



厚重信阳的历史镜头

信阳地处江淮之间,南有千里大别,北有长淮屏障,自古就有“中州锁钥”“楚豫咽喉”之誉,“义阳三关”更是兵家必争之地。作为淮河最重要的发源地,她历史悠久,人文荟萃,物华天宝,是中华文化重要的发祥地之一。8000多年来,中国朝代的历次更迭,中原大地的逐鹿争雄,在这里演绎一幕幕多彩生动的话剧,留下一串串耀眼的文化明珠。

西周周武王分封赖国

早在新石器时期,息县就有人类繁衍生息。境内的蛤蜊山属龙山文化遗址(《息县志》1989年版)。西周武王十三年(公元前1122年)所封周文王的第十九子、武王之弟叔颖被封为子爵,为赖国开国君王,于此地建立了都城。赖国立国584年(前1122~前538),传位14代,景王七年(公元前538年)为楚灵王所灭,还于郢。国人怀念先祖,以国为氏,渐布他乡,形成旺族,赖姓现遍布全国各地以东南沿海居多及东南亚诸国。而守护祖业的赖国臣民为避楚之害,改姓罗、傅,故信阳光息县一带赖罗傅三姓同宗同源。

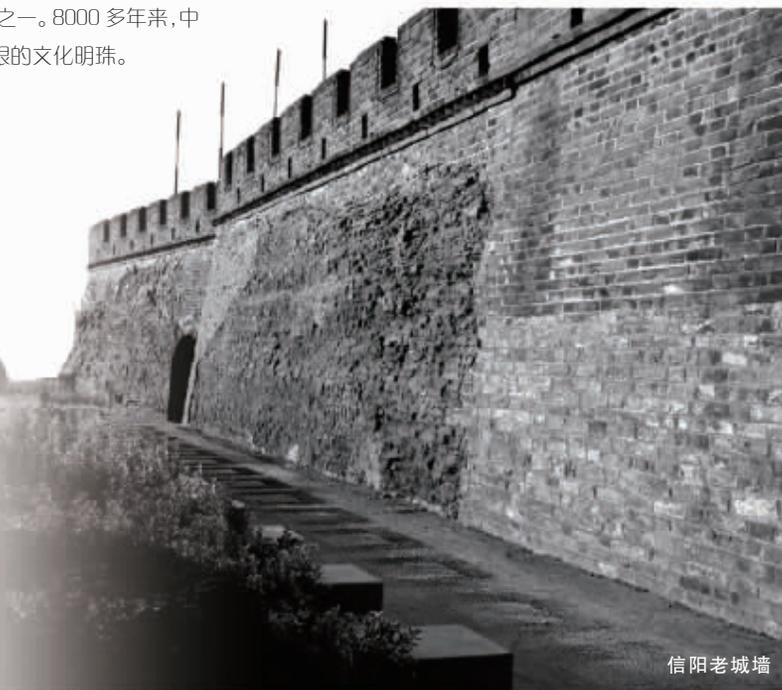
赖国遗址呈正方形,长、宽113米,有东、西南三个城门,城墙外有40米宽的护城河环绕,现西南角护城河被人工填平,其余都维持原地形地貌(位于闫河大桥南1公里外,息县包信镇傅庄村境内,即古赖子国都城遗址)。包信镇位于息县东北35公里,北距新蔡县城

20公里,闫河和广丰陵交叉贯穿全境。处于北亚热带向暖温带过渡地区,四季分明,与回郭镇、朱仙镇并称河南省三大历史名镇。

相关链接

息县境内赖国古迹

息县境现存有九女坟、叔颖墓、东岳庙、赖王陵遗址及迎水寺、香云庵等赖国古迹。在古城遗址西方800米处,是赖国九烈女墓。公元前538年,楚灵王统诸侯伐赖,烧杀奸淫,无恶不作。不甘受辱的九位赖国女子,环抱投入汪湖中溺水而死。为避楚之害已改名更姓未被掳走的赖国故地臣民,被九烈女的刚烈之举感动,将九位女子的尸体捞出合葬一处。现古墓东西长18米,南北宽14米,高2米。(据《中原文化记忆丛书·信阳卷》)



信阳老城墙

书中信阳

“闻鸡起舞”与信阳有关

闻鸡起舞,原意为听到鸡叫就起来舞剑,后比喻有志报国的人及时奋起,也指发愤图强、自强不息。典出自《晋书·祖逖传》:“中夜闻荒鸡鸣,蹴琨觉,曰:‘此非恶声也。’因起舞。”这就是闻鸡起舞的故事。

据《汝宁府志·游寓》是这样记载的:“晋祖逖,字士稚,范阳人。轻财好施、慷慨有节……及京师大乱,逖率亲党数百家,避地淮西,以所乘车马,载同行老疾,躬身徒步。药物衣粮与众共之。又多权略,是以少长咸宗之,推逖为行主。故今信阳有士稚山。”西晋末

年,中原动荡,祖逖避兵来信阳,把“闻鸡起舞”的精神也带到申城。

祖逖是个胸怀坦荡、具有远大抱负的人。可他小时候却是个不爱读书的淘气孩子。进入青年时代,他意识到自己知识的贫乏,深感不读书无以报效国家,于是就发奋读书,学问大进。他曾几次进出京都洛阳,接触过他的人都说,祖逖是个能辅佐帝王治理国家的人才。祖逖和幼时的好友刘琨一志担任司州主簿。他与刘琨感情深厚,不仅常常同床而卧,同被而眠,而且还有着共同的远大理想:建功立业,复兴

晋国,成为国家的栋梁之才。一次半夜里祖逖在睡梦中听到公鸡的鸣叫声,他一脚把刘琨踢醒,对他说:“别人都认为半夜听见鸡叫不吉利,我偏不这样想,咱们干脆以后听见鸡叫就起床练剑如何?”刘琨欣然同意。于是他们每天鸡叫后就起床练剑,寒来暑往,从不间断。经过长期的刻苦学习和训练,他们终于成为能文能武的全才,被封为镇西将军,实现了他报效国家的愿望,刘琨做了都督,兼管并、冀、幽三州的军事,也充分发挥了他的文才武略。(浩石 供稿)

光影申城



建于20世纪70年代的灯光球,位于人民广场(现体彩广场)东端,是那个时期信阳唯一的体育“奢华”建筑,曾在这里举办过不少次篮球比赛。



东关老街旧铁铺。(摄于1988年)

楚韵汉风

信阳饮食习俗

主食类型分为两种:淮河以南以米为主,每日早晚为稀饭,中午为干饭;淮河以北面食和米各占一半(其中又以麦面为多,杂粮极少),早晚为面粥或红薯、玉米等杂粮粥,午时除米饭外,有时以馍为主,亦有捞面、蒸面等。稀饭用米或在米中掺以红薯、红豆、豇豆之类熬煮而成。面食除馍外,有面条、包子、面饼、水饺、油条、麻花等,还有本地独特的油酥火烧、潢川贡面、三股酥油条等。面条吃法除常见的用菜下面外,还有清水面、捞面、热干面、蒸面等。包子的馅儿常用菜、肉、豆等,分咸甜两种,均蒸食。面饼的品种有锅饼、蒸饼、煎饼、烧饼、馅儿饼等,多是烙制,油条、麻花家常炸食者不多。此外,还有一些节日食品,如腊八

粥、汤圆、粽子、糍粑等。随着经济的发展,城镇居民由以米面为主的主食型结构,逐步向主、副食品结构发展,高营养食品有所增加。

豫南人对菜肴甚为讲究,因此外地人称豫南人“会吃”。尤其是商城一带,家庭主妇大都是烹饪能手,男子擅烹饪的也比皆是。菜味不咸不淡,稍喜麻辣。日常做菜,以炒、焖为主,其次是炖、煮。待客时,蒸、煎、炸、爆、拌、卤样样齐全。油、盐、酱、醋、味精、五香粉、麻辣粉、辣椒粉是制菜的基本调料。菜肴熟食居多,生拌常在夏季和酒席上出现。1980年以后,随着信阳数百万劳动力的大流转,加上得天独厚的原料资源、吴楚豫交融的文化底蕴,信阳菜首先在省会郑州走红,进而红遍中原,成为继潮汕菜、毛家菜之后

全国较有影响的地方菜肴,并迅速成为一个庞大的产业群体。

信阳人摆宴最讲究客人“酒要喝好”,有“怪酒不怪菜”之说,若不喝醉几个客人就觉得不尽如人意。为此想方设法敬酒,更多的是行酒令。旧时的文人士绅常行雅令,现在流行通令,最通用的是划拳。此外,主人和辈分低的要给客人、长辈敬酒。为让客人多喝酒,上整鱼时将鱼头对着首位的客人,此人必须喝鱼头酒,鱼尾所指的人则要陪喝鱼尾酒。鱼头酒不下肚,喝鱼头酒者不在鱼身上动筷,他人不得先行动筷吃鱼,鱼头酒一般为2杯至3杯,鱼尾酒1杯至2杯,近年又有“头三尾四背五腹六”之说,意在劝客人多喝几杯。(据《信阳市志》)