

“陕南王”红军将领陈先瑞

梁远启



陈先瑞(1914—1996)

陈先瑞，安徽金寨人，1914年9月24日出生，中国人民解放军杰出的政治工作领导者和军事指挥员，1955年被授予中将军衔。土地革命和解放战争时期，他先后四次转战陕南，被毛泽东誉为红军的“陕南王”，尤以第一次经历最为传奇。

1934年12月8日，时任红25军233团政治处主任兼3营政委的陈先瑞，随北上长征的红25军进入陕南。不久，他奉命率该团3营7连于鄂陕边界的勋西、山阳、镇安等地创建根据地。第7连对外改称“鄂陕游击师”，由陈先瑞任师长。考虑到当时陈先瑞腿伤尚未痊愈，专门给他配了一个大个子警卫员，以碰到紧急情况时，好背起他就走。1935年2月，陈先瑞又担任了鄂陕游击总司令。

1935年7月13日，红25军主力北出终南山，随后继续长征。红25军主力走后，国民党军以20多个团的兵力，对鄂陕陕南根据地实施“划区清剿”。留下的红军及游击队组成红74师，陈先瑞任师长，全师共700余人。从此，陈先瑞指挥红74师独立坚持起鄂陕陕南地区的游击战争，巩固和扩展了这块来之不易的根据地。

红74师刚刚成立，各路敌军便蜂拥而来，对鄂陕陕南根据地实施第一次“围剿”。陈先瑞采取避实击虚的对策，专打敌人保安团队，同时加大宣传力度，让群众认识到红军没有走，从而稳定了军心民心。

1935年12月6日，陈先瑞指挥红74师首战青桐关，歼敌庞炳勋部一个营，毙伤敌营长以下100余人，缴获长短枪70余支、轻机枪5挺，取得反“围剿”首战胜利。27日，他又指挥红74师一举攻占宁陕县城，全歼县保安队400人，并缴获一个武器库，一下解决了部队的装备问题。随后，他率部采取声东击西的战术，于1936年春节前后，两次奇袭占领佛坪县城。在宁陕、佛坪间创建了新的革命根据地。至此，打破了敌人第一次“围剿”。

1936年2月，敌人又调集十几个团的兵力，以严密封锁跟踪的战术，对红74师发动第二次“围剿”。敌人除以一部分兵力分驻各县城、集镇和交通要道外，其余全力对宁陕、佛坪进行围剿，企图将红军消灭在该地区。陈先瑞发觉敌人企图后，决定避开强敌进攻，西去位于陕甘边区的双石铺(今凤县县城)，尔后再东返，以迷惑和调动敌军。2月中旬，红74师由佛坪西去，一路横扫敌民团和保安部队。在双石铺，陈先瑞指挥部队首先歼灭敌人保安团300余人，缴枪200余支，接着又在百余里的公路上，挖路基、割电

线，并缴获敌人5辆军用汽车，得到大批面粉和弹药，使敌人交通中断半个月之久。

2月28日，当敌第49师跟踪追击而来时，红74师又调头东返，进入秦岭山区，攀陡壁、坐“雪滑梯”，连续4天4夜在秦岭上下翻越几次，并攀上海拔3700多米的太白山。经过半个多月的艰苦转战，克服重重困难，终于突破敌军的围追堵截，于3月中旬胜利返回西北地区的东江口作短暂休整。至此，敌人第二次“围剿”也被打破，红74师又经受了一次严峻考验。

在东江口，陈先瑞得到《八一宣言》和《中共中央关于目前政治形势与党的任务》等重要文件，和上级“失联”已久的陈先瑞，终于与中央和上级取得了联系。看到中央文件，使陈先瑞在后来的斗争中有了行动依据，斗争策略和领导水平进一步提高。3月24日，郑位三、陈先瑞以化名，向中共中央写了关于红74师成立经过及有关情况的报告，派人送往陕北。

5月，红74师缴获敌人电报，得知敌人又调集约20个团的兵力，计划开展第三次“围剿”。针对本次敌人围剿部署，陈先瑞决定将部队“化整为零”，深入敌后，变被动为主动，积极袭

扰、相机消灭敌人。随后，红74师兵分三路，于6、7、8月份，深入敌后，打乱敌人围攻部署。在鄂陕边界的梁家坟地区，陈先瑞指挥部队击毙作恶多端的民团头子赵平甫，群众高兴地唱起赞歌：“一阵雨，一阵风，云消雾散太阳红；家家户户迎红军，红军来了救百姓”。

9月中旬，驻扎在陕南境内的国民党军纷纷西调，陈先瑞敏锐地判断陕甘边战事紧张。为了策应陕甘战事，他以高度的政治自觉，率红74师主动出击，转战于镇安、柞水、商南、洛南等地。11月下旬，商县驻军长官秉藩率率装备精良、战斗力较强的别动队及保安团1000余人，向红74师扑来，双方打了一个遭遇战。狭路相逢勇者胜。陈先瑞率红74师奋勇冲杀，激战一小时，终于将敌人击溃。此战，毙伤敌近百人，俘敌中校军官一名，缴获20响驳壳枪50支、机枪7挺。这一胜利充分显示了红74师的过人才力和英勇顽强的战斗作风。随后，红74师又乘胜北上，一路打到华山脚下，演出了著名的“闹华山”好戏。部队先是在华山脚下转了三个大圈，又派少数人上华山，张贴标语，大造声势。一时间，搅得敌人四处告急。毛泽东后来对陈先瑞说：“中央红军西征出动，你们就在南面闹华山，配合得很好啊！”

西安事变爆发后，红74师改编为南路抗日军(对内仍称74师)，由陈先瑞任军长，全军共1700余人。1937年1月22日，红74师奉命到达商县地区，与红15军团胜利会师。红15军团首长沙徐海东、程子华等，对红74师独立坚持陕南游击战争，给予了很高评价。

有趣的是，国民党一直把陈先瑞的名字讹传为“陈光瑞”，而1936年10月26日中共中央发布的《红军将领给蒋总司令及国民革命军西北各将领书》上的46名红军将领署名中，也把陈先瑞写成了陈光瑞。对此，毛泽东在接见陈先瑞时风趣地说：“不管是先还是光，你在国民党那里挂了号的。你的名字，我早就从报纸上知道了，人家还要活捉你，赏一万元大洋，你知道吗？一万大洋可不少啊！”

红土地



本栏责任编辑：谢菊莲 E-mail:46743672@qq.com

细数我乡特产，本土引以为荣、外地闻名遐迩者，首推六安茶。作为一个六安人，我自小就是闻着茶树、茶叶的香气长大的，而一生中唯一的嗜好，就是喝茶。家乡茶，品家乡茶。

旧时六安州，辖英山、霍山、六安三县。英、霍二县地处大别山腹地，六安则是半山山区，因为气候温暖、雨量充沛，土壤呈微酸性，三县皆宜茶，在江北茶区中，古今久负盛名。近代所产之六安瓜片、霍山黄芽，本地消费之外，经水路远销运河两岸(临清乃至高邮)与下江(南京、苏州一带)。

《红楼梦》第四十一回写贾母、宝玉一行到栊翠庵品茶，妙玉亲自捧了一个海棠花瓷盃来，金“雪融”的小茶盅，里面放了一个“成窑五彩小盖钟”，捧与贾母。贾母道：“我不吃六安茶。”妙玉笑说：“知道。这是‘老君眉’。”贾母接了……身为“老君眉”，其实际就是“六安银针”。孙校长

说：对于六安茶品，贾母只知其一，不知其二，反不如妙玉冰雪聪明，见机行事，贾母的拒与受，竟都是六安茶。经孙校长指点，方才记起，此茶针长如眉，叶面布满白毫，香气高爽，入口甘醇，可惜早就不以“老君眉”名之，如今大概叫“六安白茶”了吧？

《金瓶梅》中“茶”字共出现734次。《金瓶梅》成书的年代，南方名茶甚多，诸如龙井、虎丘山茶、阳羡茶、天目山茶、芥茶，而书中唯一点明产地的，只有六安茶。有一年随朋友去临清，独自到茶庄里寻觅，居然碰见有人在喝六安瓜片，这让我激动不已，那种感觉，浑如他乡遇故知。

以愚之见，无论什么茶，不管什么人喜欢不喜欢，都在其次，重要的是能否获得普通百姓的喜好，成为日用家常。就我的故乡六安，因为产茶，小城的茶庄与茶馆，堪称一类特色产业。茶庄清静，利丰厚；茶馆热闹，利微薄。然而，茶馆是面子上的事，会友、聊天、谈生意、评判是非、化解纠纷，非茶馆莫属。自家喝茶，那是里子的事，既要

等地养殖。对鸡舍附近有没有污染源，以及水源和空气质量都要要求很高，尽可能选择在庄前屋后和成片的树林里散养，这样可以改善鸡的生活条件，有助于土鸡自由自在地活动，随心所欲地觅食。投喂的饲料是千万不能有任何添加剂的。

家乡的土鸡品种类似于固始鸡，体型中等，体躯呈三角形，毛羽多是金黄色或红黄相间的颜色，嘴尖腿细呈青色，其具有耐粗饲、抗逆性强、皮薄肉细、汁鲜味浓的特点。适合多种烹饪方式，如清炖、白煮、红焖等。土生土长的孟集人吃土鸡多习惯选择清炒或红烧的烹饪方式。

家乡的土鸡，清炒出来的口感与其它烧法悬殊很大。孟集的清炒(烧)全公鸡，那可是孟集人的美食专利。清炒土鸡的做法相对简单，无需准备太多的调料。选择刚宰杀的土鸡，把鸡血和内脏全部保留。清洗好内脏与剌好的鸡块一块焯水去杂质，热锅后加入适量油，放入葱姜蒜爆香，然后倒入鸡块翻炒至断生，再加上料酒、醋、酱油继续爆炒。待炒至七八成熟时，倒入白开水用文火慢炖。就这样，烧制不到几分钟，锅中的鸡块在白汤里翻滚，鸡肉的味道，裹着腊油独特的汤香，便不断从锅中向外溢出，弥漫左右。

腊猪油是清炒土鸡的灵魂，是孟集美食特有的味道。这种烧法，进味快，口感好，最下饭，在其它地方很难吃到。即便是去五星级酒店点了这么一道菜，大厨们经过多道烹饪工序，蘸以各种调料，也难以达到孟集农家烧制的效果。所以说清炒土鸡，孟集人只有在孟集本土才能吃得服。

路过霍邱孟集，不吃孟集农家的清炒(烧)老母鸡，等于没到孟集。

乡茶情深

程耀恺

色香味正路，又要价钱公道，还得仰承茶庄。当年六安的茶庄，聚集于古楼大街与西门大街，清一色的前店后室，茶室之设，意在敬重客人，每遇贵宾，便引入茶室，室内备有琴棋，设有书桌，品茗之余，动可挥毫，静可对弈，一壶终了，又得浮生半日闲。茶馆与茶庄，共同营造了六安特色的市井图景、生活景象，像宣纸上洒开的墨迹，韵味全在可淡可浓之间。

自古酒乡多酒徒，茶乡多茶客，这是很自然的事。以前六安人是茶不离手，现在则是茶杯随身走。六安人开门迎客，必先敬茶一杯；而到外地干干，总也不喝外地茶，他的背包里，必定藏着圆形小茶叶盒，足够他一周的享用。即使不常出门的农人，下地干活，无不携壶挈浆，随时取饮。我外公在世之时，有一套专门的地头茶具：四寸直径的白瓷壶，用朱漆手提木盒套着，木盒与茶壶间，衬上厚厚的棉布套，用以保温。外加蓝边粗茶碗两只，一只自用，一只共享。农田阡陌相连，农人休憩的时

候，常常聚到树荫下，用自己的茶碗，或喝自家茶，或品尝别人家茶壶里的茶水，或者互敬，在稻花香里，一边敬凉，一边预测庄稼的丰歉。茶壶里的茶水，颜色由绿变黄了，味道由苦变淡了，差不多也就挨近日落西山晚霞飞的时辰了。

而今，我乡农民外出打工，行李包里，茶叶筒这个物件，是无论如何也少不了的。背井离乡之人，开门七件事之前六件，只好托赖他乡，只有这乡茶里，蕴藏着乡情，再苦再累，下班回到窝棚里，泡一壶家乡茶，游子与故土，纵然隔着千山万水，气脉瞬息就接通了，入口茶水的味道，苦涩透着甜。此情此景，说享受也行，说苦中作乐也行。近年来，青壮农民成批外出，一到采茶季节，人手短缺，手工制茶几成明日黄花，机器加工出来的茶叶，往往徒有虚名，茶商转而求助于包装，而包装愈豪华，质量愈可疑。于是，出于防范，很多人都于茶季开车进山，直接到茶农家里，挑选一年所需的茶叶。

城市里茶楼林立，“茶文化”的旗帜，随处高张，然而“松花酿酒，春水煎茶”的诗意，却渐行渐远了。唯有像我这样的对乡茶一往情深的人，每年清明之后，依旧进山，到龙门冲，到响洪甸，到大化坪，在茶园里盘桓数日，然后，带回春山之气，好让我时时接通家乡的气脉，好让我一年的日子，如茶芬芳，如水清激。

风韵栗房开紫玉

芮海林

金秋时节，山区板栗硕果摇枝，沉甸甸的板栗，使山里农民喜笑颜开。一筐筐、一车车板栗运出山林，年年都有好收成。

栗子又称板栗，是我国优良土特产名果之一。明代医学家李时珍把栗子与莲子媲美，说“栗子其仁如老莲肉”。据资料记载：栗肉中含蛋白质5-10%、糖10-20%、脂肪7.4%、淀粉60%，还含有一定的维生素B、脂肪酶等，其营养价值与大米、小麦相近。因此，人们有把栗子誉为“干果之王”、“山中宝”、“树上饭”之美名。

《诗经》中就有“树之榛栗”的诗句。《吕氏春秋》也说“果之美者，有蓂山之栗”。历史上有许多名人、诗圣曾对栗子写下了赞美的诗篇。唐朝诗人杜甫的“尝果栗纒开”，李白的“酷酒醞盘饭霜栗”，宋代晁公翔的“风韵栗房开紫玉，烟萝萝叠叠青销”名句，把栗苞秋绽，栗肉脱壳而出，描写得栩栩如生。

相传，清朝慈禧太后最爱吃的是栗子。她下旨御膳房，每餐必需用上等的栗子，配上冰糖等佐料，加工成精细的栗面小“窝窝头”，供她食用。据说这位生活上极为奢侈的太后，一生体健，皮肤娇嫩、润泽，是与她经常吃栗子有关。

到佛子岭去

金从华

佛子岭水库位于大别山腹地的霍山，淮河一级支流东淝河的上游。来到佛子岭，我便想起那个火红的年代。

1951年5月，毛主席发出“一定要把淮河修好”号召后，水利专家们一致意见，在东淝河上游佛子岭建造大坝，调节旱涝，兴利除弊。那时百废待兴，群众还在温饱线下，科技方面很多还要依赖于人，兴修水库这样的大工程更是难上加难。但是中国人硬是凭着一种倔劲，自行设计出领先世界几十年的连拱坝。

听闻国家在佛子岭修建水库的消息，霍山人便拿出战争年代支持子弟兵一样的热情，支持大坝建设。50天内5万多人争先恐后地搬离了先人用头颅和鲜血换来的故土；牺牲了他们世代赖以生存的5万亩肥沃的耕地；放弃了他们祖祖辈辈用汗水、血水和泪水浇筑的幸福家园。

1954年10月，新中国第一坝横空出世。880天的用工时长，在那个物质匮乏的年代，那也是超世界的速度，使880个同志故事；10万民工带着咸菜罐头、背着行囊，扛着铁锹扁担，打着地铺，不拿工资，无大型机械，硬是手推肩扛，书写出柔能克刚、人定胜天的伟大篇章，铸造了10万个伟大的梦想；开放的“佛子岭大学”成了科技研发的实验室，走出了数十位院士、专家，成就了新中国第一批水利人才，为“高峡平湖”树立了成功

的典范；510米的连拱坝长、75.9米高程让苏联专家打脸，更是惊呆了世界：中国人真牛，这是远东首次跨越的长度；这是世界为之景仰的高度；5亿立方米的容量，缚住的是肆虐的洪水，装下的是38万霍山人的赤胆豪情；74国使团慕名而来，叹为观止，74本行走的宣言书，把厚道善良、勤劳勇敢、牺牲奉献的霍山人推给了世界。

那些工地上背后的故事更是让人泪目。小伙为了大坝进度一再推迟婚期，最后却将生命永远地留在了工地；许多女民工长期受凉水的浸泡，最后留下不能生育的人生遗憾；大爷不顾家人的反对捐出了自己的棺材板给工地当模板……轻伤不下火线是人们常说的一句话；与天斗其乐无穷，与地斗其乐无穷，是民工每天必喊的口号。在“铁壁铜墙”面前没有攻不下的堡垒，在“铁姑娘连队”面前没有拿不下的障碍……防洪、发电、养鱼、灌溉、饮水等功能，成了佛子岭。六安乃至江淮平原百废俱兴的最好收获和历史见证。而留在记忆中的“佛子岭精神”也一并滋润着一代又一代国人。

佛子岭，成了一座世界级的艺术宝库。我带着朋友穿梭在大坝艺术苑之中，伟人审视大坝模型的身影，朱德、刘伯承等十多位党和国家领导人的足迹，犹在眼前；大坝纪念馆，一堂生动的思政课；郭沫若的题词；刘海粟手书的碑文、关山夫妇的油画，叹为观止；陈登科的小说剧本、周信芳的京剧、严凤英的黄梅，余音绕梁，都成了朋友赞不绝口的风景。朋友仿佛融入了那个激情燃烧的岁月，竖起拇指连连感叹，真是养在深闺人未识啊，佛子岭，了不起！

与朋友泛舟湖面，那水，滑过我们的指间，顿觉羊脂一般的剔透。看在眼里，那水如散珠碎玉；捧在手心，那水如惊鸿游龙；品在口中，那水像仙酒甘露。朋友惊叹，“中国好水”，果然名不虚传。

我告诉朋友，原来水库有不止的养鱼网箱，但为了水源地保护，霍山人再次作出牺牲，拆除了5万个养鱼网箱，5万渔民又无怨无悔地重新择业，关闭了水库流域内的企业、养殖场，开展了封山育林、改水改厕。佛子岭水库成了“中国好水”的水源地，成了合肥人的大水缸，成了迎驾美酒的酿造地。

回瞻大坝，朋友冷不丁吟了句：问渠那得清如许？唯有源头活水来。

农家清炒土公鸡

史云喜

人间烟火味，最抚凡人心。对于吃货而言，一生中，总有一种味道，会让你魂牵梦绕。

家乡霍邱县孟集镇山珍海味不多，但当地土菜却十分丰富。红烧大甲鱼、腊肉烧黄鳝、油酥方块鱼、大块红烧肉、清蒸肥鹅肝等等。但凡农家遇到红白喜事，餐桌上还少不了一道主打菜——清炒(烧)土公鸡。这种味道，除了饱含着浓浓的母爱情感，以及美美的孩童记忆之外，更重要的一个原因是，这独特的地方风味，只有在我们家乡能够品尝到，在其它地方是很难寻觅到这种味道的。

作为一名农家出身的孩子，我们对吃菜的口味要求并不高，食材也不大讲究。但不知为何，每当在异地吃到红烧老母鸡这道菜时，就显得尤为挑剔。遇到再好的食材，总想拿家乡餐桌的清炒土鸡和它一比，这或许与我们从小到大的生活习惯相关吧！

我家方圆百余公里，烧老母鸡比较出名的有，霍邱王胖小院烧老母鸡、寿县枸杞烧老母鸡、怀远五岔大酒店烧全鸡、凤阳县村酒家烧鸡等等，多种口味我几乎都品尝过，各有特色。但我们孟集的农家清炒(烧)土鸡口味跟其它地方绝对不一样，能有幸到孟集来吃一顿纯正的农家清炒老母鸡，那才叫幸福。

家乡孟集的清炒土鸡?是一道以农家土鸡为主料的菜品，其特点是选用农家散养的土鸡。这种鸡与圈养鸡相比，其皮色晶莹剔透，油脂少，肉质紧而不柴，炒制时出水量少且香味浓郁，是养殖鸡所无法比拟的。有人可能会问，难道普通的土鸡只有你那里有吗？回答当然是肯定的。所谓的清炒土鸡各地都有，但真正的土鸡和饲养土鸡还是有很大差别的。首先是环境不同，土鸡一般要在平原、山坡、田园、果园、农村庄园



舌尖上的毛坦厂老街

9月15日，在中国历史文化名镇金安区毛坦厂镇明清老街上，61岁的董光珊正在晾晒辣酱、渣肉(米粉肉)。

老街“董大姐酥烧”门店店主董光珊采用传统配方制作的酥烧，香脆可口，远近闻名，被列入市级非遗名录。而她手工酿制的辣酱，以及蒿子饭把子、米粉肉、洋葱豆角辣泡白菜等具有乡土风味的美食，更是深受来往游客的青睐。

青砖灰瓦石板路，古韵犹存的老街，董大姐独具匠心制作的传统美食飘香四季，为古镇老街增添浓浓的烟火气，勾起无数人的回忆，也缓解无限乡愁。

郑金强 本报记者 徐媛 文/图