



# 延安行

| 黄毅琳

人们说,到了陕西,延安是一定要去的。清晨的延河水泛着粼粼波光,像一条银色的绸带,轻轻飘扬,绕着宝塔山,蜿蜒到远方。站在嘉岭桥上,望着这座被晨曦唤醒的山城。河岸两侧,垂柳依依,几个老人正在岸边打太极拳,动作舒缓,神情安逸。对岸高楼上,“不忘初心”的红色标语在朝阳下格外醒目,在现代化的喧嚣中,这座陕北小城,保持着独特韵律和鲜明特质。

来到宝塔山拾级而上,石阶光滑,印记着岁月打磨。半山腰处,一株老槐树下有块石碑,字迹模糊难辨。守园的老人用粗糙的手指描摹着碑文:“范仲淹镇守延州时,在此修筑烽火台。”我仿佛看到狼烟四起,蓦然中想起“塞下秋来风景异,衡阳雁去无留意”的词句。千百年前,这位北宋名臣也曾站在此处,眺望莽莽黄土高原,听羌笛悠悠霜满地。而今烽火台早已湮灭,唯有山风依旧,穿过槐树枝叶,发出沙沙声响,传颂着他“先天下之忧而忧,后天下之乐而乐”的不朽情怀。

山顶的宝塔始建于唐代,九层八角,历经战火洗礼。1937年那个寒冷的冬夜,日军轰炸机的轰鸣划破夜空,宝塔被炸去半边。如今修复的痕迹依然可见,新砖与旧石交错,如同历史的补丁。塔内狭窄的楼梯仅容一人通过,墙壁上密密麻麻刻满名字,有些已经模糊褪色。在最高层的瞭望口远眺,整座城市尽收眼底——延河蜿蜒飘飘,近处新区高楼林立,远处山峦如浪奔涌。遥想当年,红军哨兵就是在这里监视敌机动向,保卫着山脚下的革命圣地。

下山时,我特意绕道杨家岭。黄土坡上的窑洞群静默如初,白灰墙面在阳光下泛着柔和。走进中央大礼堂,木制长椅整齐排列,主席台上的红旗微微晃动。1945年那个盛夏,七百多位代表就是在这里商讨国家民

族前途。我抚摸过那些粗糙的木椅,仿佛能听见慷慨激昂的发言在窑洞中徘徊回响。院落的枣树下,几个美术生正在写生,铅笔在纸上沙沙作响,将历史的轮廓细细描摹。

午后,我来到枣园。这里的窑洞更为简朴,菜畦依旧保持着当年的模样,绿油油一大片。讲解员指着一架纺车说:“毛主席就是在这台纺车前,提出‘自己动手,丰衣足食’。”阳光透过窗棂,在土炕上投下斑驳的光影。窑洞后院的菜地里,南瓜藤正开着黄花。几位银发老人围坐在石桌旁,用浓重的陕北口音回忆着大生产运动的场景:“我们婆姨们白天种地,晚上纺线,困了就唱信天游……”

漫步至王家坪,军委礼堂前的梧桐树已有一抱之粗。树荫下,一位老战士正在给少先队员们讲故事。他布满老茧的手指指着墙上的弹痕:“这是胡宗南部队留下的。1947年撤离延安前,我们在这里开了七天七夜的军事会议。”孩子们仰着脸,阳光透过树叶在他们身上洒下跳动的光芒。礼堂里的地图上,红色箭头依然标示着当年的行军路线,转战大华北,从延安到西柏坡,从西柏坡到北京,从胜利走向胜利。

傍晚的清凉山上,晚霞将石窟映得通红。这些北宋开凿的佛窟,曾经是新华广播电台的所在地。抚摸着石壁上模糊的经文与抗战标语重叠的痕迹,耳边似乎响起“延安新华广播电台”的开播呼号。山脚下的纪念馆里,陈列着锈迹斑斑的发射机,玻璃柜中的手稿字迹依然清晰:“中国人民从此站起来了……”

夜幕降临,我坐在延河边的石阶上。对岸的灯光次第亮起,将河水染成五彩斑斓。游船缓缓驶过,留下一道荡漾的波浪。岸边的露天剧场正在上演红色歌舞,熟悉的旋律在夜空中飘荡。几位老人坐在我身旁,安静地望着河水。“当年我们就是蹚过这条河



进的延安城。”其中一位老者突然开口,“水比现在急多了,背包里装着《论持久战》。”我仿佛看到了他们手举着背包小心翼翼淌河的身影……

月光下的宝塔山显得格外肃穆。山脚下的夜市人声鼎沸,烤羊肉串的香气弥漫在空气中。卖剪纸的老艺人手指翻飞,很快剪出一幅宝塔山的轮廓。我买下一张,在空白处他题上“实事求是”四个字。“这是延安精神。”老人笑着说,就像滔滔延河水,流了千年还在流。

离开那日,我特意早起,再看一眼晨曦中的延安。嘉岭山上,早练的

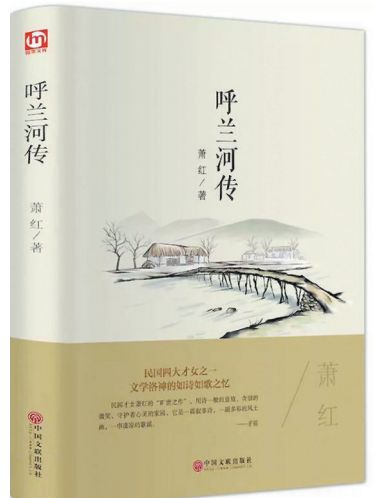
人们三五成群。延河水面飘着薄雾,几只白鹭掠过水面。新城区的工地上,塔吊林立,车流滚滚。这座曾经指引中国革命方向的灯塔,如今依然高原上闪闪发光,温暖如初——不仅照亮历史的来路,更昭示着前行的方向。山风拂过耳畔,仿佛在诉说:有些精神,就像这黄土高原上的窑洞,看似简朴,却蕴含着改变中国的力量;就像这延河水,日夜奔流,永远向前。滔滔延河水倾听复兴伟业,巍巍宝塔山见证胜利启航!

啊,延安,你这雄伟壮美的古城,让人深深依恋!



# 在萧红的园子里,望见我的巷子

| 陈云霁



暑假里一个昏沉的午后,宿舍窗外蝉鸣聒噪,闷得人心心里也起了层毛

边。翻开偶然借来的《呼兰河传》,却像推开了南安老厝那扇厚重的木门,一股与此处南方截然不同的、带着尘土气息的风竟扑面而来。

萧红的笔触宛如朴素的农人。她写祖父的后园,一五一十告诉你哪里是韭菜,哪里是蒿草,哪里有水洼。没有华彩的铺陈,就像我阿爸跟我念叨老家屋后那棵老龙眼树:“枝叶长得盖了半边墙。”“结的果子肉厚核小。”她的字句,带着北方泥土朴拙的质感,是刨开冻土、露出深褐色土壤的那种本真。祖父领着萧红在园子里认东西,絮絮叨叨地指认那些平凡草木。这场景一下子让我想起小时候在南安的弄堂里,祖父粗糙温热的大手牵着我,边走边点着脚下光滑湿润的花岗石板:“这块石是当年铺街时……那些凹痕是挑夫的扁担磨的哩。”原来,对根下那

片土地的熟悉,用最家常的话细细道来,便是最亲切的惦记。

读罢《呼兰河传》,挥之不去的并非宏阔的篇章,恰恰是那些在灰扑扑角落里、咬着牙活的小人物。冯歪嘴子抱着他那点可怜的孩子,冻土般冰冷的世道将他围裹,旁人的唾沫几乎要将他淹没,可他愣是用冻裂的手,在严寒里刨出一点点微光。思绪不由得飘回南安:巷口那个守了小二十年绿豆汤摊的阿嬷。夏日炎炎,那口大锅前的蒸汽蒸红了她的脸。她不诉苦,也不多言,只是日复一日地递出一碗碗冰镇的绿豆汤。那份沉默又近乎傻气的坚持,何尝不是扎根石缝中的草?

轻轻合上书页,窗外依然是聒噪的蝉鸣。心却像乘着书页的风,悠悠荡回了湿润的南安巷子。萧红笔下那片遥远的北方黑土,与我黏

糊糊的温热家乡,隔着千山万水。她园子里那些朴拙的生灵,那些在土地上默默挣命的身影,奇异地让我看到了自家巷弄里沉淀下的骨血。祖父指过的温润石板,阿爸嘴里的老龙眼树,摊前阿嬷锅中的腾腾热气……它们都在无声地说:看,这就是我们扎下的根,这就是我们活过的样子,普通、坚韧,甚至带着点辛酸,却无比真实。

原来,《呼兰河传》是一面古老的镜子。读它,无意中照见了我的巷子。它提醒我,无论脚步如何前行,心底总有一方小小的园园,在那里种着对故土最初也最深的记忆,与亲长相连的气息,以及在平凡日子里生发出的那点最宝贵的不屈。这份由故乡滋养的朴实力气,大抵是我们闯荡四方时,最坚韧的依仗了。



# “姜姜”有味

| 叶森岚



入伏之后,长夏启幕,感觉被体内烦人湿气与空气中的溽热交织所扰,不少闽南人便把姜视为化解湿热的“天然良方”,恰也对应了老一辈人口中常说的“冬食菜头夏食姜,免请先生免开方”这句俗话。

生姜辛辣,熟姜温热。闽南人食姜深谙“热补”之妙,烹饪时经常用麻油和白酒为辅料,锅里不添半滴水,全凭油脂与酒液将姜的热劲“逼”出来。初到泉州那年,一道砂锅烹煮的“姜母鸭”便给我的味蕾带来不小震撼。尤其是那姜片咀嚼之下,酥脆又有回甘,全然不似平时那般辣口。我不禁感叹这道菜里姜才是当仁不让的主角,鸭肉反倒成了陪衬。

我一度错把“姜母”理解成“姜”与“母鸭”,被本地朋友纠正后才知“姜母”是指红芽姜,它的生长周期比普通生姜更长,表皮像老树皮般粗糙,称得上是“姜中上品”。见我疑惑在三伏天吃这么热性的食物,身体怎么受得了?朋友却说这正是姜母鸭的特别之处,因为此时暑湿缠身,正好用这道菜“以热攻热”。果然,一锅香醇的姜母鸭下肚,我感觉全身的毛孔都张开了,汗珠顺着脊背不停地往下滚,如同蒸了一

场酣畅淋漓的桑拿,好似连空调房里憋出的滞涩之气都被带走了。

在闽南,随处可以寻见姜的踪迹,除了姜母鸭、干煎鸡等大菜,下饭菜中的姜丝炆杂鱼、姜片炒地瓜叶和姜粿、醋泡姜、姜糖片、晒伏姜、炒姜米等点心零嘴,皆别有一番风味。

我最难忘的“姜味”食物,是带着长辈心意的姜粿。记得那年我坐月子时正值酷暑,天热得好像火盆倒扣在大地,即使待在屋里也燥热难耐。

母亲从老家赶来城里照顾我,邻居陈姨得知后隔三岔五就送来老姜、麻油等土特产。见我母亲不愿收,陈姨劝说这是本地产妇坐月子必吃的“热物”,可以祛寒除湿,多吃身体才能快些恢复。见我体虚燥热,她又念叨着得给我做些姜粿才行。

得知我母亲不会制作姜粿,陈姨二话不说便进了我家厨房开始忙活。姜粿的做法并不简单,要先将老姜碾碎捣成姜泥,再与糯米粉混合,

接着加些白酒和糖调和,还要搅拌、揉搓成团。之后揪起一小团,用掌心搓圆压扁,才能放进加了麻油的锅里,慢慢用小火煎至两面金黄。三伏天里做姜粿,费时又费力,我家厨房本来就小,捣碎老姜的时候,姜的辣味直往上冒,再被锅里的热气一烘,那呛人的滋味可想而知。但陈姨毫不在意,怕我过意不去,她还打趣说:“这姜味一冲,寒气就‘跑’了,只要你吃得香,我这汗就流得值当。”

那一天,陈姨从厨房里端出来的姜粿色泽金黄,姜香酒香四溢,光闻着味就让人食指大动。趁热吃了一块,又喝了一碗暖融融的红糖姜汤,我的额头和后背很快沁出细密的汗珠,浑身的筋骨仿佛都舒展开了,那感觉就像洗了一个热水澡,舒服又畅快。见我吃得开心,那年陈姨前前后后又为我做了四五回姜粿。

后来,陈姨随子女搬去外地定居,我母亲也学会做姜粿,不时便动手做一些给我打牙祭。可我仍会想起那个火热的三伏天,忆起陈姨做的姜粿,它带着浓浓的姜香、麻油香,还藏着一股暖心的人情味,那是比任何珍饻都让人念念不忘的味道。



# 风柜

| 苏丽梅

一日游览一处休闲小镇,漫步于青石小路之间,忽见屋檐下静立着一架风柜。许久未曾见过这个老物件,这意外的邂逅令我心里倍感亲切,思绪不禁飘向远方。

“风柜”是家乡人对它的称呼,它又叫“风谷机”“扬谷机”,是一种用来去除稻壳的风扇车。风柜不仅仅是一件农具,更承载着岁月的痕迹和我国劳动人民的民间智慧。据考证,早在公元前2世纪的西汉,我们的祖先就已发明了旋转式扬谷扇车,而西方直到十八世纪初才出现类似农具,比我国晚了近两千年之久,由此印证了我国农耕文明的先进性。

早些年,家乡的农民家家户户种植水稻,每到农历六月和九月,稻浪翻滚,农民迎来了收获季节。沉甸甸的稻穗压弯了腰,随风摇曳,看着一大片黄澄澄的稻子,村民们再也抵挡不住金黄色稻田的召唤,于是,老的少的,全家总动员到地里收割水稻,大家一头扎进那望不到边的金色稻浪里,镰刀挥舞间,稻秆应声而倒,空气中弥漫着稻谷特有的清香,那是农人最为眷恋的丰收的味道。

经过收割、打谷、晾晒等工序后,稻谷迎来了脱粒的关键环节,此时,风柜闪亮登场。操作风柜需要两人的默契配合:一人负责将晒干的稻谷倒入柜斗,另一人则匀速摇动转轴,随着扇叶的旋转,稻谷在气流作用下自然分流成两个路径:饱满的谷粒顺顺利利地滑进早已准备好的竹筐里,发出沙沙的悦耳声响;而干瘪的谷粒和碎叶则被风分流出去吹落在地上,引来鸡鸭竞相啄食,倒也物尽其用。在这个环节,风柜如同一位严格的质检员,履行着自己的神圣使命。

使用风柜的时日有些漫长,几亩稻田里的稻子要分好几批收割,金黄的稻穗渐渐堆成小山。收割季与雨季总是不期而遇,尤其是农历六月,突如其来的暴雨常常让家乡变成水乡,未及时收割的稻穗便浸泡在浑浊的雨水里。为了与天争时,只要天气晴朗,全村人就争分夺秒地抢收,大人们弓着腰,将沉甸甸的稻穗割下,打成谷粒后用板车拉回家。

那时候,每户人家门前都有一片宽阔的晒谷场,连屋顶、路边也被充分利用,见缝插针地铺满了金灿灿的稻谷。为了早点晒干稻谷,父母总攥着竹耙,在烈日下一遍遍翻动谷粒,夕阳西下时,父母再把稻谷收拢装进竹框,一担担挑进屋里。墙角处的谷堆就这样日复一日地长高,渐渐垒成一座座金色的小山。最难忘的是家里刚买电视机那年,每到《射雕英雄传》开播时间,我家挤满了左邻右舍来观看,椅子不够坐时,那些金黄的谷堆便成了最舒适的座位。待田里最后一茬稻子收割完,经过晒场数日的曝晒,金黄的稻谷便迎来风柜的洗礼。最终,再把经过风柜分流过的谷粒倒进谷床。彼时,村里的房屋多是两层瓦房,每家都在楼梯下方设有一个谷仓——四壁用厚实的木板围成,只在顶部留一个方形入口,晒干的稻谷倾倒入去时,发出沙沙的声响,谷仓装满后,父亲会用木板将入口严严实实地盖好,这些稻谷就在里面静静沉睡,直到家里的米缸见底,父亲才从谷仓盛出一竹框的稻谷,挑到附近的碾米厂碾成大米。

当最后一批稻谷归仓时,风柜便完成了它的使命,默默退居屋角,几乎无人问津。时间日久,柜身渐渐蒙上灰尘,柜斗里堆满了不相干的杂物,它就这样沉默地伫立着,只有在下季收割水稻时,才会重新被人们记起。

后来,家乡的稻田渐渐消失了,改种了香蕉和蜜柚,随着农耕时代的结束,那些昔日使用的农具悄然退场,只有在偶尔看到时,才会想起几十年前的那些旧时光,这些记忆沉淀在时光里却不曾褪色,只要轻轻触碰,便会泛起温暖的涟漪。

老家有句话,大暑吃仙草,活如神仙不会老。仙草,是颇受老人家喜爱的一种植物,具有清热解暑的功效。传说中,在古代,出人均靠步行,天然时赶路容易中暑,有些人便将这种具有特殊香味的草类植物,晒干熬煮成茶,让过路的人饮用,果然对解暑颇具功效。于是,这草就被誉为“仙草”,流传至今。

在老家,仙草的用途颇为广泛。晒干后,能用来泡茶,是解暑良品;用仙草的干茎叶熬煮后,筛掉茎叶,在其滤汁中加入淀粉,煮熟后凉透,稍加冰冻,就成了老人家最喜欢的消暑冷饮,仙草冻。

除此之外,仙草鸡也堪称一绝。

将土鸡洗净、去除内脏,放入陶盅里;红枣洗净,用刀子在一粒粒红枣边缘稍微切开,也放入陶盅里。然后,将仙草洗净,放入锅里,加入跟仙草同高的水量,熬煮半个小时,等仙草的味道都释放出来后,把仙草渣滤掉,留下仙草汁备用。最后,将仙草汁、枸杞也放入陶盅里,一起炖煮一两个小时,等鸡肉完全熟透并入味,最后再加入调味料即可上桌食用。这样,一锅香喷喷的仙草鸡就做好了。

除了仙草,水果也是大暑舌尖上一道不可或缺的风景。

一早起来,小孩们就帮着大人开始摘荔枝。吃荔枝,过大暑,这是老家的习俗。荔枝富含营养价值,能滋补身体。在老家,家家户户的门前,都种有几棵荔枝树。将荔枝摘下后,打盆冷井水,将荔枝浸在水里。过一两个小时,取出品尝,此时的荔枝最是美味,清甜爽口,一股股凉丝丝的甜意直往胃里钻去,令人大呼过瘾。老人家常说,大暑吃荔枝,最是滋补,此时的营养价值不输给人参呢!

除了荔枝,大暑还得吃点凤梨。大暑时节的凤梨最好吃,街上处处都是卖凤梨的小摊子。在老家的方言中,凤梨的发音和“旺来”相同,吃凤梨讨个好彩头,期盼着平安福气能源源而来,这就是大暑吃凤梨的由来。

如今,老家的宅子已空置多年。做仙草费事,水果则直接买就行。虽然方便,却少了点味道。大暑舌尖上的盛景,也仅存于记忆中了。



# 大暑食事

| 郭华悦