



展示民族风采 挖掘文化价值 推动产业发展 增强民族自信
独特 贴近 多彩 示范

老腾与鱼酱酸

文/罗勇 图/姚宁

赤心贯苗乡 风范垂千秋

深切怀念凯里人民的好儿子张毕来

唐军娥

题记:今年是中国共产党建党100周年,也是张毕来同志诞辰107周年,值此契机,薄文一篇,深表我对张毕来同志由衷的赞美和无限的怀念。

尽管我没有亲眼见过张毕来同志,但他的生平事迹和他所写的作品在我的脑海中常常凝聚成一张威严而又慈祥、坚毅而又温婉的面容,萦绕在我的心头,久久不能散去。他的拳拳爱国之心、忠贞的理念信念、孜孜不倦的工作作风和谦虚的人生态度,令我扼腕感慨,引起了我的无限崇敬之情。

张毕来同志是中国人民政治协商会议第七届全国委员会常务委员、中国民主同盟第六届中央常务委员会委员、中国共产党优秀党员、著名的社会活动家、著名的《红楼梦》学专家、中国红楼梦学会副会长、鲁迅研究学会理事、中国统战理论研究会常务理事。

1914年9月12日,张毕来出生于凯里市炉山镇,父亲张宗裕继承祖业以染布为生,家境在当地还较殷实。3岁时,母亲因病不幸去世,张毕来跟随父亲和继母一起生活。6岁时,张毕来就进入当地私塾学习四书五经,后又进入新式学堂炉山小学学习白话文和英语。在小学时,张毕来就阅读了大量课外书籍,心里逐渐喜欢上了文学。就在他10岁时,厄运再一次降临到他头上,父亲因病医治无效也永远离开了他,张毕来和其他兄妹几人依靠大伯和继母抚养,长大成人。

1929年,满怀理想和抱负的张毕来前往贵阳求学,就读于贵州省立男子师范学校,并担任过学生自治会主席,他一边学习一边组织和参加学生运动,组织“血潮社”,编辑《血潮》周刊,创办《贵阳晚报》,并在校和同学秘密发放张贴“拥护中国共产党”的传单。中学毕业后,心怀大志的张毕来决定继续外出求学,1936年,他前往上海参加高考,并以优异成绩录取了浙江大学文理学院。在校期间,他每天沉浸在浙江省立图书馆,在知识的海洋里遨游,汲取到更多的知识营养。

1937年“七·七”事变后,全国抗日气氛高涨,胸怀爱国理想的张毕来如坐针毡,他与进步同学组织了“黑白文艺社”、“黎明歌咏队”,并加入了“中华民族解放先锋队”,他们经常上街宣讲抗日的道理,教人们唱抗日的歌曲,号召人民勇敢地站起来抵抗日本侵略者。后因日寇进攻上海,紧逼杭州,浙江大学在校长竺可桢的带领下,迁至贵州遵义、湄潭。当年底,张毕来毅然放弃学业,离开了浙江大学,前往浙东一带开展抗日救亡运动。1938年9月,张毕来光荣地加入了中国共产党。根据中共浙江省委的安排,张毕来化名张一之,前往金华区开展台湾抗日义勇队的筹建工作,李友邦同志担任队长,张毕来任秘书,后来这支队伍建立了地下支部,张毕来任支部书记,张毕来夫人夏云(化名李炜)担任该义勇队台湾少年团指导员。在开展筹建义勇队工作时,张毕来还主编《台湾先锋》月刊,宣传“抗日救亡”、“祖国统一”思想,并起草了《台湾义勇队队歌》,并请中国著名作曲家、音乐家贺绿汀谱好曲。在那艰难的岁月里,台湾义勇队队员们经常唱这首歌,互相打气,在政治、医疗、生产、宣传、教育等方面对抗战作出了重要的贡献。1939年4月,周恩来同志以国民政府军事委员会政治部副主任身份到浙江视察抗战,张毕来和中共地下党员邵荃麟同志等向周恩来同志汇报有关台湾义勇队的情况,周恩来同志作了重要指示,对张毕来等人鼓舞很大。当年秋,国民党当局蓄意破坏国共合作,逮捕和谋杀进步青年和共产党员,一时金华局势紧张,中共浙江省委常委兼宣传部长汪光焯立即通知张毕来和其夫人马上离开,张毕来将台湾义勇队地下支部书记的工作交给其他同志,便立即携夫人离开浙江前往上海。不久皖南事变发生,张毕来和夏云在上海被日本侵略军逮捕,同年秋出狱。1942年初,张毕来得知昔日革命战友邵荃麟在桂林,便匆匆前去相会,并从此开始了他的文学创作之路。

为解决吃饭问题,邵荃麟建议张毕来替书店翻译一点欧洲作品,张毕来认为翻译尼赫鲁的自传可以激起人们的革命思想斗志,于是,译著了《走向自由——尼赫鲁自传》、《监狱,我的第二家庭》两部文学作品,并在当年出版发行。同时,经桂林师范学校的地下党员介绍,张毕来顺利进入到该校教书。但不久,新来的校长思想比较反动,他察觉到张毕来行动可疑,便以张毕来没有大学文凭为借口将其辞退。但幸运的是,张毕来遇见了桂林师范学院教授兼史地系主任陈竺同,陈教授尊重学问、人才,毫无门户之见,他力荐张毕来到该院,并得到该院两位中共党员的帮助,张毕来又顺利进入到桂林师范学院史地系任讲师、副教授,他在史地系讲古文,在中文系讲外国文学。张毕来的教学方法变通创新,深受同学的欢迎和赞赏,他讲外国文学的讲义,后整理为《欧洲文学史简编》并出版。1945年12月,张毕来加入了中国民主同盟,在文化教育界开展民主同盟工作。1947年7月,国民党当局加紧摧残民主力量,大肆逮捕民主进步人士,张毕来的行动也引起了国民党的注意,当月的一天晚上,特务突然闯进张毕来的住所,将其逮捕关进了南宁的监狱。尽管监狱的生活艰难而困苦,但张毕来心怀坚定的共产主义理想信念,坚定从容,凭着乐观的精神和顽强的毅力译出了50万字的英国作家乔治·依利奥特长篇小说《亚当·比德》,出狱后出版发行。后来,在进步师生的抗议和各方民主力量的积极营救下,张毕来在监狱被关了十个月后释放。1949年初,他绕道香港赴东北解放区长春,在东北大学任教授兼中文系主任。在这里,张毕来全身心投入到教育事业之中,对师生关爱有加,对教育事业尽职尽责,同时,他还编写新文学运动史的讲义,后该讲义经过反复修改、完善,编成《新文学史纲》(第一卷)出版,这部专著是建国初期全国仅有的几部关于新文学史方面的代表性著作之一,几十年来一直是各大学中文系和研究我国现代文学史的重要参考书。1951年,张毕来又完成译著《小北斗村》,因这部译著的影响,张毕来被苏联文学界誉为“中国文学界的优秀代表人物之一”。1953年,张毕来被调至上海华东师范大学中文系任教授兼图书馆副馆长,一年后又调到人民教育出版社,主持全国中学语文课本的编辑工作,期间,他按照中央要求,大胆进行课程改革,把汉语、文学分科教学。1962年,张毕来调任民盟中央工作,担任民盟中央宣传部副部长,后提任部长。张毕来在工作之余,刻苦钻研文学,辛勤笔耕,在《人民日报》、《人民文学》等各种刊物上发表几十篇文章,影响甚远。“文革”期间,张毕来常遭批斗,并被派往湖北沙洋五七干校“改造学习”一年。回京后,张毕来开始着手钻研《红楼梦》,先后编著了《漫说红楼》、《贾府书声》、《红楼佛影》、《谈〈红楼梦〉》(又名《红学刍言》),为红学研究作出了重大贡献。1980年张毕来被推选为红楼梦学会副会长,随后亲自主持全国《红楼梦》学术研究会和中国《红楼梦》学会理事会,为海峡两岸“红学”研究学术交流作出了重要贡献。1991年春,针对我国扫盲工作的实际需要,张毕来将多年来潜心研究出的一套《普通话语音代字》(400字)注音字典和课本,作为提案向全国政协提出,受到全国政协和国家教委的高度重视,并荣获了全国政协优秀提案奖。可这时,长期劳累的张毕来却病倒了,当奖励证书送到病榻前时,他非常兴奋、激动,并用颤抖的语言表示病愈出院后,一定还要继续努力,为党、为社会主义事业贡献力量。

1991年12月5日,张毕来同志因病在北京逝世,享年77岁。他的一生,是光辉的一生,他忠诚党的事业,致力于国学研究与创作,他为党的新民主主义革命、社会主义革命和建设事业献出了毕生的精力,他是我们凯里人民的骄傲,我们要弘扬其革命精神,学习他为党为人民无私奉献的精神和孜孜不倦的工作作风。他的赤心将永贯苗乡,他的风范将永垂千秋,我们永远怀念他。

“三天不吃酸,走路打蹓蹓”,凯里人“嗜酸”早已名声在外,不管是红白喜事,还是平时的家常便饭,“酸”系列食品无处不在。每华灯初上,酸汤鱼、酸汤牛肉、酸汤猪脚、酸汤排骨……近千家酸汤餐饮店招牌更是点缀着凯里的大街小巷,吸引了无数游客慕名前来品尝,凯里也因此享有“中国酸汤美食之都”的美誉。

历史上,由于严重缺盐,苗族先民们在迁徙的过程中,携带的粮食因自然发酵而形成了散发清香的酸味,聪明的苗族人则根据原理制成白酸汤,在长期的生活实践中,又衍生出了红酸,红酸又分有“粗酸”“细酸”和“鱼酱酸”三种。

鱼酱酸作为传统烹调佳品之一,具有酸、辣、甜、咸、香的风味。其制作的工艺十分讲究,将捕捉到的鱼扇子、爬岩鱼、钢鳅等小鱼洗净去杂、沥干水分、用盐腌制备用,再选择新鲜的辣椒、鲜生姜、木姜子等一起剁碎,按比例加入适量的食用盐、白酒、糯米甜酒和腌制好的小鱼搅拌均匀,一同倒入坛中封存腌制,在时间的沉淀下,鱼酱慢慢发酵,散发出不可复制的美味。

提到鱼酱酸,有一位非遗传承人很难绕过去,他就是“老腾鱼酱酸”的品牌创始人。

曾经流传着这样一个段子,有一位食客经常到位于凯里风情园的老腾鱼酱酸(凯里总店)吃饭,每一次都会点一斤“鱼酱酸煮牛肉”、一份凉菜,一瓶酒。在一次酒足饭饱后,他对服务员大声说,一定要见到老腾,如果老腾不来,他就不走,也不买单了。说来也巧,老腾刚好在店里,当那位食客见到老腾时,彻底的傻眼

了,他一直认为能调制出这样美味可口的酸汤,总得有个几十年的功底,应该是个老头子。让他意外的是,这家店的创始人居然是一个小伙子,然而,正是这个小伙子把不起眼的鱼酱酸带出了大山,做成了品牌,满足了无数食客的味蕾。

其时,老腾不老,老腾也不姓腾。老腾鱼酱酸创始人名叫白坐腾,典型的80后。在其创业的道路上有着许多鲜为人知的事情。

老腾小时候家境并不富裕,农闲之余,爷爷会到小河里打捞些小鱼存起来制作鱼酱酸,也就是从那个时候开始,他开始慢慢地喜欢上了鱼酱酸,喜欢美食,以至于在后面对人生重大抉择的时候,在不知不觉中鱼酱酸已经成为他生命中不可或缺的内容。

2000年,老腾被录取到黔东南州卫校社区医学专业学习。在上学期期间,他对厨艺产生了特别的兴趣,经常利用周末和寒暑假到多个酒店里学习烹饪技术。2003年毕业后,老腾被分配到乡下当了一名村医,当时的老腾正面临着人生的第一个抉择,最终还是选择了放弃从医,辞职后踏上了创业之路。

2004年,老腾在凯里永华厂开了第一家餐饮店,创业的过程中,才发现与自己想象中的差距十分巨大,厨艺不精,管理欠缺,没开到半年就倒闭了,第一次创业就这样草草收场。心有不甘,于是他远赴北京、上海、广州等地拜师学艺,汲取了粤菜、湘菜、川菜等菜系烹饪技艺之所长,学成回来后再次创业。2008年,位于省城贵阳的某水电部门的下属企业面向社会公开招聘厨师,老腾凭借自己精湛的厨艺

在200多名应聘者中脱颖而出,顺利进入了梦寐以求的国企上班。工作环境好,国企工资福利待遇高,很多人挤破脑袋都进不去的“铁饭碗”单位,可他只干了一年,又辞职了。回到凯里后,老腾又开启了漫长的创业之路,先后在万博、州林汽、小高山等处开了几家餐饮店,开了关,关了开,屡战屡败,屡败屡战。

多年的打拼,一直被瓶颈问题困扰着。老腾深刻的意识到,要在餐饮行业里占有一席之地,必须要有自己的品牌。通过多次到各大城市考察,与全国各地烹饪大师交流学习,加上从小受到家庭的熏陶,为了实现儿时的梦想,把鱼酱酸传承并发扬光大,他沉下心来,将多年的烹饪技艺与祖传鱼酱酸腌制术融合,集中精力投入到鱼酱酸的研制中。

十年磨一剑!十年见证了创业的艰辛,他硬是靠着一股不服输的劲头一路走来,机会永远是留给有所准备的人。

守得云开见月明,静待花开终有时。终于,2015年出现了转机,老腾在凯里风情园开设了第一家老腾鱼酱酸餐饮店,成功创建了“老腾鱼酱酸”品牌,研制并重磅推出了“鱼酱酸煮牛肉”“鱼酱酸煮鱼”等特色菜品,让藏在深山中的鱼酱酸焕发新颜,并以崭新的姿态被端上餐桌,满足了无数食客视觉和味觉的双重诱惑。一勺老腾鱼酱酸,足以让最平常的食材,陡然变得酸楚动人!

老腾食品有限责任公司以“绿色+非遗”为定位,向顾客提供高质量餐饮服务。绿色,即食材环保且安全,烹饪方式健康;非遗,即体现非物质文化遗产和苗侗民族文化特色。老腾鱼酱酸也因此受

到了越来越多食客的和社会各界的肯定与关注,先后荣获“顶级酸汤”、“多彩贵州推荐品牌火锅”、“中国酸汤美食之都·贵州省名火锅”“黔东南名店”、“黔东南名菜”、“凯里市年度优秀餐饮品牌店”、“贵州老字号”等殊荣,贵州卫视、浙江卫视《宝藏般的乡村》、CCTV2《消费主张》、CCTV10《中国影像方志》、英语环球广播《酸辣背后的秘密》等媒体多次对老腾鱼酱酸的事迹进行采访报道。

藏在深山人未识一朝成名天下知!短短几年,老腾食品有限责任公司在凯里、雷山、贵阳等地经营有10余家“老腾鱼酱酸”直营店和遍布全国各地的数十家连锁店加盟店,有员工500余人,日接待量约6000余人次,年消耗鱼酱酸1000余吨。

致富后,老腾不忘反哺家乡,签订了15万斤的红辣椒收购协议,盘活了辣椒、生姜等产业,带动了10余家农业合作社,村民的收入增加了,还尝到了产业革命的甜头,走上了致富的道路。同时,老腾还热衷于慈善事业,在脱贫攻坚、抗击疫情、教育助学等方面都有他的身影,累计捐赠善款60余万元。而老腾本人也被黔东南州授予“全州优秀共产党员”称号,黔东南州委、州政府授予“全州抗击新冠肺炎疫情先进个人”称号以及贵州省委、省政府授予的“全省脱贫攻坚先进个人”称号。

谈及未来,老腾信心满满,作为一名餐饮人,他将矢志不渝的传承弘扬民族餐饮文化,打造苗岭酸汤品牌,不断提升“老腾鱼酱酸”品牌影响力,让舌尖在每一个城市都可以品味到老腾的鱼酱酸。



美味独特的老腾鱼酱酸火锅



制作鱼酱酸的食材



鱼酱酸坛坛腌制

刘菊兰:民族文化在歌声中传承

陈光昌 摄影报道

“党的政策真是好,我们农民得脱贫;砥砺奋进不停步,我们农村要振兴。”连日来,刘菊兰编的侗歌在西安、米溪等村广为传唱,在邦洞小学、织云小学等学校广为流传,在苗乡侗寨薪火相传,绽放芳华。

刘菊兰,女,侗族,52岁,中共党员,贵州省天柱县邦洞街道西安村一名侗家妇女,天柱县民族民间歌谣协会副会长、民间歌手。

多年来,她一直致力于民族民间歌谣创作,创作《公民守法》《扫黑除恶》《非法买卖害死人》《决战脱贫攻坚天柱好》《疫情防控要自觉》等民歌50余首;参加县、镇、村举办的各种苗侗民歌赛、四月八歌节、端午节歌会等文化艺术活动,对祖国母亲、脱贫攻坚等表达祝福;在天柱县邦洞街道小学、织云小学、米溪村等义务授课,给学生、村民讲民俗,教唱民歌,疫情期间“民歌进校园”课程也未中断,采用视频教学、面授等方式,民族文化薪火相传;参加婚嫁唱民歌推介民族文化,在村民结婚时唱侗歌拦门、撒红色、画花脸、“酿酒”酬宾,把天柱的北侗婚俗文化推向外界;通过网络销售,把具有浓郁民族特色的侗家粽端上了各大城市市民的餐桌,带动村民制作特色农产品增收。

2018年8月,刘菊兰被天柱县委县政府授予第一批“民俗拔尖人才”荣誉称号。

