

战斗在山东战场的华野七纵十九师

（一）莱芜战役

鲁南战役后，1947年2月1日，华东部队统一整编，山东野战军、华中野战军合并为华东野战军，简称华野，华中野战军第七师改称第七纵队，司令员成钧，政委赵启民，副司令林维先。旅改称师，雷伟和所在的第十九旅改称第十九师，师长熊应堂。整编后，雷伟和随华野七纵十九师转战鲁中山区，参加山东莱芜（今济南市莱芜区）战役。

这时，国民党集中23个整编师共31万重兵，以临沂、蒙阴为目标，南北对进夹击，妄图消灭华东野战军主力。华东我军避敌锋芒，主动放弃临沂，诱敌深入后决定发起莱芜战役。华野七纵十九师的任务，是阻击国民党第七十四师北进，保障主攻部队围歼国民党七十三军。2月10日，华野主力分左、中、右三路隐蔽北上。七纵是右路的一部分，每日黄昏后行动，黎明前宿营，冒着严寒，夜行百里，直进青山以东蔡庄、上温地区。在北上途中察明敌情后，由华野调整部署，以四纵、七纵组成中路军，统一归陶勇指挥，歼灭颜庄、蒙阴莱城地区的敌人。

2月20日，华野在全部完成战役合围之后，向李仙洲集团发起全线进攻。当日下午，李仙洲得知从佛山突围、增援的第七十七师在何庄挨打，急令颜庄的整编四十六军星夜北撤莱城，与兵团指挥所和七十三军会合。华野总部命令四纵、七纵插到莱城、颜庄之间，切断整编四十六军退路，四纵并配合一纵攻击莱芜城。

23日上午，李仙洲部在近20架飞机掩护下，沿莱城至口镇的两条公路平行向北突围，进入我预设的袋形阵地，遭华野阻击部队顽强抗击，追敌陷入前进无路、后退无路的境地。人马车辆拥挤一团的混乱局面。下午1时许，华野司令部发出全线出击的命令。顿时，大炮轰鸣，四个纵队以排山倒海之势，南北堵截，东西夹击，从四面向逃敌发起大规模攻击。

莱芜战役，激战三昼夜，歼敌1个军、1个整编师、一个新编师共56000多人，活捉国民党第二绥靖区副司令官、中将李仙洲。其中十九师歼敌3600余人，缴获山炮2门、战防炮2门、六〇炮22门、轻重机枪62挺、长短枪1900余支。莱芜战役的胜利，扭转了解放战争山东战场的战局，拉开我军在华东战场与蒋军进行正规战的序幕，为夺取全国解放积累了宝贵经验。从此，我华东野战军紧紧掌握了山东战场的战争主动权。

（二）磨石沟战斗

1947年3月，蒋介石又调集50多万兵力，对山东解放区实施重点进攻。华东野战军提出“玩龙灯，爬山头”的口号，与敌周旋，待机歼敌。在粉碎敌人“重点进攻”的第一阶段中，雷伟和所在的十九师任务是全歼大小磨石沟之敌。

磨石沟位于山东临沂北39公里处，临蒙公路中段青驼寺以南，东西长三四里，南北宽两三华里，是一个有100多户人家的大山村，它四周环山，悬崖峭壁，地势险要，在军事上占着重要的位置。

磨石沟的守敌是国民党军八十三师四十四旅一团。该团是一个加强团，并经过美国顾问团专门训练，一色美式装备，自吹为“天下第一团”。他们在增援泰安后到磨石沟，利用四周山头高地构筑工事，山头有大碉堡，山坡有小碉堡群。大碉堡周围还修起了一道一米高的石堤，小碉堡群之间挖了半人深的壕沟，妄图以优良装备、险要地形和牢固工事，阻挡我军的战略行动。

磨石沟战斗，从4月30日开始，经过激战，于5月1日17时结束，以极小代价取得了战斗胜利，歼国

民党主力八十三师的这个所谓“天下第一团”1300余人，俘获中校副团长陈盛章，缴获包括火箭筒、榴榴弹在内的大批枪支弹药和骡马。

（三）孟良崮战役及高胶追击战

1947年5月，雷伟和参加了鲁中孟良崮战役。此役是陈毅、粟裕指挥华野在沂蒙山区进行的一次以运动战和阵地战相结合的大规模重大战役，全歼国民党军主力王牌整编第七十四师，击毙国民党中将师长张灵甫。战役中，用于阻援部队占三分之二，七纵担任战场东翼河阳地区阻援任务，与桂系七军和整编八十三师等部激战5天，有力地保障了兄弟部队围歼整编第七十四师的重大胜利。

1947年7月，人民解放军展开了全国性的战略进攻，第七纵队与其他三个纵队一起组成东线兵团，留在山东内线作战。

1947年8月，雷伟和任华野七纵十九师五十六团副团长。雷伟和任五十六团副团长之前，我军7月在临朐战役中的朐山战斗中损失惨重，十九师对五十六团作出严厉处罚：团长、副团长、参谋长均被撤职，一营长被撤职，二营二连长被枪毙，给三营长记大过。雷伟和是在这种情况下任五十六团副团长的。

当月，十九师在诸城地区休整，成立师、团党委，军队工作在党的一元化领导下进行。接着，十九师参与攻打了高(密)胶(东)追击战，拖住敌整编第九师，切断胶济铁路，使滨海、胶东、鲁中三块解放区再度连成一片。

（四）莱阳战役

雷伟和所在的十九师五十六团，于11月6日—7日奉命攻打山东高密县附近的塔耳堡山(距胶济铁路1公里)，连夺敌4个碉堡、1个屯兵坑，全歼敌1个加强连。此战，对我主力展开，攻战朱阳，阻敌西窜，起到了重要作用。五十六团二营还受到纵队的嘉奖。

当时的胶东内地，只剩莱阳一城尚未攻取。莱阳，由敌五十四师和土顽还乡团据守。其中还乡团有5000多人，他们由胶东各县的地主、恶霸、土匪、流氓、杀人犯组成。他们血流莱阳，有的村庄竟然是：人被杀光，粮食、牲畜被抢光吃光，房屋被烧光，树木被砍光。华东野战军山东兵团第七纵队受命主攻莱阳县城。

莱阳之战，是七纵在解放战争中的第一次城市攻坚战。前两天，很快突破了城防工事，唯独还剩城隍庙核心工事内1000多名国民党军。此时，尚有敌8个旅的兵力向莱阳增援。

七纵司令员成钧下令将排以上干部集合起来，组成一支突击敢死队，他自己担任敢死队队长，带着队员往城隍庙冲。刚冲出去，成钧就被敌人的子弹击中了肩背。华东战场上，成钧成了唯一临阵受伤的纵队以上的高级将领。

莱阳之战，从12月4日开始，经过反复争夺、拼杀、肉搏，至14日攻克全城，共歼敌17000多人。在10昼夜的血战中，七纵和十三纵三十七师共计伤亡7709人。其中七纵十九师歼敌3770人（4个主力营和1000多人的返乡团），缴获野炮4门、六〇炮8门、轻重机枪52挺、长短枪2000多支、汽车7辆、骡马14匹，以及其他军用物资。莱阳战役，给国民党军增援的8个旅以重大杀伤，打破了敌人占领胶东半岛的计划，有力地配合了外

线兵团的战略进攻。

莱阳战役，是华野七纵打得最惨烈的战役，经过反复争夺、拼杀、肉搏，仅第十九师就付出2000多人伤亡的代价，元气大伤。莱阳战役中，雷伟和被炮弹击中腰部，战役结束后，七纵开到掖县休整。

（五）潍县战役

1948年1月，雷伟和任华野七纵十九师五十六团团长期。

1月31日，中央军委决定以华东野战军内线兵团第七、第九、第十三纵队改称山东兵团(亦称华东野战军第二兵团)，担负山东战场的作战任务。并于1、2月间进行了新式整军运动。2月下旬，参加了兵团发起的胶济铁路西段战役，即周张战役。4月8日，参加了胶济铁路中心点的潍县战役。

当时，潍县（今潍坊市）的守敌是国民党整编第九十六军军长兼整编第四十五师师长陈金成率领的4个团和6个保安团，还有地主武装头目张天佐的人马，共有47000多人。因为军长姓名叫陈金成，因此部队把潍县称为“金城”，寓意坚不可摧。

蒋介石对陈金成寄予厚望：“务望坚守阵地，并须多控制机动部队，以便夹攻，而竟全功。”陈金成不傻，吸取胶济路西段兵力过分分散的教训，主动放弃一些不重要的据点，以便集中兵力作战。

敌军的优势和做法，山东兵团司令员许世友看得很清楚，他有针对性地作战前动员：“我们是第一次打这样坚固城防的城市，一定要做好充分的准备，英勇顽强，不怕牺牲，战必胜，攻必克，拔掉潍县这个硬钉子。”

山东兵团调集4个纵队主力攻城，预计敌人必然会从济南派军来援，所以兵团命令七纵三个师和渤海纵队一个师打济南之敌的东进阻击战。七纵十九师到章丘阻击敌人。十九师便在章丘西南构筑工事，准备打援。

为摸清敌人援军情况，雷伟和的五十六团侦察连派出一个12人的捕俘班，由副排长化装成连长，一班班长化装成连长的勤务兵，其余侦察员化装成俘虏，混入敌伤兵群。4月17日19时，进入济南以东郭店一个大院里，同敌伤兵一起向敌闹着要吃饭、要换药、要治病，并找一间空房，待机捕俘。忽见院内敌通信兵一辆摩托车要开出，侦察副排长示意侦察员与其纠缠，自己先到郭店村外设伏。侦察员们围住摩托车，要求带他们去炮连，敌通信兵被缠得没有办法，只好答应让他们跟团。21时，侦察班捕获此通信兵，再化装成敌搜索队，押着俘虏通过敌哨卡，于18日晨4时返回团部。五十六团从敌通信兵口供及其所带文件中，获得敌援军的重要情报，立即向师部报告。

故山东省主席王耀武决心守住潍县，亲率三个整师的援军，紧急向东开来。七纵各师做好工事，节节阻击，拼打硬顶，迟缓敌援军进度。苦战10多天，4月27日胜利解放潍县城，全歼守敌47000余人，生俘国民党军十六军军长陈金成和16名将官。同日，王耀武还再次动员冲锋，当他获悉潍县已在解放军手中，即率师回籍，我十七师发起追击10余里，才停止追击。

潍县战役，是华东野战军对坚固设防城市的首次攻坚战，也是解放济南乃至整个山东的序幕。

（张正耀 编著）

大别山老红军雷伟和之十九

进入冬季，我几乎每周都有一两个早晨不做早饭，开车到离家三公里远的小镇上给八十多岁的父母买回他俩喜欢吃的早点。父亲喜欢吃辣乎乎的牛肉面，母亲喜欢吃玉米糊，我自己喜欢吃手工挂面，再买几个鸡蛋和包子，拎回来还是热的，我们三个各取所需，吃得开心。父亲吃饭细嚼慢咽，母亲性格急躁，三下五除二，一碗玉米糊两三分钟就吃完了，还会习惯性地把纸碗打包盒内壁刮得干干净净。看着母亲那幅“馋相”，不禁让我穿越回到二十世纪70年代的童年时光。

那时候父母在金寨县古碑区槐树湾公社祝冲大队当小学教师，我家就住在学校里。学校所在的村庄叫熊家楼，校舍是熊家祠堂，西侧住着十几户熊姓人家，东侧是汪家堂屋，住着二十几家汪姓农户，两个家族上加亲，和睦相处，勤劳友善，民风淳朴。我父母的工资不高，除了养活我们兄妹四个之外，还会接济奶奶和外公外婆两家。山里的人均耕地本来就少，熊家楼生产队照顾我家，把村庄东侧山冲里离我家有四五百米远的一块田送给学校作劳动基地，其中的一半作为学校松树、杉树的育苗基地，另一半给我家作菜园；又把西面的山冲里离我家一公里之外的半个小山坡送给我家，父母带着我们一起开荒，种植芝麻、花生、红芋、小麦和玉米之类旱地作物，贴补家庭食用。

收获到家的芝麻花生，可以到相邻的陈冲大队老油坊换油。红芋可以蒸着吃、烤着吃、煮着吃，还可以打红芋粉、漏红芋粉丝、晒红芋干子，春节前还可以炸红芋圆子、煎红芋糖吃。小麦磨成面粉制作各种面食，麦麸可以喂鸡喂猪。嫩玉米可以煮熟吃玉米棒子，老玉米只能剥下玉米粒，磨成玉米粉，做成玉米糊和玉米馍。

磨面是个苦功夫，从记事开始，我就对村西那间磨房很抵触。一到周日，哥哥跟着父亲上山砍柴，妹妹弟弟大小，母亲就单会提溜着我跟她一起去磨房，帮她磨麦面和玉米粉。磨房不大，长和宽都只有三米左右，中间砌筑的石墩上固定着一座直径1米多的大石磨。石磨有两层，下层固定，上层围绕石磨的轴心转动，叫石扇。沿着石扇直径方向有两个木棍“耳朵”，我和母亲用粗麻绳把两个“耳朵”分别系在两根扁担的中间，扁担的一头抵在“耳朵”前方的石扇上，另一头靠腰用力量推着石扇转动。小时候营养不良，个子不高，我基本上是用一双胳膊和肩膀的力量配合母亲推磨。母亲边推磨，边往磨眼里

添加麦粒或玉米粒。我像蒙面的一两个早晨推着扁担，围着石磨一圈又一圈地转啊转。转慢了，扁担与“耳朵”间的麻绳就会“掉链子”，母亲偶尔也会训斥我。好不容易把一脸盆小麦磨完了，接着再磨一盆玉米，麦面是下一周全家人午餐和晚餐的主要食材，玉米则是早餐的主要食材。玉磨将近两个小时下来，眼冒金花，两腿发软，瘫坐在地上，欲罢无泪。

大米不够，杂粮来凑。那时候，我家的早饭几乎一年365天都是玉米糊。秋冬季节红芋收获到家里，父亲喜欢先把红芋洗干净切成小块放在锅里加水煮熟，再加上玉米粉搅拌均匀，热一大碗能吃两三个“海碗”红芋玉米糊。我们兄妹几个在教室里上过早自习后利用课间休息时间回到厨房，看见锅里那甜不腻的红芋玉米糊就没了食欲，硬撑着盛一铲子捣烂吞进下肚，眼巴巴地盼着

能瓜分一点玉米糊的锅巴。可是大半锅的玉米糊没动，锅巴微乎其微，只有最小的弟弟填牙缝，被哥哥姐姐的只好悻悻然忍饥挨饿回到教室里。唯一让我们能吃饱的是母亲偶尔包的玉米粉包子，里面的青菜馅儿或者萝卜丝馅儿，也是难得的美味。最让我们开心的是放寒假后，一个村庄里几个同龄的小伙伴相约去陈冲老油坊“蹭油水”。用手帕包几个头一天家里做好的还没有吃完的玉米馍，用筷子在玉米馍正面的中心戳一个小窟窿，征得善良的油坊主人同意后，派两个年龄较大的代表去油榨下方接油——油坊榨完油后，油饼还有零星的油沫滴落下来，从玉米馍中心的窟窿接上十几滴。小心翼翼地带回家后，用火钳架在火塘上，烤得油滋滋、香喷喷的，满屋飘香，围坐在火塘边的大人小孩满眼放光，大家你掰一半我吃一口，欢声笑语，就像吃年夜饭一样热闹、幸福。

1979年秋季开学时，我考上了古碑中学初中部，寄宿在校，告别了每天的早餐玉米糊。四十年过去了，每年日新月异，物质生活早已衣食无忧，年轻人美味佳肴之余粗粮精吃、中老年人忆苦思甜，感恩怀旧，把玉米糊、玉米饼变着花样奉为“座上宾”。我母亲是糖尿病患者，虽然平时注意控制饮食，但每每总是禁不住玉米糊的诱惑，喜欢玉米糊的黏帖和暖热。我只是建议她百无禁忌，适可而止。或许是儿时“吃饱了食”的缘故，我自己对玉米糊仍然是一不屑一顾，却对面条情有独钟，尤其是到产自我家外婆家湾的远近闻名的手工挂面，百吃不厌。

儿时记忆里，进入腊月，特别是过了腊八，年味一天比一天浓，街市上人声鼎沸，营营逐逐，年货就变得丰富起来。吃穿用玩、鸡鱼肉蛋、熟食鲜生，五花八门，琳琅总总，逛街的人倾力采购，此情此景，称为“打年货”。这是博大精深民俗文化，代代沿袭，绵延不息。其中妈妈忙碌的身影，穿梭其中，在我脑海里，总是挥之不去。

早晨，妈妈打年货归来后开门声，把我们从睡梦惊醒。进屋，妈妈习惯性用右手，把腕在左胳膊的篮棒子，轻轻一提，而后左手配合，双手共用，在篮筐触地的一刹那，“嗨”的一声，把满篮的收获，放在地上，用轻轻的语气，舒缓一下劳累，也是对自己的褒奖。就这样，一连几天，都是如此。

家里的年货一天多起来，我们玩耍的爆竹、烟花、灯笼、兔子，也买回置于高阁，看到这些，年就在最近的将来了。

年夜饭，家中一年最为饕餮的大餐，是过年的标志，在我的眼里，桌上佳饌俱陈，已经把世界美食囊括其中，仿佛只有吃不下，没有想不到的美味佳肴了。现在回忆起来，妈妈做的狮子头，是我舌尖上最为深刻的记忆。想到它，满口生津，口齿弥香。

妈妈是苏北淮安人，做得一手上乘的淮扬菜。每年的年夜饭，她都要做二种圆子，一种是我们当地的糖炒元宵，寓意甜甜蜜蜜，团团圆圆，一种是老家的狮子头，祝福千里之外的亲人，平平安安，事事顺意。

年前，做好狮子头，贮存起来，在整个正月备用，妈妈心里才踏实。这是忙年中，比较大的一项工程，可妈妈忙起来总是一副从容不迫，好整以暇的样子，白天上班，晚饭后，洗刷整理完毕，便在家里忙年了。“二十六、去割肉”，妈妈要做狮子头了，妈妈告诉我

光阴不知不觉从我们身边溜走了，岁月的印痕早已悄无声息地爬上了额头。时光总是匆匆匆匆，一年又一年，转眼间，龙年的年关又将不约而至。我作为六十年代末出生的人，随着年龄的增长，每逢过年，满脑子尽是些儿时那散发着浓浓的烟火气且年味十足的回忆。特别是在临近春节的时候，那年腊月吃“忆苦饭”的情景，就如同放映电影在脑海中不停地浮现，历历在目，浮想联翩，我仿佛又回到那个天真烂漫、纯洁无暇的童年时代……

父亲自1955年参加工作时起就在霍邱县百货公司(六、七十年代县以下镇叫百货分销处)上班，专门负责农产品的收购和日用品的销售，在那个年代那可是个“吃工资”的单位，工作条件、福利待遇都挺不错的。在七十年代中期，公司的领导主任是个老革命，清正廉洁，刚正不阿，一心为公，在公司很有威望。

记得那是1975年阴历腊月二十六晚上，父亲带着我去参加“忆苦思甜”会，当时觉得既新鲜又好奇，认为可以大快朵颐美美地搓一顿，满脸的幸福感。当晚公司大会议室坐满了人，只见主席台上的一位苦大仇深的大娘，正在声泪俱下地述说着当年在地主家做了丫鬟时的痛苦遭遇；之后，老红军、老八路代表分别讲述革命战争年代时期的战斗故事，最后一项压轴戏的就是吃“忆苦饭”；只见几个人将

仙与佛，既有相同也有不同，仙，是传说中神通广大且长生不死之人；佛，乃修行功德圆满之人，是已成就的菩萨。仙人是道家的术语，菩萨是佛家的称谓，两种不同的文化在同一地方兴盛，那就是“物华天宝，人杰地灵”了。

仙人冲是诸佛庵镇的东大门，因东汉

左慈(156—289年)，名元放，庐江人。因与曹操政见不一，曹操便要除了这个心头大患，谁知左慈会“奇门遁甲”之术，连夜逃到霍山岳岳山(天柱山)一个山洞中隐藏，这个山洞后来便叫了“左慈洞”。等风声一过，左慈便去了诸佛庵祥云寨去练长生不老之丹，无事之时便去孔雀河钓学姜子牙钓鱼，他钓鱼的高台便叫了“钓鱼台”，左慈在祥云寨没有练成九转丹，却像刘安练出豆腐那样，练成了石灰，为人类建筑史上作了一大贡献。左慈在霍山炼丹之事，《抱朴子》、《后汉书》和《太平御览》上均有记载。天启四年(1624年)明朝文学家冯梦龙登临南岳山，游览了左慈洞，并欣然赋诗：龙去方池静，风高古洞迷；忽疑左元放，尚在此中栖。这首诗无疑是给“左慈洞”作了个广告，引来无数文人墨客到此幽斋寄奇。

公元289年左慈在祥云寨乘鹤而去，享年134岁，讲他是“仙人”也不为过，仙人冲也就这么叫开了。仙人冲山奇景美，鬼斧神工，活脱脱的一幅“富春山居图”，难怪当年左元放会选择此地修行。这一人间仙境，上世纪六十年代，吸引皖西广和皖化厂两家公司工厂迁入，仙人冲车水马龙，人气大增，热火朝天，再现“仙境”。后两厂因故迁出，曾一时颓废。现在的两厂旧址已被诸佛庵镇政府打造成“仙人冲画家村”，吸引来一批知名的艺术家进驻，艺术家们仙风道骨，像一个个“仙人”，飘逸在仙人冲里。如今景区业态丰富，游人如织，又现仙境景观。明清时的“霍山八景”，有6个在城关，其中“嵩山瀑布”就在仙人冲西边的桃源河。

仙人冲住西3公里便到了集诸佛庵。诸佛庵，一个有禅意的名字。诸佛，可以理解为很多的不同寻常的人。佛者，福也，养育出一群造福后代的“菩萨”。上世纪六十年代，在毛主席“好人好马上三线”的精神感召下，诸佛庵镇一下子驻进“四厂一院”，人口剧增3万多，形成了一个名副其实的“小上海”。

诸佛庵古有“一里三庵，隔河两宰相”之说。从张家院到王家冲，一里多路便有汪神庙、姚家庵和霞光尖三座庙宇，充分说明诸佛庵天清气朗，人心向善，爱好和平。尤值一提的是护国寺，近年来出现了佛教界百年不遇的盛世奇观，该寺方丈释常福圆寂后成了皖西第一尊“肉身菩萨”，引来无数善男信女朝拜瞻礼。

东周敬王时，濉邑(霍山)属下蔡国，都城在州来(凤台)，下蔡国有两位宰相，分别是修刀魁和张古巧，巧的是两人都是诸佛庵人，修宰相住大千洞，张宰相住小千洞，中间仅隔着二道河。这就是人们常说的“一河两宰相”。

妈妈的狮子头

谢明

们，狮子头是隋炀帝下扬州的时候，一位当地的大师傅，几日的搜肠刮肚，苦思冥想，才做出来的，看起来偶然，其实是大师傅厨艺的长期积累。隋炀帝享用之后，大加赞赏，并把这道菜带回宫里。自此以后，也走进寻常百姓家。老家过年，虽然各家用料有高有低，有荤有素，但家家桌上都会有狮子头。

妈妈说，做狮子头的选料是有讲究的，主料当然是猪肉，最好选五花肉或者前腩肉，去皮，肥瘦相间，瘦肉大半，剁碎时，不能用刀锋，也不能用绞肉机，而应用刀背轻砸，这样猪肉纤维不致融化、断筋，肌间脂肪流失少，吃起来，不松散，有嚼劲，肥而不腻、入口即化，鼻腔留香，回味绵长。妈妈做狮子头，用辅料不多，她说，料多了，观感上乱糟糟的，吃起来辅料喧宾夺主。主料做好后，她切些细姜末、蒜末，放少许食盐、酱油、料酒，加入鸡蛋、面粉，使其易凝固，再切碎些小白菜杆子，一起混入肉里。妈妈说，油炸前不要放葱、葱味过重会盖住猪肉的香味，放大白菜杆，制成后软而不硬，易于上口。一切停当，按一个方向反复搅拌，把主料和辅料融为一体，黏腻状态越来越强，直至筷子搅拌的时候，肉会粘在筷子上，给搅拌造成较大阻力，凭经验，即算告一段落。妈妈笑着告诉我们，在老家狮子头有清炖、清蒸、红烧三种烹调方法，我做的只是其中一种。

难忘年关那顿餐

陈士润

一只冒着热气的特大号行军锅抬上来了，又端上5个热气腾腾装满馍馍的洗脸盆，每人发了一个大粗碗和一双筷子，接着分别给每个人都盛了一碗稀粥，发了一个花颜色的馍馍；这时音乐响起：“天上布满星，月牙儿亮晶晶……”在这忧伤悲愤的旋律背景下，人们一声不吭，低着头默默地吃饭。我忙不迭地喝了一口糊糊，只觉得又苦又涩又难闻，想吐出来，可是见周围的人都在吃，我吓得又咽了下去；我又啃了一口馍馍，觉得是一股怪味，但可以勉强吃下去。

饭后，宋主任总结讲话，大概意思是说：不忘阶级苦，牢记今日甜。“当年红军爬雪山过草地的时候能吃上今晚上的“忆苦饭”，又有多少红军能路过雪山，走出草地？解放过这样的饭许多过人过年未必能吃饱，全公司的小干部职工以及家属孩子的表现都非常优秀，特别是小朋友思想觉悟都挺高的，把“忆苦饭”吃得光光的，大家受到一次涤荡心灵、触及灵魂的

从仙人冲到诸佛庵

金从华

杨警龙(1867—1919)，诸佛庵俊脚人，光绪时举人，1894年清政府公派日本留学，后加入同盟会，1911年10月参加武昌起义，新政政府成立后，他出任省监察厅厅长，1916年春代理安徽省长，积极参加倒袁运动，反帝制拥民主，兴新学育才。

刘湃西(1904—1932年)，诸佛庵桃源河人，牺牲前为安庆中心县委书记。刘湃西1924年考入黄埔军校，1926年加入中国共产党，翌年参加北伐战役，1929年春组织诸佛庵民团起义，在皖西向国民党反动派打响了第一枪，拉开了六雷起义的序幕。他在狱中写下的《告难友书》激励了无数仁人志士：“同志们，坚强起来，不要难过，革命者流血不流泪。敌人只能折磨我们的肉体，折磨不了我们的革命意志。”1932年2月，年仅28岁的刘湃西在安庆磙子塘被敌人杀害。

查茂德(1919—1947年)，诸佛庵瓦背冲人，1930年11岁的查茂德目睹了父亲查智凯(第一任诸佛庵苏维埃主席，中共党员)惨遭敌人砍头场景，他便带着山海深仇参加了红军，13岁入党，15岁长征，参加百团大战，一次战斗中负重伤一只眼睛失明，1947年4月安阳战役打响之前，还在病假中的查茂德主动请缨，提前归队，他在奔赴安阳的前夜给妻子张喜如留下绝笔，第二天奔赴战场，第三天壮烈牺牲。他在家书中舍己为国的革命情操、牵挂亲人的英雄柔情深深地打动了《人民日报》副总编梁军，他把查茂德的家书与林觉民的《与妻书》和聂荣臻家书，展示在《百年革命，三封家书》中，这三封家书，成了中国革命者的真实写照。

汪汲汉(1896—1959年)，诸佛庵七里冲人，早年考入国立南京中央大学，与著名作家朱自清私交甚笃，他谢绝了朱自清一起去北大的邀请，放弃了南京的优越条件，毅然回乡兴办教育，任霍山简易师范学校首任校长，为家乡培养了一大批人才。

苏焕清(1909—2003年)，诸佛庵大千洞人，开国少将，参加过长征和辽宁战役、平津战役，屡建战功，却多次受到迫害，在青海当“牧马人”三年之久，无怨无悔为信仰，彰显了一个共产党人的博大胸襟……据史料记载，诸佛庵镇有在册烈士，如刘伯驹、江宝华、胡本恒、潘承银等895位，占全县烈士的31%。名录上的一位烈士，百姓心中的一尊尊“大佛”。

如今仙人冲画家村所在的狮山村已成为“中国最美休闲乡村”，获此殊荣的全国有256个，安徽仅12个。而诸佛庵镇依据“大别山第一竹海”，挖掘红色文化，做活三线文章，现已成为旅游天堂、养生福地。



本栏责任编辑：谢菊莲 E-mail:46743672@qq.com

边说边打开灶台的火，把锅烧烫，倒入素油，等油在锅里翻滚，妈妈开始做狮子头了。她是反撇子，左手拿起大号汤勺，从盆里挖起一勺拌好的原料，放到右手的掌心，手掌微卷，辅之以汤勺，来回几下，一个拳头大小的肉圆子，形似狮子头，基本成型，然后，轻轻顺锅沿滑入烧热的油中，顿时，锅中的油沸腾起来，仿佛簇拥欢欣肉圆子的到来，就这样，放入五六个，妈妈拿起筷子，按照先后顺序，把它们在油锅里，打个滚，使圆子受油面均衡。接着再重复刚才的程序，做下一轮。随着咣、咣的油叫，刚刚还是粉嫩的圆子，渐渐表面结壳呈金黄色。看火候适时，妈妈用漏勺把已经炸好的圆子，捞起来，颠了颠，让附着在圆子上的油，沥一沥，放入准备好的盆中，顷刻，肉香四溢，满屋飘香。

看我们一个个馋涎欲滴的样子，知子莫若母，妈妈笑着说，现在只达五六成熟，还不能吃，做狮子头，可不能像炒菜那样，急火快炒，吃的时候要用骨头汤和菜心、生姜、葱蒜、酱油，一起用砂锅文火细炖，当圆子黏腻越来越强，汤汁黏稠，才算看成。现在彻底煮熟，炖的时候，就会变酱红色，看煮，汤汁也难以进入，口感鲜嫩，酥松爽口的特质就没有了。难怪妈妈做的狮子头，嫩得跟豆腐一样柔软鲜嫩，酥烂入味，红润诱人。

年夜饭上，当一盆表皮金黄，洋溢着笑脸的狮子头与大家见面，香味满屋飘荡，全家老小的勺子，不约而同伸向其间，吃起来外酥里嫩，满口醇香，在舌尖久久萦绕不散。

年夜饭临近，好想肉香弥漫、汤汁饱满的狮子头。在心里，我知道，哪里是想吃狮子头呀，我是饿妈妈了！

“忆苦思甜”教育等等。事后我才知道，“忆苦饭”之所以难吃，糊糊是用豆腐渣、酱油、醋渣拌上野菜煮的，没有油，就放点盐而已，馍馍是由高粱、谷子、粟粟等杂粮发酵后蒸的……

一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。如今的生活与从前相比有着天壤之别，可谓天天都像过年似的。但是，一个人无论到何时都不能忘本，要砥砺前行，不能忘记过去前辈们所受的那些苦难经历；要守住初心，不忘来时路。在我脑海里，最抚人伤疤，从小受到的“忆苦思甜”教育，在我脑海里留下刻骨铭心的印记，这段经历也让我受益终身，至今仍然保持着勤俭节约、从不奢侈浪费的良好习惯。

