

赵落寨红枪会的覆灭

赵落寨是拥有几千人人口的大寨子，位于汝州城东30里处，坐落在一块中间高四周低，酷似一只大乌龟的龟背上，风水先生说那是一块灵龟戏水的宝地。该寨南濒汝水，北临崤洛古道，西接黄河，东与郟县相邻，地理位置十分重要，是豫西红枪会盘踞的重要据点之一。

红枪会源于清末义和团，传承于义和拳。义和团运动失败后，教民被杀者众多，余生者纷纷从京津逃回乡间农村，一面务农，一面习教兼练武。民国期间土匪猖獗，百姓苦不堪言，于是义和拳教团身一变以红枪会的名号首先在山东境内兴起，迅速传遍大半个中国。民国期间，临汝一带土匪、匪将、刀客、杆子、辮子多如牛毛，四处杀人绑票，打家劫舍，掳掠妇女，闹得鸡犬不宁，民不聊生。为了护身自保，1925年前后，带有宗教性质，武装自己的农民团结组织在汝河两岸迅速兴起，至1948年汝河两岸的红枪会会徒已达6万余众。

赵落寨红枪会源于20世纪20年代中期，初始只是一些年轻人自发组织的硬肚(气功)社，白天种地，晚上聚集一起练习武功，后来逐渐被寨主李贵星、匪首董金堂、张老八等人所利用，把红枪会会徒和土匪合二为一，成为他们的私人武装和反动组织。

红枪会是有严格会规、严密组织、严密纪律的帮会组织。民国三十三年(1944年)该村红枪会人数已达800余人(会匪不分)，当时寨主李贵星、匪

首董金堂、张老八、李会廷等人与郟县冢王寨大匪首、大特务、豫西五县剿匪司令王文成交往甚密，与汝河南北两岸的红枪会狼狈为奸，沆瀣一气，绑架、暗杀农会干部，袭击新建立的人民政府，疯狂报复分田分地，分地主老财财物的穷苦农民，进行反攻倒算，极大地威胁到新人民民主政权的建立和巩固，影响全县的倒田运动和土地改革

中国人民解放军九纵司令员秦基伟决定消灭打击临(汝)、宝(丰)、郟(县)等地的红枪会及一切反动会道门组织。

1948年2月19日夜，9纵26旅78团和豫西第五军分区，在消灭了麻庄营红枪会后马不停蹄连夜奔袭临汝赵落寨，黎明时分把赵落寨围得水泄不通。早在围剿打击前，豫西第五军分区副司令员牛子龙就派侦察员毛建良化装潜入赵落寨侦察，完全掌握了寨内红枪会活动情况和死心塌地与人民为敌的首恶分子。

2月20日黎明，78团对赵落寨围而不打，先在寨外用铁皮大喇叭对寨内喊话，宣传解放军的宽大政策，采取政治攻势，瓦解红枪会会徒的军心。

天刚亮时，喊话已有吃顿饭的功夫了，但寨子里仍无一点回声，第五军分区副司令员牛子龙耐不住了，他从战士手中夺过铁皮大喇叭大声喊道：“寨里的红枪会弟兄们，你们要擦亮眼睛，认清形势，不要再听信狗特务和会首的谣言了。他是要把大会往火坑里推，往死路上逼。大家不要执迷不悟，铁心跟解放军和人民为敌，那只有死路一条，请你们赶快打开寨门缴械投降，争取宽大处理，这才是你们唯一的活路！”

匪首李贵星、张老八等人在寨内不停地煽动着说：“不要相信解放军的话，那是在哄骗你们，一旦你们交了手里的枪被他们抓住就会大卸八块，全家一个不留地被活埋或勒死。”并鼓动寨墙垛子

后的红枪会会徒向解放军开枪射击。赵落寨周围是一丈多高，六尺多厚的寨墙；寨外是一人多深，一张多宽的壕沟，壕沟架铁丝网，四门安有铁吊桥，平日外乡村的人没有寨主李贵星的同意是进不了寨子的。寨墙上留有寨隙，四角建有炮楼，每个炮楼里都有一挺机关枪，专门用于守寨御敌，可见赵落寨修筑坚固，防守严密。历史上曾有匪将、土匪、军阀多次破寨都没有成功，这无疑给寨内的红枪会会徒增添了勇气和信心。

太阳已升起半竿子高，寨墙垛子后面人影绰绰，红枪会的会徒趴在寨墙上不时地向解放军发射着冷枪。这时四连副指导员周大新弓腰跑近寨墙边，从南往北察看地形。当走到寨东北角一片玉米秸秆地时，借着秸秆的掩护蹲下身子拿着望远镜观察寨上的敌情，不想被守护寨墙的会匪李开岱发现，开枪打中了周大新的头部，周大新当场就牺牲了。

团参谋长陈鸿汉再也忍不住心中的怒火，立即命令一营、二营向寨子发起猛攻。顿时六挺轻重机枪一齐向赵落寨上猛烈射击，突击队员抱上炸药包准备冲过去爆破寨门。恰在此时，北门寨墙垛上会匪用竹竿挑起一块白布，大声呼喊解放军停止射击，要求跟解放军谈判，78团不得不停止了射击。

寨里派出红枪会头目宋大锁等四人出寨与解放军谈判。78团政委和第五分区副司令员牛子龙直接和寨内红枪会会徒谈判，谈判地点设在寨外土地庙里。谈判从上午9点一直到中午12点也没有谈拢，他们明显是在拖延时间。指挥部不想再跟他们磨蹭时间，便下令对赵落寨继续展开攻击，开始78团安排狙击手只打寨墙露头的会匪，给寨内形成心理压力，逼迫他们缴械投降，避免伤亡及无辜百姓。

红枪会有个叫张同国的小头目在寨墙上不停

地来回跑动着鼓吹呐喊自己刀枪不入，当他走到寨子西北角时，四连一狙击手一枪击中他的大腿根部，他一屁股跌坐在寨墙上爬不起来。接着寨墙上巡哨的董黑子、张良贵、李三宝、张松国、李福印、徐松善等十几个人纷纷中枪，吓得会匪们再也不敢在寨墙露头，让事实彻底戳穿了红枪会刀枪不入的谎言。

下午五时，78团炮营分别向四个寨门开炮，连续几炮就轰开了东寨门和北寨门，二营四连、七连和一营一连、二连火速攻进寨内，大部分红枪会会匪见大势已去纷纷缴械投降，只有少数死硬会匪和会匪头子还在拼死抵抗，并与解放军战士在巷子里展开了肉搏。被打断腿的张同国从寨墙上爬下来躲在寨子西南角的破庙里负隅顽抗，结果被解放军战士用火活活烧死。寨子里除张老八、董会堂、李会廷等几个匪首在混乱中侥幸逃跑外，其余红枪会会徒全部被俘或击毙。

据统计，在攻克赵落寨后缴获轻机枪2挺、土炮一门、长短枪支147支、大刀长矛94把，活捉了寨主李贵星、红枪会会首李三元、李老明等人。第二天，九纵26旅78团在赵落寨古城楼前召开群众大会，当场镇压了赵落寨寨主、红枪会会首李贵星，把地主老财、土豪劣绅的田地、财物分给贫苦百姓。并宣布成立了村农会，任命宋金贵、杨圻义为农会正副主席，张大勋为寨长，布置停当后，78团团长和五分区副司令员牛子龙又专门给农会几个人交代了注意事项，要他们一定提高警惕，防止红枪会和土匪残余势力地反扑和报复。傍晚时分，解放军撤离赵落寨向襄城县进发。

解放军从赵落寨前脚刚走，以张老八、董金堂、李会廷为首的会匪后脚就卷土重来。这些会匪首先抓住新成立的农会干部，然后把自家财物的贫苦百姓也抓起来关押在东街郭二斗家的院子里，把他们一个个吊到房梁上，或绑在树上

毒打。边打边怒骂着：“谁分我家一根柴火棒就让他陪我一根棒，叫你们这些穷棒子好吃难消化！打你们就是让你们长长记性，老子的东西不是谁想要就要、想分就分的。”赵落寨的红枪会会匪在疯狂地报复和反攻。

当晚，一农会干部在会匪大意熟睡之际翻窗而逃，他跑出寨子后直奔宝丰县城，一口气跑了四五十里，鸡叫时分才找到五分区副司令员牛子龙。他把赵落寨红枪会会匪反攻倒算，关押毒打无辜群众的情况作了详细汇报，牛子龙听后气得咬牙切齿。他先让卫生员把这位农会干部身上的伤口处理包扎下，又让炊事员做了碗酸汤面条给农会干部嚼。然后命令部队紧急集合，跑步出发直奔赵落寨，黎明时分第五分区部队二次包围了赵落寨。

赵落寨红枪会的会匪们做梦也没有想到解放军这么快就杀了个回马枪，张老八、董金堂等会匪们还在被窝里做着美梦，吴和尚的尖刀突击队已出其不意地用炸药包炸开了南寨门。牛子龙带领部队如猛虎下山似地冲入了寨内。这时全村的人都在熟睡，寨子里只有十几个巡察的红枪会会徒，当他们发现解放军已攻进寨子便胡乱地放了几枪就跑。匪首张老八、董金堂、李会廷在睡梦中被巨大的爆炸声所惊醒，便匆忙带领红枪会会徒利用寨内熟悉的地形进行拼死抵抗。

在解放军强大火力攻势下，会匪被挤压退到寨子东北角的两条小巷里，大约有三四十人，由匪首李三元、董海进、李老明领着，光膀赤臂和解放军展开了肉搏。八班班长田永福一连刺倒了四个会徒，剩余的都被田永福的神威给镇住了，嗷嗷叫着就是不敢近前，恰在这时对面冲过来两个战士，砰砰几枪，吓得这些人赶忙缴械投降了。

选自《汝州市老区革命故事》
作者：李相国
供稿：汝州市老区建设促进会



等待

牛红雨 摄

早餐，这一美食呈现窗口，不仅有饱腹之用，还带着那座城市的滋味与气质，向我们在讲述这座城市的历史及文化。

有人说，一座城市的早点，是一座城市的良心。这话我信。因为，肚子有了“底气”，心头才有温暖。早餐作为一天之中的第一餐，不仅承担着唤醒肠胃的重任，还是接下来一天内的重要开始，对于早餐的期待，使早起似乎都没那么困难了。

每一座城市里的人，都会有自己特别中意的那一口。豆沫、豆浆、豆腐菜、包子、油条、胡辣汤、稀饭、馒头、炒凉粉、牛杂、羊杂、羊肉汤。小城的早餐，尽管有稀有稠，有荤有素，但大致算来，无非也就这么几种。

每天清晨，在城市的街角，早餐店的香气飘散在空气中。这里是城市最繁忙的时刻，人们匆匆赶路，只能在这里短暂停留，匆匆享用着快捷的美食。

地不分南北，人不分老幼，味不分咸淡，对于油条，国人情有独钟。油条在中国，可以算是美食界里的扛把子。外酥内软的口感，横行四方，遇“火”更酥，遇“水”更绵。不论甜咸，包容万千。

但在汝州，要想到中规中矩的大油条，可不是件容易的事。小城市对于早餐，不太认真也绝不马虎。油条成根的做得很不正规，绝不是京城那种四棱饺子、呆头呆脑的模样，而是简的一根，形状不佳，份量俭省，但味道却不含糊。有的更省事，干脆掐头去尾，只留一小段，美其名曰油馍头。如此一来，吃起来省去了手拿把攥的麻烦，筷子叨起来直接入口，一口吃不完就再来一口。

油条可以配豆浆、配稀饭、配胡辣汤，可谓早餐界的“百搭”。这是清晨里唤醒灵魂的一股热气，也是夜色中抚慰人心的一口鲜香。一个对早餐饱含期待的人，一定会对油条心怀礼赞的。

好看的皮囊千篇一律，有趣的灵魂都在馅里。在小城，包子的势力不容小觑。这里不仅有水煎包、小笼包、蒸饺、锅贴等，还有馒头、蒸包子、饭量小的人，一个便可饱腹。包子馅料有荤有素，个头有大有小，味道各具特色却又自成体系，深受食客们的欢迎。

水煎包子属于大众风味的小吃，物美价廉，制作方面不受四季影响，一直是小城畅销的地方小吃。在大街小巷、路边摊点，都能吃到正宗的水煎包。煎水煎包子的锅是特制的平底大

铁锅，口径二尺有余，一锅能装下几十上百个包子。锅一直在火上，那油壶出油成线，在锅底浇上一层油，将生包子一个个整齐地码在锅里，大火加热，掌锅师傅舀起半瓢水，顺手抖进锅内，“刺啦”一声，水汽弥漫，香气氤氲，赶紧盖上锅盖，大火细炒，慢慢慢蒸，这个过程便是“水煎”。

“水煎”一会儿，掌锅师傅用长条状的铁锅铲一铲下去一推一翻，就将一排包子翻了一个个。翻完后仍将锅盖盖上，几分钟后水分渐少，等汤汁收尽，二次浇油，炸响欢鸣，不一会儿，焦壳成型，把所有的包子连在一起，即可出锅了。因为仅靠得水煮、汽、蒸、油煎之妙，所以色泽金黄，上软下焦。上白下黄，乳白油黄，焦皮儿朝上，一个个码在盘子里，氤氲着扑鼻的香气，既好吃又好看，让人禁不住口水直流三千尺。

水煎包一面焦脆，三面软嫩。咬上一口，脆而不硬，香而不腻，汤汁四溢，味道鲜美之极。那层薄薄的焦壳，像薄纱，像蝉翼，仿佛吹弹可破，实则不然，一口咬去，焦香四溢，弥漫在嘴里，缠绕在味蕾上，久久不肯散去。

小城锅馍也是一绝。在这座小城，炕锅馍要用专用的炉子。这种炉子犹如桶形，半人米高，高大威猛，厚重古朴。炉子的最下面是火，中间为凸出的炕道，最上面则为平底铁锅。其做法是，切一块称好的面团连压带擀，弄成长方形，这时就可以放到上面烙了。约烙几分钟，馍便上色发硬，能立住架子，这时，把平底铁锅挪到锅圈上，顺手把锅馍从锅上取下，翻放到炕道再炕，再取出来放到铁锅上烘，水分基本烘干了，颜色更加诱人了，锅盔就成成熟了。其整个制作过程，基本上以炕为主，故而，小城都称其为“炕锅馍”。

炕成的锅馍能分为几层。成品锅盔馍外表黄白相间，内瓢起层，入口嚼嚼，外焦里嫩，酥脆可口，甘美香甜，久存不坏，便于外出携带。可想而知，这是面食在汝州的一次蜕变升华。

锅馍和猪头肉同是汝州地道的传统小吃，锅馍夹猪头肉

吃，吃起来就让人口水直流。取半块冒着热气的锅馍馍，夹

到卤猪肉的小车前，根据自己的需要，或多或少买上些肥而不腻、香气逼人的猪头肉，趁热加在锅馍馍里，猪油被热馍浸润，热馍被肉香浸染，咬一口顺滑流油，顾不上擦，迫不及待地就想咬第二口。凡是吃过的人，回味起来总是赞不绝口。

但在早餐界，锅馍是搭配羊肉汤的主要辅料。早期喝一碗新鲜热乎的羊肉汤，是许多人的不二选择。但单喝羊肉汤，总觉得填不饱肚皮，这时，就半个锅馍馍是顺理成章的事。食用时，把外焦里嫩的锅馍馍撕成块状放进碗里，让这块馍饱含汤汁，吃时软糯可口，入口即化。呼呼噜噜地趁热下肚，这碗羊肉汤才算喝的功德圆满。

胡辣汤这种呛辣爽口的蔬菜浓汤，在小城也是山头林立，竞争激烈。这种呈赤褐色、漂浮着一小勺香油的胡辣汤，能让人提神醒脑，整个灵魂都通透了……辣，而且这是种很有层次的辣，辣得低调爽快，辣得如此有个性。

就目前的小城而言，胡辣汤的江湖可分为几个流派，分别是本地特产的和外来入侵者。而外来入侵者又山头林立，分别为逍遥镇胡辣汤、方中山胡辣汤、北舞渡胡辣汤、焦店胡辣汤等。就所占市场份额而言，可谓是群雄争霸，内卷的厉害。

本地特产的胡辣汤跟别的地儿那是大不一样的，以素胡辣汤闻名。用来支汤锅的竹桶有一米多高，两头粗，中间细，很像竖起来的朝鲜族腰鼓。像是为了提高身价、烘托气氛，这种支汤锅往往被漆以雅致的米黄色，让人看上去是那样的舒心。汤锅十几厘米宽的锅沿上，堆满了嫩黄的豆腐丝、鸡蛋皮、翠绿的葱丝、豆角、鲜艳的辣椒丝、褐色的面筋等……那色彩、那搭配，简直是一幅绝好的水彩画。伴随着阵阵扑鼻的香气，看上去、闻起来都让人食欲大增。有人要吃时，老板会舀一碗热汤，按比例往碗里捏几撮菜，最后加上一小勺醋，别小看这勺醋，简直是神来之笔，有画龙点睛之效。如此一来，一碗酸辣爽口的胡辣汤就可以让人大快朵颐了。

这碗胡辣汤，浓香的汤里漂浮着几块褐色的面筋，像小鱼一

创《三字经》

从前，汝州有一个书生进京赶考，考上了头名状元。捷报传到家里，他和全家人都高兴极了，在门前竖起旗杆，用锦缎做面旗子，写上“钦点状元”四个大字挂在旗上，还准备大摆宴席，宴请亲朋好友和县里州里的大官儿热热闹闹庆祝一番。宴会的头几天就下了帖子，方方面面的请了百十来位。但有一位他给忽略了，就是那位他的启蒙老师三先生。管你考上了什么，管你当了多大官，庆贺请宴时，一定要请三先生，还得坐正席第一把椅子。

这位三先生知道这个规矩，在家等了一天又一天，总不见帖子来，自己又不好意思开口讨要，心里很不是滋味儿。到了开宴的那一天，他找了

把旗杆背上，朝高高竖立的状元旗杆走去，到了旗杆旁，手抡镰刀就要刨旗杆。看守旗杆的人一看有人要刨旗杆急忙上前拦住，说：“你要干什么？这可是新科状元的旗杆，你不要命了？”

三先生不慌不急地说：“我要刨的是我的《三字经》，谁动他的旗杆了！”

看守旗杆的人一听要刨“三字经”，心里有几分明白，就一边劝解，一边通报主人。新科状元一听，忽然醒悟：“咋忘了给三先生发请帖了呢？”于是赶忙整整衣冠，随着看守旗杆的人去迎三先生。新科状元见了三先生急忙深深施礼，道歉说：“学生太忙，交代不周，发帖人忘了老师。都是学生的不是，特来相请，还望老师恕罪！”

三先生笑了笑，说：“我是来创我的《三字经》的，这不就刨出来了吗！”

民间故事

来源《汝州民间故事》

样游来游去；旁边的豆腐丝黄白细长，还没吃到嘴里就感到特别爽口；嫩绿的青菜宛如几株海草，摇来晃去。那香气袅袅娜娜，直往人的鼻孔里钻。食者再也忍不住了，端起碗来饱喝了一口，却不立刻咽下，而是含在口里细细地品尝，初入口时有一种绵滑的粉汤味道，慢慢咽下，便品出了香辣的滋味。嚼一嚼里面的豆角和面筋，越嚼越有味，起初还细细品尝，吃着吃着，就顾不得那多了，风扫残云般胡吃海喝起来。眨眼间一碗胡辣汤就见底了。感觉不过瘾，那就再来一碗。把碗放下，用舌头把粘在嘴唇上的粉汤舔一下，满足地站起来，整个人都感觉容光焕发，精神十足。

一碗胡辣汤，几个水煎包，构成了小城市早餐最简单也最浓重的美味，细嚼慢咽地吃完，擦去额头沁出的汗，再心满意足地打个饱嗝，轻装上阵，这一天的幸福，才算真正开始。

当然，在小城的早餐食谱上，还有馄饨、米线、鸡汤、豆腐菜等等非主流的早餐，也在等着喜欢它的人们去品尝。快捷与便利的早餐，对追求效率的城市人来说，似乎成了更为现实的衡量标准，但即便如此，一颗纯正的本土早餐所带来的愉悦感，仍是无法被忘记的——滚烫的豆浆落入空荡荡的肠胃，水煎包咬开那一刻的热烈鲜香，焦香的油条在齿间咔嚓作响……这饱足的幸福，是植根在味蕾上的城市味道，也是润物细无声的烟火人生。

这种幸福观是务实且精细的。清晨，舌尖最先触碰而出的味道，那是第一口治愈人心的力量。我们常说夜宵是一座城市的灵魂，那么早餐便展现着一座城市的气质。在繁忙快节奏的生活中，炊烟寥寥的早餐铺子带来了清晨的第一缕慢时光，没有人不享受一天的生活从吃饱喝足开始。

早餐店里总是充满了忙碌，往来的食客快速地更迭着，服务员眼快手快，抖动着手中的抹布，擦去残留的余温。老板顾着生意，吆喝点餐，收拾碗筷，算钱收账。雾腾腾的热气从路过的街角升起，人未到，味先飘，勾得人动了心思。形形色色的过路人，带着缤纷多彩的故事，而这些充满烟火气的早餐店，便成了他们故事的交汇点，汇聚之后，各奔东西，明日依然继续。早饭吃完，扫去一身的困倦和无力，店门口一前一进一出，饱嗝也打了，肚子也圆了，底气也足了，满血复活，走路生风。

一顿早餐，唤醒的不仅是我们的身体，更是那座城。