

回忆霍华章办水利的二三事

□赵磊



一、兴建第一座小型水库

建国初期，土改之后，广大农民的生产积极性空前高涨。当时，身为中共临汝县委书记的霍华章，因势利导，把农民的积极性首先引导到兴修水利、改善农业生产条件上来。1953年冬，临汝县水利史上第一座小型水库——夏店水库开始兴建。

夏店水库位于荆河上游，夏店街北5华里的河口村，这里是荆河源流十多华里两条河汉的交汇处，库址中心谷低岸窄，是当地有名的黑龙潭。常年水源，有几股长流不竭的涌泉；夏秋之际，可拦马龙山南麓，玉皇山东麓，阿婆寨山西麓之洪水。建国之前解放初期，曾任临汝县荆河区委的霍华章，对这里的地形了如指掌。因此，他就从这里选址，经技术

人员测量，开始兴建临汝县第一座小型水库。该水库1953年11月动工，至1954年5月竣工。由能够受益的夏店街、毛寨、上鲁等村的农民，用人工担土，木夯石碾夯实，把水库建成了。但因为缺乏经验，大坝质量较差。1954年夏，即被洪水冲垮。

霍华章同志面对失败，没有垂头丧气，而是和当地干部群众一起，总结经验教训，1955年又开始修复这座小型水库，流域面积37平方公里，最大坝高28.5米，兴利库容340万立方米。虽然淹没了河口村的100亩好地，搬迁了几十户农民，却使夏店街的四个行政村和毛寨、上鲁村的一部分农民共5000亩土地得到了有效灌溉，基本常年早涝保收，农作物产量大幅度提高。受益农民看到丰收的果实，亲切地说，这都是霍政委给俺带来的幸福啊！

二、汝水引上南城墙

1958年，是国家建设的第二个五年计划时期，各项建设兴起了高潮，即所谓“大跃进”。这年1月1日，霍华章并没有在家过阳历年，他带领水利部门的几名技术人员，冒着寒冷的西北风，从城关镇上河村西南边的汝河

北岸开始，自西南向东北方向，穿过洗耳河，沿南城墙到东关，再沿尚庄乡的张鲁庄、党屯、榆村陈到纸坊乡黄洞河上，选址挖渠。他和水利局技术员田九又在河边徒步选址，其他几名技术人员紧跟后边测量放线、埋桩定位。中午，测过南城墙，来东关营业食堂买顿饭吃，下午继续干，到天黑时18.5公里的渠址全部测量完毕。1月2日，城关、尚庄、纸坊3个受益乡镇的有关农民全线动工，仅用25天时间，主干渠全部挖通。民工们集中到渠首汝河岸边堰截水试渠。当时正值四九寒天，汝水含有冰凌渣，开始下水的人都怕冷有些犹豫。那时，霍华章并没有向民工下命令，而是脱掉自己的鞋袜，把裤腿卷到膝盖以上，率先下水，干部们、民工们都纷纷跳到没膝盖深的河里干了起来。就这样，从阳历年开工，到阴历年通水，不到一个月时间，临汝县水利史上建设速度最快的一条灌溉万亩以上土地的“二五跃进渠”修成了。在事实面前，开始怀疑汝水上不了城墙的人们认输了，打心眼里服气这位县委书记的眼光了。

三、始治汝河

汝河发源于嵩县，流经汝州市的临汝镇、杨楼、温泉、庙下、骑岭、王寨、城关镇、纸坊、小屯等9个乡镇，共43公里，河床占地约1.1万亩，汝河洪水凶猛，沿岸群众屡遭灾害。据历史记载，1943年特大洪水流量为9000立方米/秒，仅汝州就有91个村进水，32个村塌房，许多耕地被冲毁，财产损失了不计其数。因此，沿岸群众迫切要求治理汝河。

县委书记霍华章深入群众，侦查民情，顺应人民要求，开始治理汝河。1958年农历正月初一，他把县直机关干部和沿岸公社干部集中到县委会议室里，他手执“教鞭”，指着墙壁上挂的临汝地形图，像地理老师讲课一样，向大家讲解如何治理汝河的规划。讲后，他带领干部们从城关上河村进入汝河滩，沿河徒步而上，实地察看。中午，在庙下境内就地吃顿自带的干粮（馍），下午继续前进。晚上从杜庄村返回县城。通过一天实地考察，提高了干部们治理汝河的信心。正月初六，沿岸群众开始备石料。大干一春，汝河两岸百里大坝基本完成，从此拉开了临汝群众治理汝河的序幕。

该文由市委党史研究室李翔宇提供

古老的汝州“瞎话”

前言

有一种语言现象，在汝州乃至中原农村广为流传。这种语言现象，老百姓一般唤作“顺口溜”。何谓“顺口溜”，按照《现代汉语词典》的解释，是指“民间流行的一种口头韵文，句子长短不齐，纯用口语，念起来很顺口。”现代也有人把这种语言现象称作“民谣”，这样可能更为贴切一些。所谓“民谣”（汝州人称之为“瞎话”“曲儿”），即：来自民间，源于生活，多与社会和农村的生产、生活有关。而已知的古代“民谣”，如今谁也不知道传讲了几百年，但从其内容里还能找出许多古代时期农村农民劳作的一些现已遗失的信息。从某种意义上讲，它对深入了解和研究古代汝州人民的生产、生活状况，以及当时的生产生活和自然环境状况等莫不有很大帮助。

于是，本人把小时候听到过的、从老年人口中传下来的顺口溜，重新整理，旨在与汝州老乡亲们分享。

——刘占江

一、老呱食儿，饱堆堆儿

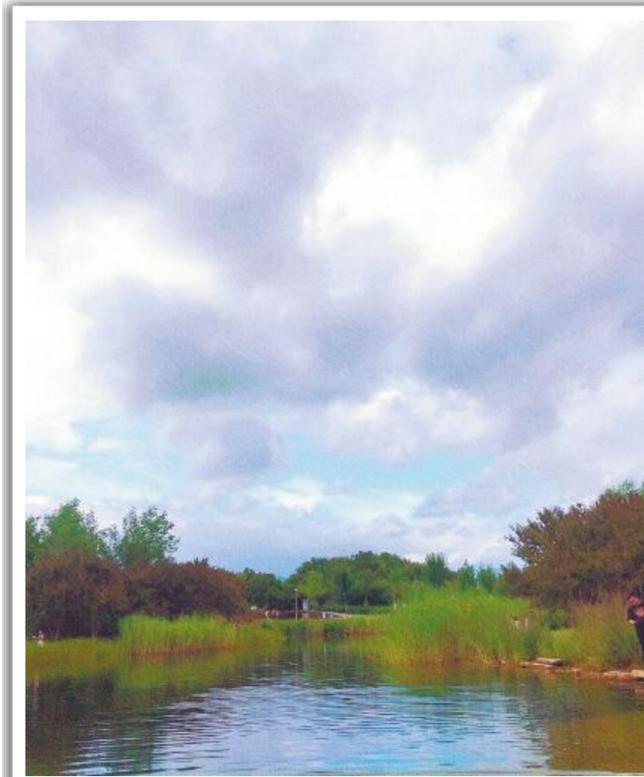
老呱食儿（花生），饱堆堆儿，俺上舅家住一春儿。舅看见，不耐烦，妗子看见瞪着眼。妗子：妗子，您包（别）瞪，豌豆开花俺就走。豌豆白，俺再来，一保儿（直）住到瓣花柴（棉花秆）。

二、月奶奶、黄粑粑（版本一）

月奶奶，黄粑粑。孩子哭来吱哇哇，买个烧饼哄哄他。爹一口，娘一口，啃住孩子的小指头。

汝州“瞎话”

来源：《汝州文化研究会》微信公众号



水天一色

张闪闪摄于中央公园

猪蹄之妙

猪蹄之妙，妙在有皮有肉、有肥有瘦、有筋有骨、骨肉分离。即便是才子佳人，高官富贾，只要一蹄在手，便可哈喇子横流，大快朵颐，忘乎所以，更遑论引车卖浆、贩夫走卒之流。汝州人爱吃猪蹄，但凡喜欢小酌几杯的吃货，对之更是喜爱有加。同时，在小城汝州，凡是有肉肉摊，必有卤猪蹄，这种标配成为一道妙不可言的风景。一个卤肉摊如果没有卤猪蹄，那么这个卤肉摊绝对称不上完美。

汝州的卤猪蹄色泽红亮油润，香气怡人，软、糯、筋、烂，特别入味，啃起来有软有硬，肥中有瘦，肥瘦相间，软硬不腻，多种层次的口感在口中交汇，咀嚼间，肥而不腻，糯香溢满，满口流油，很是过瘾。忙里偷闲再咬上一口大蒜，啧啧，那滋味，天上人间，只可意会，不可言传。

记得小时候，能手拿把稳地啃上一个香喷喷的猪蹄，那是很奢侈的事。对猪蹄想吃就吃，是参加工作以后才得以实现的愿望。

每一次放学路过中大街城隍庙口那电石灯“滋滋”冒火的卤肉摊，虽然从不敢走到近处，但那扑面而来的香味，还是能让人感受到那里的猪蹄在向我招手。近在咫尺却无钱去买，香气可闻而口不能嚼，那种黯然神伤的沮丧感受，简直是一种让人生无可恋的折磨。

据不完全考证，猪有四爪。一对前爪，叫猪手，肉多骨少，呈圆形；两只后爪，叫猪脚，肉少骨稍多，呈弯形，但合起来有一个通俗的总称，叫“猪蹄”——既无关前后，又能回避“爪”字。爪是猪身上的重要部件，只因不太雅观，才避而不叫。如今在饭店里，倒是叫“猪手”的多，且南北通用，雅俗共赏。

猪蹄前蹄多肉，后蹄多筋。风味各具，并无贵贱之别。这东西宜炖、宜煲、宜蒸、宜煮，更宜卤，唯不宜炒。无他，只因为猪蹄多胶质，时间愈久，愈出滋



汝州名吃

味。好比交友，日久见人心。我是喜欢脱俗的，但这并不能妨碍我完美地吃掉一个猪蹄。个人认为，如果不把一个色香味俱全的猪蹄美轮美奂地吃掉，简直是一大罪过。

上高中时晚自习放学，基本上都是在九点左右。清晰地记得，有一次放学回家，实在无法忍受猪蹄的诱惑，很奢侈地用刚拿到的零花钱买了一个十分饱满完美的猪蹄，为了解腻，又买了一瓶高瓦斯且走且啃、且走且饮，很是过瘾。惹得同行的同学一脸的艳羡，喉头几番涌动，几乎要流出哈喇子来。心中十分不忍，便忍痛让他咬了一口。没想到那小子一口下去竟然好大一块，直让人心痛不已。

有人说猪蹄很性感，因为去毛过水之后的蹄子白白净净，端的有肤如凝脂之感，这很容易使人想起中国古代妇女的“三寸金莲”。但也有人对此持反对意见，因为要论性感，修长水嫩的蛙腿绝对更胜一筹。两方争执不下。本人认为：猪蹄好比贵妃，蛙腿好比飞燕。环肥燕瘦，各有所长。

早年间去周庄游玩，买过两只浓油赤酱的“万山蹄”。去袋一瞧，均为骨肉少的后蹄。复蒸之后，其味远不及金华名饕“金银蹄”好吃——软烂香醇，颇合老年人口味。“金银蹄”用砂锅炖，是江浙地区的宴席大菜。《红楼梦》第十六回王熙凤请赵嬷嬷吃的“火腿肘子”——以火腿（即火腿中的蹄膀）炖鲜蹄，就是正宗的金华烧法。咸、淡两蹄，阴阳交汇，有一种“和合”之美。

或精炖，或红烧，是猪蹄的通常做法。《清稗类钞》也说：“鲜猪蹄煮法有二，曰白蹄，曰红蹄。煮红蹄时，用酱油、冰糖，而白蹄无之。”这正是猪蹄之妙所在。一只猪蹄，既可白煮、红烧，还可炙烤、卤制。烤猪蹄与一般烤肉无甚差别，不说也罢。而卤制就不同了，况且，卤是古老的、是有来头的。北魏《齐民要术》即有“卤”之记载。卤的关键在于卤汁，诸如陈皮、丁香、姜葱、辣椒、冰糖、酱油等等，都是配制卤汁的基本佐料，至今仍被我们所遵循。

“卤汁”越老，卤味越是鲜香醇厚。真正卤得好的猪蹄，热吃、冷啃皆宜。这些年，啃过的卤猪蹄不少。只要一蹄在手，那缕缕香质朴而纯粹，让人不免口舌冲动，连啃两只方才过瘾。

况且，国人是相信“吃啥补啥”的。猪倘若没有强韧有力的爪子，是支撑不住硕大肥大的躯体的。既然人的衰老是从腿脚开始的，那么，猪蹄不就是我们理想的食补之材吗？猪蹄肉软而不烂、肥而不腻；卤猪蹄入味，味道干净醇厚；肥肉肥而不腻，猪皮软糯香滑，瘦肉不柴，肉丝分明。况且那油汪汪的棕红色，很是引人食欲；那浓郁的香味，更让人垂涎三尺；那软软的口感，最是让人难忘。

“以肥腻之精液，结而为脂，蔽障胸膈，犹之茅塞其心，使之不复有窍”。这是李渔的告诫之语——多吃肉，人会变得愚蠢。对此，我始终半信半疑。因为人的食性总是带有时代、地域之烙印的，想要改变，往往徒劳无功。

我的中原人的胃，是喜欢猪蹄的。于我而言，如果常常有好猪蹄吃，即使变得愚钝了，也是义无反顾的。管他呢，还是且吃且珍惜吧。这不，窗外已是黄昏，天边隐约有月光朦胧。起身，回家。对啦，别忘了捎个猪蹄儿……猪蹄不是别名“猪手”吗？我情愿执子之手，与子偕老。 李晓伟

天血通络散炮制技艺

《天血通络散》是晚清时期佑氏中医世家第一代传人佑广超传承下来的纯中药治疗冠心病药物，至今已有100多年历史。佑氏第三代传人老中医佑文奇继承祖父的遗愿，在民间历经五十余年行医生涯中能够娴熟地把药物运用于临床上济世救人。《天血通络散》其作用特点：调节脏腑阴阳平衡、平肝潜阳、活血化瘀、疏通经络、补气生血、养血活络、有气可养、有血可供、促进软化血管、使血管富有弹性，增强心肌收缩力。有显著抑制血小板聚集防止血栓形成，抑制血清胆固醇升高和主动脉粥样硬化及斑块形成。通窍窍、散瘀结、补肝肾、强筋骨。提高人体免疫力，修复和调节各脏生理功能正常。佑文奇根据现代冠心病的发病机制、发病原理和临床症状，在原方的基础上潜心研究、完善改进，使药效作用持久，疗效确切，无副作用，减轻了长时间服用西药的麻烦和不良反应。

2016年“天血通络散炮制技艺”被汝州市人民政府公布为第三批汝州市级非物质文化遗产代表性项目。 刚鑫雨 杜宏伟

宋氏健骨散泡制技艺

非物质文化遗产项目宋氏健骨散于2015年5月通过评审，该药以辨证论治、随症加减、内外并重。健骨散作为祖国传统医药的宝贵结晶，在治疗骨痹、附骨疽上有着特殊的疗效，本方已使用有上百年历史，后经过国医大师宋金庚先生的进一步完善升华，大量应用于治疗骨结核、骨髓炎数万例效果明显，随着健骨散使用范围不断扩大，在临床应用过程中发现该药不仅能够治疗骨病，在治疗骨关节退行性病变、刺激骨骺发育、修复骨质的同时还有增食欲、促发育增高的效果，因而用于小儿厌食症，儿童发育迟缓的治疗。促使青春发育也有很好的效果。而且健骨散是纯中药制剂，没有副作用，在本地区可谓家喻户晓。

2014年“宋氏健骨散炮制技艺”被汝州市人民政府公布为第一批汝州市级非物质文化遗产代表性项目。 刚鑫雨 杜宏伟

汝州·非遗