

遵义故事

遵义轶闻

罗文(又名恒禄),1928年6月12日出生于原遵义县新舟镇(现新蒲新区新舟镇)杨绿村。1949年12月任共青团新舟镇委副书记;1954年参加中国共产党;1964年任遵义县委办副主任;1973年4月任遵义县委宣传部副部长;1984年任遵义县委统战部调研员;1985年任遵义县委党史办主任、《遵义县志》副主编,1988年退休。2006年3月25日因病逝世。

罗文退休后,仍笔耕不辍,著有《我的一家》《革命英烈》(遵义县党史资料丛书,与他人合著)等多部作品。

1985年1月6日,《经济日报》记者罗开富沿着当年红军长征时军委纵队行军路线进行徒步采访,在遵义县境内时,罗文和时任遵义县文管所副所长葛镇亚陪同。

1985年,遵义县委党史办成立,罗文兼任党史办主任。他决定先抓好流散红军的清理落实工作。

遵义县是当年红军在黔北开展活动时间长,并建立区、乡苏维埃政权和抗捐委员会、农协会、武装游击队等群众组织较多的县。任务繁重,时间紧迫,仅凭党史办的三名工作人员(其中一人是兼职),要在较短时间内在全县辖区内摸清情况,工作难度是很大的。罗文借助在县、区各部门多年工作的优势,组织和动员各区宣传干部,并聘请了二十余位退休干部、退休教师,广泛开展清理登记流散红军的工作,同时强调征集工作的重要意义,划定征集资料的范围,并发放宣传资料于集镇乡村四处张贴。

通过几个月的普遍宣传,深入查访,各地把当时还健在的流散红军造表登记上报党史办,党史办会同民政部门逐一进行核实。1984年10月11日,在县城召开了留在遵义县的部分老红军座谈会,并在会上颁发荣誉证书。

1985年初春,罗文和同事开始了到外地征集资料的工作。他们辗转各省,行程万里,专访当年在遵义县从事地下斗争或是随中国人民解放军南下解放遵义并参加接管政权、建立和巩固革命政权工作的老同志,征集到大量地方党史、军史资料。

历时数月,他们先后到北京、四川、山东、河北、山西等地,对当时健在的几十位老战士进行了走访慰问。罗文向这些老战士们全面介绍了遵义县的社会经济发展情况,详细了解他们的身体和生活状况,并转达遵义县委的关心关怀。老人们通过口述、子女或家属代述、展示实物资料等方式,细致叙述,回忆奋斗历程。

资料征集工作完成后,罗文全身心投入到遵义县党史资料丛书《革命英烈》的编撰工作中。

为了方便工作,罗文学会了拍照、冲印照片。为了查证烈士牺牲的地址和埋葬的地方,他背着照相机,走访了全县大部分地方。

罗文拍摄的上百张照片编进了《革命英烈》一书。如今,该书成了播州区传承红色基因、讲好遵义故事的生动教材。

国家级非遗民俗——道真仡佬族“三么台”,俗称“仡山大宴”或仡佬族“礼仪大宴”,发源于道真自治县仡佬族居住较多的三桥、大碾两个镇。

“三么台”的“么”在仡佬族方言中叫“归”,意指“最后”。“台”在仡佬族方言中叫“次”。“么台”指每一次或每一台的结束。“三么台”是仡山大宴的专用名词,意指仡佬族人的一餐宴席,分三台(次)吃完:第一台是茶席,第二台是酒席,第三台是饭席。

一、“三么台”的由来

三国争雄时期道真由蜀辖,相传驻在当地的一支蜀军因军粮不足每餐只能吃半饱。一天,该地区一仡佬族富户邀请住在他屋外临时军棚中的10名蜀军喝油茶,蜀军围坐一桌,用干果等小吃伴喝,喝完不下席。主人又端上几样家常菜,每人一碗砸酒伴饮,饮完还是不下席,主人猜他们不吃饱不离席,便摆上10多碗佳肴,让他们自己按需舀饭,不一会儿,他们都异口同声地说:“这回才吃饱啦!”几天之后,主人又邀请这10名蜀军来吃席,但没有茶和酒两席,只有吃饭一席,让他们吃饱下桌为止。蜀军则当主人面明说这次虽然一次就吃饱啦,但不如前一次吃得开心和安逸。不久,这户主人六十大寿,准备了茶席、酒席和饭席,请至亲朋好友和这10名蜀军来吃寿席。亲友们在一二席只吃了个半饱,主人又上第三席,且比前两席还丰富,不多时大家就吃得饱饱的。从此,当地的仡佬族人请客吃饭都照此办理,即每次宴请都分茶、酒、饭三席来安排。随着社会的发展,一桌10人坐的宴席分三次吃完的做法和吃法都在不断改进。其名称在元代以前叫“10人席”或“茶酒饭”,在明清时期叫“三席饭”,后逐渐称为“三么台”,改为8人席。

二、“三么台”的结构

第一台“茶席”。“茶席”以喝油茶为主,加8种小吃。道真仡佬族的油茶,是用绿茶精制而成。伴油茶的小吃有红苕果、洋芋片、花生、麻花、苞谷炮、芝麻饼、麻糖杆、苞谷团等8个品种,与“茶”和“发”的谐音相同,寓意“发财”。按人均1个品种分装8个小瓷盘。如今对以上小吃品种和数量已视情况调整。

第二台“酒席”。酒席以饮酒为主,酒为醪糟酒、小桌酒或砸酒(亦称“爬坡酒”)。下酒的菜有菜豆花和其他凉拌菜,荤菜有爆炒的猪肝、猪腰、猪耳朵等,共9个品种。如今都用苞谷酒、高粱酒或窖酒等白酒,不饮酒的用饮料代酒,下酒菜变化不大。

第三台“饭席”。“饭席”以吃饭为主,是“三么台”中的主席。佳肴五颜六色十分丰富,分为主菜和家常菜。主菜有7个品种:猪脚一盆、鱼一盆、鸡一只、蒸菜4碗。家常菜有11个品种:灰豆腐果、豆腐丝、豆腐片、

话说“三么台”(上)

■ 黄逢贵

豆芽、肉丝、肉丁、洋芋丝、红烧肉、回锅肉、豆腐白菜汤、绿豆酸菜汤。全席共18个品种。如今则将豆腐丝、豆腐片、豆腐白菜汤和洋芋丝去掉,全席14个品种。饭有白米饭或用大米与苞谷面混蒸的传统“两造饭”。现以“两造饭”居多。

三、“三么台”的物资准备

规模小的“三么台”可临时筹集物资,有婚庆等大喜时,主人需提前计划准备所需物资。

饲养肥猪。提前精选骨架大、嘴圆且大且短的黑毛公猪1—2头,用精粗饲料搭配饲养。到制作美食时,每头猪达二三百斤。

饲养群鸡。“三么台”美食不能无鸡肉制品。主人需提前饲养,按公鸡为多、母鸡为次的比例,精选脚高、胫长、冠大、嘴尖、勤寻食的几十上百只小鸡仔,在特制的鸡圈内喂家食过夜,在圈定的丛林、竹林散放野食。

配套种蔬菜。“三么台”干果和荤素美食,少不了传统的白萝卜、胡萝卜、青菜、红苕、花生、黄豆、绿豆、洋芋、魔芋和姜、葱、蒜、花椒、胡椒、茴香、鱼香、各类辣椒和泡菜,事前要预计所需各类数量,择季择地择时种植或配制,宜多不宜少。

种储绿茶。当地晒绿茶是“三么台”第一台“茶席”中油茶的主料,将上一年或当年清明后的四月茶尖采集,在80℃左右的铁锅翻炒成半生半熟的淡青淡黄状,置入松制木盆或竹编筛用力揉搓卷缩后,露天翻晒成干茶叶储存,届时煎熬油茶使用。

育豆芽。低温时节提前10—15天,高温时节提前5—10天,将精选的黄豆、绿豆置入有叶垫底的笕箕中,视气温高低,每天用井水淋1—2次,等豆芽长至2—3寸高即可加工相关美食。

灰炒豆腐果。这是道真仡佬族的一大饮食名品,必入“三么台”。其制作程序是:①将黄豆制成豆腐;②将豆腐切成小块,分别置入柴灰或草灰掩盖,滋干水分;③用桐籽壳灰适量,放入铁锅渐次加热至100℃左右,把滋干水分的豆腐翻炒至内空外凸,呈瓦灰色;④将翻炒过的豆腐放入竹编筛上用火烘干,则为“灰豆腐果”,储存半年以上。

熬麻糖,俗称“熬麻汤”。麻糖是制作第一台茶席的麻饼类美食不可缺少的天然黏合剂和调味品。主料是谷芽籽、苞谷米或红苕。提前10天左右将谷芽籽与苞谷米或红苕混合捣碎,用铁锅煮熟后搅拌成糟糖,经笕箕过滤,弃渣留水。置水于铁锅煮沸后,用微火煎熬5小时左右成红褐色糖酱,即为麻糖,冷却入缸待用。

酿酒,又称煮酒。最初,用糯米或糯苞谷米煮熟降温至5℃左右,洒入适量曲药反复揉搓密封发酵3天左右,加入适量冷开水搅拌,入瓦缸封成醪糟,即为甜酒。开席

时,滤取甜酒水(俗称“甜酒福籽”)装碗饮用。如今,亦有在上市购瓶装白酒或窖酒办席者。

加工米、面。提前5—10天,主人按用量挑谷到碾坊碾米,用大石磨推苞谷面,小石磨推面粉,作为主食和荤素菜的配料储存待用。

准备用具。主人原有用具不足的,除力所能及添制一部分外,主要先给邻居装烟送茶打招呼,届时借用,结束后又如数归还,损坏的由主人赔偿。如今,多数村寨或街道由牵头人筹资,自备包括桌凳在内的完整一套用具,方便兴办人借用或租用。

四、“三么台”的制作

“三么台”美食分为临席制作和即席制作。

临席制作。凡制作时间短,有效期限又不便储存的美食,在开席前夕一两天制作。主要是杀猪宰肉办红案,办红案指用猪肉办荤菜。杀猪匠按总管提供的菜单将猪肉分割成长短、轻重、肥瘦不一的墩子后,再交给主厨择肉制作三台席的荤菜。

即席制作。凡当天来得及制作的美食,将提前准备好的食材,一台一台地随席制作。主要是办白案,指煮饭、煮面条和烧油茶等。

用小麦做面条。将小麦面用淡盐水糅合,切条滚菜油,入锅发酵,拉扯成麻丝般的细面条晒干或烘干后,蒸熟捆成把,将捆把的捆绳一提,面条成乱麻丝状,称为“鸡窝面”。此面可生吃,下锅不浑汤,香味扑鼻,罕见“富贵面”。如今,已改用普通的面条,罕见“鸡窝面”。

烧油茶。将适量猪油或菜油放入锅中加热,把提前熬好备用的适量茶羹置入,急速翻炒3秒钟,立即倒入备好的开水煮沸,再放入适量芝麻面或油渣,即成金灿灿的油茶。在油茶中加入糯米或大米叫“油茶稀饭”,加入汤圆的叫“油茶汤圆”。规模大的“三么台”有8种美味小吃伴油茶,不再在油茶中添加其他食品。规模小的“三么台”或平时自食油茶的,伴食小吃品种只有两三种,可在油茶中添加其他食品。烧好的油茶置入木盆,待当台开席时端出入桌。

随台加工家常美食。青椒拌肉丝、红椒拌肉块、酸萝卜拌猪肝以及蒸菜等,当台爆炒、蒸熟入席。黄瓜、绿豆芽、猪肉脏等凉拌菜,也随台随制入席。

精制菜豆花,又称菜豆腐。当天用黄豆制豆浆煮沸,将切细并揉搓的菜叶放入再煮沸,起锅舀入木盆或铁锅降温,再放入适量碱水,豆浆渐渐凝聚,分离成菜豆腐和水。此时,用大小碗和木瓢挤压锅边,笕箕压锅心并舀出水,凝成菜豆腐。用锅铲切成小块豆腐入碗上席。另加上几小盆油辣子蘸食,香甜更浓,新鲜亢胜,入第二台“酒席”,为“解酒菜”。

踏遍青山传承红色文化

追忆党史工作者罗文

■ 夏体强