苗，根据室内外适宜气温端进端出，以防寒潮冰冻。菜苗长出后，移栽选晴天，栽完浇足压蔸水，有“干期

需要全本请访问 www.ertongbook.com

雨，万期雪，顶不上一瓢压蔸水”，的农谚。至于浇菜用端或用瓢；浇灌时用点（浇的部位在一点上）、用哧（谐音，浇的部位在一线上）或用泼（浇的部位在一片上）的手法，都要视菜土、菜苗的具体情况而定。在旱情严重时还用倒水，即将整担清粪水挑往菜地倾注。

用肥用药

建国前，郊区种菜用肥主要来源有三：一是从垃圾堆中筛选土杂肥；二是菜农户养猪积肥；三是购买人粪尿。近郊菜农积土杂肥多，远郊菜农有去枯饼行买菜饼作肥料的。当时城门四周都有大型的粪码头。如南门的培农公司，小吴门的振农公司，浏阳门的裕农公司，北门挖港子的惠农公司，草潮门的清平公司、太和公司都经营人粪肥。除此，还有小型的粪码头，如麻园湾甘姓经营的等。粪肥依质论价，每担半桶汤的人粪尿，其价相当2升米左右。装运粪肥，近郊菜农多用桶装肩挑，中郊运距较远，多用腰子桶装，放置独轮土车上推运；远郊如湘江沿岸及浏阳河下游沿岸的菜农，则用木船装运。

防治病虫害是采用土农药和土办法。菜农用巴豆子、水莽子根等毒品，加进朝天辣椒磨碎后兑水浸泡，拿稻草或竹枝扎成的小把子沾上药水，向有虫情的菜地洒下，杀灭菜青虫、黑壳虫、黄条跳蚤、蚜虫、水蛆等。蝼火虫吃瓜类菜幼苗，较难防治。地老虎纯靠人工捕捉。菜地蚯蚓甚多，它是蔬菜的害虫，钻伤菜根，危害水土保持，菜农挖土时把它捉进桶里，倒入池塘喂鱼或作鸡鸭饲料。

上市销售

菜农办菜非常讲究美观，泥沙粪渣洗得干干净净，好次分开扎成小把。如用70——80斤小白菜分扎100把，当作一斤一把出手，买主仍很中意。蕹菜、木尔菜办出挂角、有摊叶；苋菜现鱼鳞甲；冬苋菜冬天有菜心，春天现叶子。瓜果和根块类蔬菜讲究分级，弯黄瓜、伤疤茄等外形差的菜，留下自己吃，不上市。但也有极少数菜农办菜不规矩，欺骗顾客。如有的办菜时装底盖面，以次充好；有的菜放入水中浸泡，增加重量出卖等等。

担菜上市所用工具，大致能辨别卖菜人身份和住处。近郊自产自销的菜农，大多一头用高系篾篼盛叶类菜，一头用钉边箩筐盛瓜果类菜；远郊种菜兼作地区的农民，大多两头都用谷米箩筐；打过手的小菜贩子，用的是一对登系黄篾箩筐。

菜农挑担上市销售，一看路，二探价。晴天路湿、雨天泥多的街巷，菜担子过得多，买菜的人就少，要选路走。同时，也掌握了蔬菜上市多少的情况，以便适当开价。除了走街串巷，还有进入菜市交易的。当时南门口、道门口、蕃后街三大菜市搭有敞棚，进场交易不收费用。如果菜农愿意批菜贩，一般都在大椿桥、南大十字路、复兴街、碧湾子、头卡子等自然形成的蔬菜交场所成交。远郊成批的蔬菜上市，如湘江两岸所产牛角辣椒，谭杨洲所产生姜、泡椒等，都有客商大宗采购船运远销。陈家渡、鸭子铺一带盛产萝卜，多为城区酱园收购腌制。

每年一、二月；四月下旬至五月中旬；八月下旬至九月下旬为蔬菜出园的三个淡季，上市品种少，菜价卖得越，销

得快，市场供不应求。而其它月份则不尽然。如白菜，淡季时贵如黄金，旺季时贱似狗屎，故菜农称之为“金狗屎”。价高时能卖到一斗多米一担，价低时只相当于价高时的十分之一，甚至分文不值，只好沤肥作肥料。菜农有言：“有人买是‘乌金’白，没人买是‘瘟神’白”。其他大路菜也有类似情况。有时，菜农清早挑菜进城，走街串巷大半天，还有不曾开秤的。有心计的菜农就挑下河，贱价卖给船户。

菜农爱坐茶馆，一边喝茶吃早点，一边聊天探行情。卖菜人之间互通情报，把蔬菜畅销说成“开头教”，滞销说成“开四（滞）教”。还用“局仗”把一、二、三、四、五、六、七、八、九、十，以江、都、神、少、歪（读上声）、河、新、干、曲、许十音替代，不让局外人得知菜价的“机密”。

菜农生活

建国前，市郊居民以菜农户占多数。有本籍世代种菜为生的，有邻近各县农民陆续迁来的。他们绝大部份依靠租佃地主土地作菜园。租地一般每亩需交押金银圆一百块左右，年纳地租老庠谷五担，年节还要向东家送礼。为了租得一份土地，有的菜农不得不倾家荡产，甚至忍受高利贷之苦才交满地租押金。遇到灾荒年月交不起租，常有被迫退佃的事。

抗战期间，长沙四战一火，市民疏散避难，十室九空。有的菜农避难回来，田土荒芜，房屋倒塌，家园须得重建；有些无法趋避留在市郊的，也因蔬菜销售不旺，生活难以维持，甚至有人不幸惨死于炸弹机枪之下。解放前夕，通货膨胀，物价飞涨。菜农挑菜上街，扁担扎上挂个米袋。卖完

菜，换回的是一把时刻在贬值的金圆券、银元券，仅够买上升把两升米，还不够一家人一顿吃的。有时遇上要流氓的菜贩子，欺负老实菜农，硬要打过手，弄得不好一担菜就被哄抢了。遇上“大老总”（国民党军的散兵游勇），非常“客气”（买菜不还价），掏出一块烂板光洋（实值三、五角钱）买角把钱的菜，得找还他八、九角，反而赔了大本，还不如相送，做个人情了事。

至于日常生活，夜半起床办菜，凌晨肩挑上市，不避风雨；卖菜归来，又忙于锄园浇种，风吹日晒，终日辛苦。一年到头过着“升米一把柴”的生活，不得温饱。

（张若曦、李炎坤根据李惠兰、罗汉庭、黄吉清、楚海泉等同志的口述资料，综合整理）。

廖家湾的租佃变迁

罗汉庭* 口述

廖家湾位于古城长沙市郊东南角，东邻戏子公山（今省电力厅厅址），西接小林子冲，南近侯家塘，北靠南大十字路。此处原有大山一座，山土约80亩；大塘一口，水面约4亩；平地田土约60亩。早年均为地主廖三胡子（名字不详）管业，故命名廖家湾。

1919年，先父仲明公从长沙县东乡东山镇迁此安家落户。1939年我10岁时，亲眼见到此处稻田全部变成了菜土，业主也易为胡迪成。胡系衡山县人，当时为湖南大学土木系教授，人称他胡三老太爷。

1940年，私立子建中学建校于此处北端（今省机械研究所所址），购去菜地约20亩。其它土地由沈德生、罗桃村、罗仲明、郭冬生、吴振武、周镇云、黄辉亮、肖华林、唐子贵、袁文鼎、唐怀志、吴大永祥、刘石云、吴四公、凌振球、袁四篾匠等16户佃种。这些佃户都是从浏阳、株洲、长沙等县区农村迁来，认为在省会长沙城郊种菜比在县区作稻田较好：除种菜、卖菜之外，还可挑河水、黄泥出卖；也可抬轿、打杠挣钱。活计比农村多。

胡迪成家不在此处，他雇了同乡姓李的跑庄收租谷，胡、

---

* 罗汉庭系长沙市郊区蔬菜局离休干部。

李来廖家湾便住在沈德生或罗桃村家。租谷均按当时市场粮价折成银圆或纸币收取。我家佃种菜土亩半，先交押金银圆元，每年交租谷老斛11担半，这与邻近地主（胡达、李轨、夏胡子等）规定的租押相比，胡迪成则较之开通些。

1947年冬，胡迪成声言出卖廖家湾全部产业，但只卖给佃户，不卖给旁人。计价4千银圆，不退各佃户原交押金。消息传出，16个佃户当即集会，成立“合益堂”临时性组织，公推能写会算或家庭经济条件较好的罗桃村、吴振威、沈满公（沈德生之弟）、郭庆祥（郭冬生之子）和唐怀志等五人负责出面，以合益堂名义与胡签订总契约。签约前，规定各户按租佃土地所摊价款，三日内全部筹齐，如数向胡交清后，买卖两方签约生效。签完总契约，合益堂旋又将山土80亩卖给乐生窑砖厂（该厂立即生产，直至1955年结束），卖价银圆两千元，其价款又按佃租田亩分摊给各户。然后，各户与合益堂签订分约，获得原有土地、房屋的管业权。至此，合益堂组织解散。

我家在签订总契约的前三天，为了筹集置业资金，四处央求亲友借贷，后以大加一的利息（借一百银圆一月付息十元），借来银圆300元，如期交给合益堂。一个半月后，我家将管业的一半土地转手卖给南站运输公司副经理顾友忠（安徽人，拟购地建别墅），得价款银圆280元。加上合益堂卖给乐生窑砖厂土地所分得的价款，再除去原借款300元，利息45元，两抵后，我家纯得银圆120元、菜地0.75亩和3间旧平房。象我家这样置业后又卖出部分菜地的，还有周子贵、刘石云、肖华林、袁四箍匠4户。

解放后，城郊进行土地改革，廖家湾 （下转11页）

需要全本请访问 www.ertongbook.com

回忆解放前种菜生涯

黄三娘*　口述

我家原住湘潭县易家湾。民国元年（1912），夫君黄锡根毅然离开了那穷乡僻壤，来到长沙城郊谋生。他先后在上麻园湾地主楚必泉和王必昌两家做长工，作菜园。1918年，我带着长子也来到长沙。次年，锡根租种了王必昌在邬家庄红莲塘塝上（今麻园湾小学校址）的亩多水稻田，改成旱土种菜。1933年，又改租了地主彭湘衡家在港子桥彭家老屋（今红旗区二片）的3.3亩水稻田，变成旱土种菜。1939年锡根病故。1942年我领着儿女们又回上麻园湾，改租了姓苏的地主（名字不详）半亩荒土种菜。直到解放后土地改革，分得了1.2亩菜土，才在自家的土地上愉快地劳动。

锡根生前常对我说："只要长沙城里还有人，我们种菜的就饿不死。"他坚信勤奋种菜可以维持一家人生活。可是，替地主种菜作长工，受人盘剥；佃种地主土地，要交押、交租。如租彭湘衡的田，每亩得交押金银洋一百块。又如在日军进犯长沙，兵荒马乱的年代，冒着生命危险种出菜来，市民疏散了，哪有几人买菜吃？而交给地主的租谷一粒也不能少。特别是锡根病逝后，我拖儿带女，种菜、喂猪、纺麻…

---

* 黄三娘现住红旗区4片29栋，今年87岁。

…粗细活样样干，大儿子卖菜、卖黄泥，卖苦力的事都作。就这样一家人也难以糊口，不得不叫年幼的子女去藩台衙门吃了几个月的救济粥……回想当年起早贪黑种菜、卖菜不得温饱的日子，真令人伤心痛苦。

解放后，我的子女们有的继续种菜，有的参加工作成了农艺师。1985年，麻园湾全部土地被征购，结束了我家73年的种菜生涯。我已转为城市户口，住进了红旗区新建的宿舍，安度晚年。

（李、马记录整理）

（上接9页）　原合益堂16户划分阶级成份，有8户贫农（上列置业后又卖出部分菜地的5户全是），5户自耕中农，2户富裕中农，1户富农。

（火原记录整理）

长沙市国营蔬菜试验农场前期概况

侯迪葵* 口述

建国后，长沙市城市建设日益发展，人口激增，为做好城市居民蔬菜供应工作，市领导决定在郊区新建副食品生产基地，成立一个蔬菜试验农场。

选址建场　制定规划

1959年7月13日，中共市委常委刘瑛、副市长王志强、市副食品生产管理局（以下简称市副食品局）局长胡芝祥、副局长周汝聪、畜牧科科长姚荣刚、蔬菜科科长廖建华、农场科科长张永义等同志，到东郊万年红公社灯塔大队进行实地考察。当时，我在该大队任党总支书记，向他们详细汇报了大队的情况。他们认为，此处东临浏阳河，西接京广线铁路，长（沙）浏（阳）公路纵贯全境，交通便利，且土质肥沃，地势平坦、便于灌溉。因此，同意在此处建场。

选址既定，市城市服务局立即成立建场办公室，由周汝聪、姚荣刚、廖建华、张永义、陈鼎强（市蔬菜公司副经理）五同志负责，制定规划，具体着手筹备建场工作。9月经上级批示同意，定名为“长沙市国营蔬菜试验农场”。划定地境为长浏公路以北，仍属公社所辖；以南则划归农场。其具体分界线是：东至浏阳河西岸，西起京广线东侧，南抵

* 侯迪葵系长沙市郊区交通局退休干部.

樟木坝，北止长浏公路。全境总面积约3400多亩，人口约4600多人。

建场初期，省、市拨给17万元资金。干部由市调配。周炳炎（原长沙县监察委员会副书记）任党总支书记，我任副书记；王凯延（原金盆区区长）任场长，陈鼎强任副场长。农场场部设有四股（生产、供销、财会、畜牧水产），一办（政治办公室），下按种植类别设6个行政管理工区（试验、茄果、瓜类、种子、水生、根茎），工区设有主任、副主任。各工区下分若干生产队，队有若干作业组，组长都是队委。

投资建设　生产配套

原灯塔大队为产稻区，几乎全是稻田。农场成立后，立即带领群众，大抓农田基本建设。按照大农业田园化设施的要求，把大小不等、形状各异的水田，改成排灌便当、成方成块的平整菜地。是年年底，又根据农场整体规划，先后建成火王（火炬村至王塘）、王高（王家巷至高桥）、高渔（高河堆至渔场）、东木（东电渡大桥至木桥）、东花（东风钢厂至花桥）等五条横平竖直的简易公路，共长8.5公里，把6个工区相互连接贯通。各工区范围内所修道路，均可通行板车，直达菜地。全场地成块、路成线，交通网若棋盘，粗具田园化建设规模。

1960年初，农场建温室十栋，每栋建筑面积约60平方米。温室为砖木结构，顶部向阳面盖有玻璃瓦，背阳面盖有隔热保温层。寒天，室内置3个煤炉生火，恒温16～18℃。室外共划出12亩菜地，供作温床与露地栽培。管理温室工作

有专业队，直属场部领导。市副食品局聘请了北京四季青公社王永祥技师来场，指导温室栽培和培训技术干部。温室里曾试验过“北菜南移”和“夏菜冬种”，效果甚好。引进良种繁多。在滴水成冰的冬天，培植出黄瓜、辣椒、蕃茄等新鲜蔬菜。

农场还建有两栋“千头猪场”，一栋在高岭庙（水生、根茎两工区交界处），一栋在试验工区。两栋的规模一样，每栋全长200米。高岭庙处的“千头猪场”空着未利用，“四清”后拆除了3/4，遗留部分现为东屯渡粮库；试验工区处的“千头猪场”喂满了猪，若遇有死亡或出栏，缺数由各工区调来补充。主管牲畜的陈鼎强日夜坚守猪场，精心设计制作出切碎、搅拌机。成担的青饲料通过机器切碎后，由传送带引入一个约摸10多平方大的池子里加温，加温时有机器在池中不停地搅拌。然后，饲养员将煮好的潲装上小车，推到猪栏前，把车上开关一拉，车门打开，潲哗哗流进食槽，群猪便争食起来。当时，我们把这叫作“剁、煮猪菜机械化，运潲车子化，喂猪自动化”。由于农场职工吃“大锅饭”和猪舍阴冷，缺乏科学饲养管理等原因，牲猪生长缓慢，且入冬后病死、冻死不少。尽管投资大，也难完成上市任务，更谈不上经济效益。只有两三年光景，这“千头猪场”便自行解体了。

引进良种　主攻淡季

市下达农场任务是：均衡上市，日供新鲜蔬菜5万斤（占全市居民需求量1/8）。完成数量，保证质量（无泥无沙，鲜嫩可口），这是市领导对农场的具体要求。

农场与长沙市蔬菜研究所（该所设农场办公，我兼副所长，以下简称菜研所）互相配合，在他们的技术指导下，发展有关种养业的副食品生产。在蔬菜方面，我市每年的四、五月和八、九月为生产淡季，菜研所主攻渡淡品种，提出“十秋十早”（即十个夏菜秋种品种，十个秋菜早熟品种）并引进外地良种，由农场提供经费、劳力和试验场地。生产的主要品种有：

蕃茄（又名西红柿）：农场曾引进早雀钻、粉红甜肉、牛奶等80多个品种，经试种亩产，早雀钻6000多斤，粉红甜肉400 [illegible]，牛奶3000多斤，以高雀钻产量较高，适应性强，一度成为长沙地区主栽品种。

洋葱：我市菜农原无种洋葱习惯，1960年春，农场从外地引进葱头100斤，在试验工区试种。至9月，采葱籽收藏。次年春将葱籽播下，出苗后移植，入秋收获亩产葱头2000多斤。试种成功后，立即向全郊种菜社队推广。从此，长沙地区不仅能大量地生产洋葱，而且也学会了收获洋葱的种籽。

油罐茄：农场试种的外地良种油罐茄，果实粗长，颜色紫红，亩产万斤，是渡淡的好品种。且较本地茄易于栽培管理，郊区菜农非常喜爱。自引进以来，一直延续至今。

菱瓜：我区菱瓜每年只产一季，而杭州“双季菱瓜”每年4、5月和7、8月均能上市，是渡淡的好瓜菜。其形状与味道均与本地菱瓜相似。因此，特地从杭州空运种蔸10草袋（每袋10蔸，约100斤）来场，植于水生工区，两季亩产4000斤，比本地菱瓜产量高出一倍。它在水生工区只种两年，竟被人连蔸挖掉了。现岳麓山乡部分村保仍留了这个品

需要全本请访问 www.ertongbook.com