文化周刊·信阳记忆

2015年6月1日 星期一 责编:陈明娟 创意:陈 艳 质检:刘 凤 电话:6201407



信阳市非物质文化-

"太子城"的传说

太子城坐落在城阳城址保护区苏楼村涂湾组。据《重修信阳县志》记载:太子城与城阳城相距四里许,城南北20余丈,东西略狭,总面积20万平方米,城中可容10000多人。

相传申伯候筑以居周太子宜臼,所以叫"太子城"。申伯候为什么筑这个城让太子居住呢?因为宜臼的父亲周幽王荒淫无道,终日贪恋女色,不问朝政。幽王的大臣赵叔带上书直谏,结果被周幽王贬后驱逐,他的一个大夫叫褒 I,看见赵叔带因直谏被贬逐,有立即上书劝阻幽王不要赶走赵叔带,这个劝阻又惹怒了幽王,而幽王又把褒 I 囚于狱中。后褒 I 的儿子褒洪德为力给父亲赎罪,到处寻访美女,结果在褒此为了给父亲赎罪,到处寻访美女,结果在褒的地方寻到一个美女叫褒姒。因褒姒美貌出众,幽王见了打心眼里高兴,特别宠爱,为博得褒姒一笑,竟然玩起"烽火戏诸侯"的闹剧。不久褒姒生了一个孩子,名叫伯服。这样以

来,幽王便对原皇后申姜(申姜系申伯候的 女儿)十分冷漠。褒姒得宠,神气十足,根本 不讲妃子对皇后的礼节。皇后因失宠成天 以泪洗面,幽王也不理会这些。太子宜臼为 给母亲出气,一怒之下打了褒姒,幽王知道 后,便责骂宜臼,在盛怒之下,废了皇后,驱 逐了太子宜臼。

于是太子宜臼离开镐京出奔申,宜臼到申国后,申伯(文武兼备,曾当过幽王的父亲一周宣王的宰相,是"宣王中兴"的重要人物,特意修筑了一座城给其外孙宜臼居住。后来幽王欲杀宜臼,召宜臼回都,申伯不给,幽王领兵伐申,申伯联络缯、吕等国出兵,会和犬戎夹击幽王,杀幽王于骊山下,迎太子宜臼登位,即周平王,公元前770年,周平王在晋郑卫秦等诸侯的护送下迁都洛邑(洛阳),于是东周开始,历史也叫春秋时代。

(据平桥新闻网)

信阳名人

清廉大臣黎世序



黎世序(1772—1824),字景和,号湛溪,初名承惠,罗山县城关镇人。他幼年家贫,清朝嘉庆元年(1796)中进士,同年任江西星子知县,不久调任南昌知县。嘉庆十三年(1808)任镇江知府。嘉庆十七年(1812)升任南河总督,相当于现在国家水利部长。道光四年(1824)一月二十一日黎世序病逝于任上,终年52岁。因而清史有名,其多个廉洁故事流传至今,现摘其一二以飨读者。

嘉庆元年,他任江西星子知县,年方二十多岁,次年任南昌知县。南昌境内彭蠡湖(今鄱阳湖)富仓、安乐等圩连年决口,四乡农田常常颗粒无收,黎世序到任后,他的思想与别人不同,他认为当县官首要的是要治水利田,保老百姓丰收常驻。镇江丹阳练湖(旧名曲阿后湖)年久失修,积淤成田,汛期水患多发,虽然皇帝也多次拨银让

当地官府维修,因被腐败官员层层吞食克 扣,用到修湖的银两寥寥无几,杯水车薪怎 能治理湖患?老百姓饱受水患灾难,怨声载 道。黎世序到任不久就依据图籍和民众意 见,制订浚淤方案,决定建造3座大闸解决 练湖水患,但这一工程巨大,银两需要太多 怎么给皇帝张口呢? 此时也是世序上任不 久,地方官员和豪绅按旧规纷纷前来祝贺, 并暗送银两以拉亲近,黎世序当官以后从 没收过别人的分文贿赂,不管何人送礼,一 律拒收,但这次却佯装不知,暗示其妻都一 一收下了,并让妻子和家人将来人的姓名 和送金数量详细记录。过了一段时间,各方 官员和豪绅拜贺基本结束后,他命府内人 员将送礼的名单和礼金数量以捐款维修练 湖的名誉,张榜公示在知府的大门外。送礼 的各方官员见后都摇头叹息, 百姓们看后 却大喜,认为地方官员和豪绅都捐款了,可 能这次是真正修湖了,也都纷纷拿出家私 捐到了府内。黎世序用这些捐来的银两动 工治理练湖,加之皇帝又拨银给予支援,工 程进展很快,一年后竣工,练湖通航,解决 了水患,淹没的农田开始种粮收益,得到嘉 庆皇帝的大加赞赏。

嘉庆十七年(1812年),黎世序升任南河总督。其在家乡的儿子和一些亲朋故旧闻讯后欲前往南河总督府谋求官职,认为他的官越做越大,也应该给我们搞个一官半职干干。黎世序得知后,未等亲属家朋起程,即修书手谕家乡的儿子:"今黄河大患频仍,运河急待疏浚……功以才成,业因才就,尔其能否?"其意是有一定的知识和才能,方可立业建功,造福于民,你们有这个才能胜任治理黄河水患、运河积淤的官职吗?儿子和家乡亲朋见信写的实在,自知在黎世序属下不可能以亲得官,就再也没向世序提谋官的事了。

(据罗山史志网)

舌尖上的信阳

果木烤鸭



众所周知,果木烤鸭起源于宫廷御膳,始创于1864年,历史悠久,约由20多味纯天然材料腌制而成,不含任何防腐剂,用枣树、梨树、苹果树、荔枝树等烤制,饮誉海内外。但"会吃"的信阳人充分发挥自己的智慧,在京城果木烤鸭的基础上增加了一些本地的做法,使其更加符合当地的口味。

关于烤鸭的制作过程,厨师对我们说道,取一只4斤重的当地白条鸭,洗净,滚水稍烫,风干待用,然后取果木放入烤炉挂好,温度控制在180℃左右,烤制一个小时左右。烤制过程中要间隔翻动,使其内外均匀。

颜色金黄,口感娇嫩。

烤制完成的鸭子用刀 削成小片,叫作"片鸭",理想情况下2分钟30秒片 完,配以大葱丝、黄瓜丝、甜 面酱,用薄饼卷着食用。剔 除鸭肉后剩余的鸭架可以 用来煲汤。不一会儿,果木 烤鸭上桌了,外形美观,丰 盈饱满,赏心悦目,皮色鲜 艳呈枣红,像绸缎般光洁; 表皮酥脆,皮下的脆皮扔在 盘中有"铿锵有力"之音;皮 下肌肉间的脂肪熔化能渗 透到肌肉纤维里面,皮脆肉 嫩,鲜美酥香,肥而不腻,瘦 而不柴,配以面饼、葱、酱等 食之,腴美醇厚,回味不尽。

(曾珠)

老照片



1985 年的胜利路