

# 我在临汝大峪根据地的回忆

●封中斌



1944年4月，日寇纠集五、六万兵力发动河南战役，国民党军队闻风而逃，豫西洛阳和偃师、孟津、新安、渑池、宜阳、洛宁、临汝等十几座县城相继沦陷。7月，党中央发布向河南敌后进军的命令，授命皮定均、徐子荣组织“豫西抗日先遣队”南下豫西，开辟敌后抗日根据地，发动和组织豫西人民抗日。皮定均任支队司令员、方升普任副司令员、徐子荣任政委。同时还成立了豫西工作队，负责豫西的政权建设。

豫西工作队，是从晋察冀边区干部中挑选出30多名河南籍干部组成的。我原在太行一分区工作，也被抽调到这个队工作。为了及早深入敌后，和地方党组织取得联系，接应部队渡河，工作队的同志就化整为零，化装成小商小贩，深入敌后，活动在洛阳、偃师、孟津、伊川一带。因为我家住在西峡县，离这里较远，由工作队的鲁嵩同志，把我介绍到新安县新村村他姐夫家（他姐夫姓王）隐蔽下来，为了掩人耳目，说我是国民党十五军的流散人员。当

时，我化装成卖花生、食盐、纸烟、糖果等的小摊贩，游乡串户，到处叫卖，以便和地下党取得联系。

1944年9月下旬的一天，我正在地里帮助群众刨红薯，忽然见到咱们部队从黄河北岸过来了，我立即把工具送回，担起挑子追赶部队去了。从新安、洛宁、宜阳、伊川到临汝一直往前追赶，也没追上。以后我打听到部队往嵩山一带去了，我就又赶到巩县，到了偃师的佛光峪才和皮、徐首长见了面。我们研究决定把潜伏下来的豫西工作队的同志收拢起来，发动群众，迅速建立地方政权。于是，我们先在密县的五支岭建立起中共密县县委和抗日县政府，我任县委书记兼独立团政委。时间不长我又到十九支队、巩县等地工作。1945年6月，组织上把我调到临汝，当时我是接替党峰同志任县委书记职务的。因为形势变化，我们俩没有来得及见面，他就离开临汝走了。皮徐支队建立的党组织叫豫西地委，也叫一地委，主要负责人是徐子荣、史向生、皮定均。一地委下设嵩山区和箕山区两个工委。登封、临汝属箕山区。工委书记是一支三十五团的政委马毅芝同志，工委驻在登封的白栗坪。临汝县委和政府设在距白栗坪很近的大峪店。大峪店这个地方周围都是土匪。地主武装和日伪势力。南边有土匪焦道生、黄万镛；西边有地主武装梁小舟；北边有土顽杨香亭；东边有日伪杨子猷。临汝县抗日政府当时有大

峪店和和沟2个区。县里的组成人员，我任县委书记兼独立团政委，林野平任县长兼独立团团副，陈其双任副团长。那时我们的任务主要是组织武装力量。

1945年6月，我到临汝的前几天，一时归顺我们的地主武装梁小舟公然叛变了。我在大峪的3个多月时间，整天和梁小舟打来打去。当时，我们的任务是开辟扩大抗日根据地，发展抗日武装，跟土顽打。梁小舟盘踞的袁窑村，南边有一个山寨，为梁家所筑，名曰袁窑寨。我们配合一支三十五团的兵力，把袁窑村攻开了。梁小舟带领一部分顽固分子，聚集在袁窑寨上和我们长期对抗。我们正准备攻打袁窑寨的时候，河南军区王树声司令员来了，他提出：“不能把寨子硬攻下来，倘若硬攻咱们会有多大伤亡呢？”在场的谁也回答不上来这个问题。他接着说：“敌人占领居高临下的有利地势，如果我们硬攻，伤亡一定会很大的。”因此，我们只把袁窑村打开之后，就不打他的寨子了。

当时，有一个区中队，一个队长叫秦光善，另一个队长叫王天一。秦光善后来随军南下，我在桐柏还见到了他。

1945年6月，我到嵩店以后，日本鬼子就再也没有侵入过嵩店这块根据地。到8月15日日本鬼子就无条件投降了。我记得有一天，到离东白栗坪18里的一个村子工作，在回来的路上，看见天上一个小白点，并听见“隆隆！隆隆！”的响声，才知道

是美国的战斗机，到白栗坪后，就听到了日本投降的消息。

我们在大峪期间，任务有四条：一是扩大发展抗日根据地；二是搞减租减息；三是做好统一战线工作；四是筹集给养，支援我们的队伍。

当时大峪西边的梁小舟叛变了，南边的焦道生、黄万镛和咱们没有直接关系，尤其黄万镛这个人很坏。我到嵩店后，去找地主李汉臣，动员他交出一支20响的手枪，也算表示对我们抗日的支持吧！

1945年8月日本投降以后，临汝和登封的一部分合并，成立登封县政府，孟庆彦同志是县委书记，我是县长，时间很短，没有开过会，有事我们俩一商量就可以了。

我们是1945年10月10日“双十谈判”结束后，因国共双方在谈判中商定黄河以南有8个根据地叫咱们撤出，豫西就是其中之一。我们撤出以后，南下打下了桐柏、光山等地，在豫南桐柏和鄂北与我军会合。1946年国民党调动兵力围剿我们，我们就组织突围。组织上叫我化装打扮成商人，穿上大褂，利用关系搞了一张国民党的通行证，坐火车到郑州，而后到临沂华东军区，由华东军区派两辆大卡车，把我们一批干部送到烟台。

（该文根据1983年3月29日，封中斌来汝州时的座谈录音整理而成）  
（文章由市委党史研究室李翔宇提供）

·连载·



汇报当中，其他县委书记谈得比较常规：是怎么做的，怎么发展的，优缺点是什么，还有自我批评等内容。习近平同志的汇报则与别人明显不同，他在谈正定县的发展思路时，体现出的是一种大局观，一种深远的战略眼光。他从一个县城的发展，谈到中国的人才战略、资源战略，包括对未来的展望——人口不断增加、自然资源越来越少等问题，这些都是国家兴亡的关键。而且，他还谈到，北方传统农业地区，要重点促进农工商的协调发展，因为“无工不富，无农不稳，无商不活”，只有三者并举，均衡发展，才能全方位适应发展的需求。再一个，习近平同志还提到了地区发展要有长远规划，提到了工业与农业的结合，提到了要有“工农联盟”的思想等等。他所谈到的这些问题，让与会人员有眼前一亮、耳目一新的感觉。大家明显感觉到，这个年轻人思路很清晰，很有创造力，很有思想。

散会以后，我和尉健行副部长交换意见，我说：“习近平这个人不简单，一个县委书记，居然有这么长远的战略眼光，这可是一个栋梁之材！”

尉健行同志也有同样的感受。他说：“那你就写个简报吧。”

我在给胡耀邦同志的简报中写道：“我们召集了十多个县委书记，大家都谈得比较具体，特别是其中有一个讲得很好，有战略眼光，有‘工农联盟’的思想。我们感到他是个栋梁之材。”胡耀邦看了简报之后，在“栋梁之材”下面画了三条横线，这是胡耀邦同志的秘书后来向我透露的。

现在大家常说：习近平同志当县委书记时就被认为是栋梁之材。这个栋梁之材，在当时可是得到中央主要领导同志和中组部认可的。

后来，中央决定把习近平同志调到福建厦门这个改革开放的前沿地带去锻炼。临行那天，我送他上飞机。在机场，我作为中组部的同志，和他谈了话，希望他到了福建厦门，要多注意调查研究、工作要扎实，等等。

习近平同志说：“感谢组织的信任和培养。”

我说：“这主要还是靠自己的努力，组织上只是给你创造工作的条件。”

习近平同志在厦门工作期间，我也去看过他。后来，他调到宁德以后，我和福建的两个同志也一起去看他。

**采访组：**请您就当时的考察和这么多年对习近平同志的了解，谈一谈他的工作特点、工作方法，以及由此反映出来的素质和品格。

**何载：**习近平同志在工作上有一个很大的特点，就是勤学加实干。我去过正定好几次，每次去他办公室，都看到桌子上摆着大量书籍、报刊，有马列主义著作，有毛泽东思想著作，有中国的，还有外国的，总是堆得满满的。他平日里都是博览群书，一有时间就抽空加紧学习。

习近平同志也非常善于向老同志学习，我认识的很多老同志和他都是好朋友，无论北京的，还是地方上的，习近平同志都经常和他们谈心，向他们请教一些问题，通过这样的方式给自己的工作提供参考，从不自以为是。此外，青年干部们对他也都都很熟悉，反映他非常善于和大家交流，从同志们身上取长补短、开拓思路。

通过不断学习，习近平同志处理工作上的问题越来越得心应手。他工作上踏踏实实，也注意总结经验，上升为理论认识。他自己写的书，题目都是他自己出的。无论他到哪一个地方工作，那里的历史、文化、经济，他都了解得非常细致。

比如《摆脱贫困》这本书，我看了以后就很感动。这本书是他在福建宁德的调查，里面绝大多数文章都是他自己写的，其中还有一两篇记者的采访稿。没有学问，写不出这样的文章。没有丰富的工作实践，更写不出这样的文章。

善于学习，是干好工作的前提条件之一，领导干部需要具有综合素质，对一个地区的各行各业、各项工作，都要熟悉和掌握。而习近平同志不仅是熟悉和掌握，关键是他“干一行，学一行，成功一行”。他在正定先抓农业，农业上去了；抓工业，工业上去了；抓文化教育，文化教育也上去了；管党建和干部，干部的积极性有效地调动起来了。

（未完待续）

## 汝州美味最滋养

每个地方都有每个地方的特色，每座城市都有每座城市的滋味。舌尖上的世界，深邃又简单，含蓄又直接。用美食诠释一个城市本不易，何况人文如此厚重的汝州？真正理解这座千年古城的味道，更难。

都说众口难调，谁又知个中滋味？

味蕾带队，乡愁组团。寻常巷陌中，我们试图抢救风味小吃，探秘绝世佳肴，寻萝卜白菜的归宿，寻柴米油盐的艺术，寻地大之物阜，寻厨艺之提炼，自寓谓“寻味行动”。

味道，沿着历史脚步，沿着文化传承，沿着汝河汤汤，沿着茶马古道，沿着大街小巷，浸润着、洋溢着，向前行走。

汝州古城，历史悠久，文化灿烂，早在100万年前就有人类在这里繁衍生息。张湾原始部落里，茹毛饮血的祖先，偶遇山火点燃，终于吃到烧焦的熟食，如此兴奋狂喜，如此津津有味。怎不说是人类得到的第一只原汁原味的烧烤？从果腹到美味的跨越，何等伟大！何等进步！我

们想象，那该是汝州滋味的最初。

民以食为天，食以味为本。“吃喝”乃食事，向来无小事。描写汝州民间疾苦的《诗经·汝坟》，早已传来一声声“未见君子，怒如调饥”的怆然叹息；黄帝问道广成子，在汝州崤山山间及的第一个问题就是“以佐五谷，以养民人”的“至道之精”；神汤温泉引来十帝三妃沐浴游玩，哪个不是锦衣玉食？王莽撵刘秀，人困马乏、饥饿难耐之时，总有布衣救急，哪怕是一个黑窝头；唐代汝州人孟诜，集学者、医学家、饮食学家于一身，撰著世界上最早的食疗专著《食疗本草》，被誉为世界食疗学鼻祖，汝州也因此成为名副其实的养生之地；炉火连天的汝河两岸，汗流浹背的制瓷工匠们，一直守候在窑炉旁，总是忘记送来的饭菜香；昆崑登台演出的前夜，排练节目的汝州曲子玩友，早已饥肠辘辘，时刻惦记着师娘送来的美味夜宵。

文化亟待传承，美食贵在精心。选一地儿，支一锅，添一把民俗，舀一瓢情怀，切一段历史，撒一层文化，用心熬制、用爱搅拌，少时，即可散发出幸福的味道。

谁知道死面锅盔为啥不“死”？

谁知道瓷圪塔馍为啥不“瓷”？

谁知道汝州粉皮最多旋几旋？

谁知道“汝州三明治”有几层？

谁知道汝州八大碗究竟几热几凉？

从饮食制作技艺的申遗，到百年老字号的传承，记忆中的美食总是千滋百味。探寻之旅，酸甜苦辣，百味尽尝，只一人带路，便可闻香止步，知味停车。于是，我们多了一层对食材配料的敬重感，浓了一份对锅碗瓢盆的仪式感。

如果说，汝州人的一天是从豆浆油条开始的，那么，汝州人的生活，就像一碗豆沫或胡辣汤，辣麻、醇香、丰富、滋养。寻上寻下，拍来拍去，最终我们发现，褪去繁华，无视饕餮，只要入滋入味，粗茶淡饭也是人间美味。

《汝州滋味》，用风味小吃、特色美食、家常饭菜、节日饮食、待客菜谱、美食广场七个板块100多道花色菜谱，讲述美食故事，传承饮食文化，品鉴汝州味道。

致敬美食，谨此以绘。



汝州风味小吃，历史悠久，品种繁多，多达数十个品种。这些小吃有荤有素，甜咸俱有，形态各异。发展至今，风味小吃成为汝州美食文化不可缺少的一部分。而且小吃发展到今天，已经有了另外一种寓意。虽然一样是讲究采用当地新鲜的食材，但是制作方法繁复、做工讲究，比讲究填饱肚子的主餐更为繁琐，已经成为一种汝州的饮食文化，绝非凡只是在三餐之间填饱肚子的层次了。

汝州风味小吃的不断发展，代表着汝州人文化生活的精致化。随着经济发展，人类生活水平提高，吃在日常生活中占的比例越来越大，再加上工作紧张，人们开始厌弃正餐而青睐小吃。因为小吃不必讲究礼仪，可随时方便地解决饥饿问题。如今，汝州城内无论早上和晚上，所有小吃店都人满为患，人们或全家出动，或几个朋友一道，或个人独行，把早、晚的“餐桌”移到街上，既品尝美味，又一饱空腹，乐在其中。

## 老汝州的素胡辣汤

笑吟道：  
汝州胡辣汤，色清味又香。  
一碗穿肠过，谁还思故乡？

**寻味线路：**  
从市标出发：1.沿广育路南行，过老二门街至十字街直行，至南关桥头素胡辣汤店；2.沿广成路西行，至洗耳路左转，直行至中大街482号，即到西关桥头胡老四胡辣汤店；3.沿广成路西行，至望嵩路左转，直行至中大街，再向南200米右转至老电影院老丁胡辣汤；4.沿广成路东行，至城垣路右转，直行至中大街牌坊，即到东关桥头亚平胡辣汤店。



转自《汝滋汝味》 汝州市史志办公室供稿

## 汝州八大碗

八大碗，顾名思义，就是8种菜品。汝州八大碗是以独特的农家口味，使用本地的食材，经过扒、焖、酱、烧、炖、炒、蒸、熘制作出八道菜，肥而不腻，瘦而不柴，酥烂柔软，汤鲜味醇。“八大碗”是我国民间饮食文化的一枝奇葩，不少地方都有，且因地方文化的不同而各具特色，八道菜分别是：大碗酥肉、扣碗方肉、红条子肉、荷叶粉蒸肉、烩丸子、海带豆腐菜、喜庆八宝饭、大拌菜。随着群众生活的提高，经过反复研究，汝州八大碗摸索出一套独特的制作工艺。历经的传承人按照严格的程序和工艺。其技艺主要在选料、刀工、火候的掌控以及配料的选择上下功夫，由此制作的菜品独具特色。汝州八大碗结合汝州人的饮食特点，荤素搭配，营养丰富，老少皆宜。历经百年的传统饮食，以上等的口碑形成了当地风格的土菜系列，在消费者心中树立了很好的印象地位，形成了汝州传统的饮食品牌。

2017年“汝州八大碗”被汝州市人民政府公布为第四批汝州市级非物质文化遗产代表性项目，代表性传承人黄镜。