于都河水向西流

袁志军

于都河水是向西流的。这世上的水大多向东流,它偏要往西去,我总觉得,一条河若执意背过身去,必是藏着什么不肯说的心事。河岸上绿着,绿得从容,花也开得不管不顾,车子们沿着公路来来去去,竟都轻手轻脚的,像是怕吵醒了谁。我站在岸边,忽然听见远远的歌声飘过来,“红旗飘,军号响,子弟兵,别故乡”——那调子悠悠的,仿佛不是从喇叭里放出来的,倒像是河水自己哼唱的。

我和先生都是年过七旬的老兵。建党一百周年的那个春天,我俩做出一个重要决定:自驾重走长征路,了却多年的心愿。我们首先来到红军长征集结的出发地——于都河畔。

导游朱青珍是个年轻女子,高挑个头儿,白白净净,眼睛亮亮的。她领我们到一块石碑前,上面刻着“长征渡口”四个字,笔力很沉,是杨成武将军1983年时写的。此刻平静的于都河水面上,几排小船拴在岸边,船舷碰着船舷,发出极轻微的响声。青珍说,当年就是这样的船,昼夜不停,整整运了三天,她小爷爷参加红军就是随大部队从这里过的河,踏上万里长征路的。

河岸上一座纪念碑立得高高的,碑高19.34米,底座边长10.18米。青珍说那是红军出发的日子——1934年10月18日。碑身是两面帆的形状,鼓鼓的,像是正要启程的红军。

我们坐在树荫底下,青珍才讲起她家的事。她说,于都家家有红军,户户有烈士。她爷爷也是红军,在赤卫队里当过区长,后来做了指导员。大部队撤走那天,爷爷去前沿换防,结果受了伤,被敌人抓了去。那些人问他红军的去向,他不说。青珍说到这儿停住了,两只手绞在一起,指节泛白。

“耳朵和舌头……都被割了。”她的声音细得像根线,“最后……砍了头。爷爷牺牲的时候只有30岁,家人没能找到他。”

河风吹过来,我打了个寒噤。青珍的爷爷牺牲时,家里三个孩子,大伯只有9岁,父亲6岁,叔叔3岁。奶奶因伤心过度,不久也离世了,是堂伯把三个孤儿领回去的。

“小爷爷比爷爷小9岁。”青珍吸了吸鼻子,“他20岁参加红军,第二年就跟大部队走了。1953年,家里收到两张烈士证,小爷爷的那张上面只有五个字:北上无音讯。”

五个字。一张薄薄的纸,就概括了一个20岁的年轻人。青珍说小爷爷没成家,家里便把叔叔过继给了他,算是续了香火。她说到这儿终于哭出声来,我和先生也都红了眼圈。阳光从树叶间漏下来,碎碎的,落在她抖动的肩膀上。

中央红军长征出发纪念馆前有块石碑,一面刻着“长征源”,另一面是周恩来当年发出的感言。青珍说当年架浮桥缺木料,有位七十多岁的曾大爷把给自己预备的棺材板都搬来了。红军不肯收,老人家急得跺脚:“于都人民只要有一口粮食,就给红军吃;只要有一件衣裳,就给红军穿;只要有一件东西红军用得着,就得给红军用!”周恩来得知后很是感动,发出一句感言:“于都人民真好,苏区人民真亲。”我伸手摸了摸那石头,糙糙的,热热的,像是还带着老人家的体温。

后来我们又去了长征沿途的多处旧址。在那些地方,我常常想起于都河的水,它那么慢,那么静,却载走了那么多的人。那些人里有青珍的爷爷,有青珍的小爷爷,还有许多许多像他们一样的年轻人——他们渡过河去,再没回来。

毛泽东说过,长征是宣言书,长征是宣传队,长征是播种机。我在想,那些种子是什么呢?大约是于都河畔的月光,是曾大爷的棺材板,是青珍家那两张薄薄的烈士证,是千千万万双草鞋踩出的路。它们种在时间里,慢慢地,慢慢地,就长成了今天的日子。

离开于都那天,我又去河边站了一会儿。水还是向西流着,不慌不忙的,像在赴一个很远很远的约。我忽然明白,它背过身去,不是要离开什么,而是心里装着太多太重的东西,怕我们看见它的泪。

河水流着,流着。西边是落日,红红的,圆圆的,像一枚盖在天地间的印章。



●雅舍谈艺

独 行

厚 圃

独行,能让孤勇熬成抵达的底气。

新市景·大众写

岁月煨得烧鸡香

普 凡

海河之北,中山美食街的烟火,大都是从旧日的十月市场漫溢出来的。老天津人提起“十月”,鼻尖也似能嗅到街巷里熟食铺子飘来的香气。十月老汤烧鸡便扎根于此。

这家店的渊源,可以追溯到上世纪六十年代。经营者何建民的爷爷在小白楼开办盛泽园烧鸡食品铺,那锅老汤,便是从那时起,在市井烟火里咕嘟作响。后来何家带着这锅老汤迁入十月市场。何建民从小跟着父辈在店里打转,早早便懂了:一只烧鸡的“魂”,全在这锅老汤。“老汤是活的,要用心养。”这份“养”,藏在数十年不变的规律里:凌晨三点备料,五点开火,火候把控、香料配比全恪守祖辈传下的老规矩。

2009年年底,十月老汤烧鸡进驻中山美食街。天刚蒙蒙亮,小店的香气就已漫出摊位,醇厚、温润、带着时间沉淀感的老汤气息,悠悠然漫过摊位,渗入街巷,唤醒街坊的味觉记忆。

十月老汤烧鸡的香料用得克制内敛,不掩盖鸡肉本身的鲜香气。鲜鸡仔细处理干净后,先旺火焯煮去腥,再转文火慢卤,全程让汤面保持微沸不翻大滚,让鸡肉在汤里慢慢焖透,卤好之后再静置浸泡充分入味。每一只鸡都要经过12小时明火慢煨,把卤香牢牢锁进肉的肌理。

做烧鸡,火候分寸最见功夫。火太猛,鸡皮会开裂、皮肉散架;火太弱,样子好看却入不了味——这套精准把控的经验,都是何建民守着卤锅日复一日磨出来的本事。出锅的烧鸡鸡皮油亮红润,鸡身完整舒展,琥珀般的色泽油润不腻手。下班路过的街坊,买上一只用油纸包好带回家,就是一家人简单实在的晚饭。

店铺的玻璃窗总擦得透亮,明档之下,烧鸡码放得整整齐齐,制作售卖一目了然。不少老食客惦念这口儿时的滋味,不怕路途遥远,外区的市民特意打车过来,北京的食客也坐高铁专程赶来。“吃十月烧鸡,吃的不是新奇,是放心,是过日子的踏实劲儿。”

老味传承不等于墨守成规。早年把柴火灶换成燃气灶,何建民反复调试摸准了精准火候;从前凭手感抓料,如今用上电子秤牢牢稳住口味,但他始终拒绝靠添加剂提味,坚持现卤现卖。做生意他讲究足斤足两,对待老街坊热络随和,对外地来客也耐心介绍口味。

一锅老汤,熬的是时光滋味;一间小铺,守的是匠人本心;一份传承,载的是延续不止。在中山美食街的烟火气里,十月老汤烧鸡靠着实实在在的手艺,留住了一代人的味觉记忆。津派市井饮食的生命力,就藏在这样一家家踏踏实实的小店里,守味守诚,烟火相传。

星 期 文 库

中山美食街的烟火七味之二

独处本寻常

鞠志杰

独有两种,一种是所有人都不搭理你,另一种是你不搭理所有人。

前一种是被动的寂寞,常有无可奈何的痛苦感受;后一种是主动的独处,会有放飞自我的精神自由。按说,自己做主的独处应该更从容,可偏偏有人把“我不搭理所有人”活成了一种人设、一种表演。

不知从什么时候起,独处成了一件值得炫耀的事。朋友圈里有人晒图:一张有红笔圈注的书页,配文是“独处是最好的修行”。还有人晒一杯咖啡、一行脚印、一双筷子……配文的内容大致相同,那就是“我一个人很快乐”。

他们拒绝聚会,说独来独往才有个性,把“不合群”当勋章,把“不社交”当境界。独处被他们浪漫化、文艺化,仿佛很时髦。更有社交媒体推波助澜,把“独处”包装成一种高级的生活方式。这恰好迎合了一些人的口味——他们正想用一个标签来定义自己,于是,低门槛的“独处”,便成了他们在社交平台上的标配,以显得自己有格调。可越是需要用一个标签来证明自己,越说明他心里没底。真正内心丰沛的人,从不需要告诉别人自己很充实。

我认识一个文学青年,不时在朋友圈里分享自己发表的文章,配文里总带着“独处出成果”的意味。在一次交谈中,我问他平时在家都干什么。他说,写作,看书。他的确写了些文章,也在报刊上发表了一些,但数量与他所说的“天天写作看书”明显不符。而他在网络平台上的“点赞”痕迹,一下子暴露了他的兴趣爱好,他浏览的那些短视频与文学创作一点不沾边。后来他自己也承认,在更多的时候,他是在刷手机,或者发呆。他不是在独处,只是在打发时间。

这样的独处,反而成了时间的黑洞,正在吞噬宝贵的光阴。那安静的外壳之下,是无聊混乱的灵魂。他们以为自己在沉淀,其实却让生活停滞,如死水一潭,毫无生机。他们既没有在独处中安顿自己,也没有在社交中获得温暖,结果两头落空。更可悲的是,那些标榜独处的人,实际上比谁都渴望被看见,所以才在朋友圈里高调地刷存在感。

还有一些人,把独处说成高级的自律,认为只有在独处中搞出点惊天动地的成绩来才有意义,有价值。这就又走向另一个极端,给独处套上了枷锁,独处变得高冷,让人敬而远之。

其实,独处哪有那么复杂,它既不需要表演,也不需要证明。真正独处的人,从来不会表演独处,也不以独处为荣。无论身处何种环境,他都能一个人默默地做事、学习、思考,恬静安然。

真正的独处是向内生长,而标榜的独处是向外张扬。前者未必有成就,但一定有内容;后者即便安静,也掩盖不住内心的骚动。

独处本是寻常事,不必矫情,更无须表演。