

## 走在天地间

杨海蒂

往历史的纵深处看去，陕西，是中国最为壮丽辉煌的地方。古老陕西，横跨黄河、长江两大流域，以秦岭—淮河一线划分国土南北；省会西安，是世界四大古都之一，是丝绸之路的起点，是中国经纬度基准点大地原点，是北京时间国家授时中心所在地。

陕西是中华民族的摇篮、华夏文明的发祥地，传说中的“三皇”、人文初祖炎黄二帝、农耕文明始祖后稷、“造字圣人”文祖仓颉、创建礼制的周文王、分封天下的周武王、统一中国的秦始皇、君临天下的汉武帝、写出“史家之绝唱”的司马迁、开创“盛世之国”的隋文帝、扫除群雄的唐高祖、文韬武略的唐太宗……这些彪炳史册、灿古耀今的人杰，都生长和建树于这片土地。

陕西，神于天，圣于地。

而“天之高焉，地之古焉，惟陕之北”。

是斯诺的《西行漫记》(《红星照耀中国》)，让我这个江南女子，早在少年时期，心灵就深深地为陕北震撼。

那是一片理想主义的天空，那是一片英雄辈出的土地。

黄土地，就是陕北人的生命舞台。

陈胜、吴广、李自成、张献忠……多少英雄豪杰，曾在这片土地上大展雄才、一抒伟略，但都以失败告终；而红军在陕北，以两万兵敌国民党二十八万大军，成为世界战争史上的奇迹。

山河之固，在德不在险。

延安，是我青春岁月的心灵图腾；延安，是我仰之弥高的精神高地。延安窑洞的灯火，在我心中光焰万丈；枣园、凤凰山、杨家岭、王家坪、瓦窑堡、南泥湾，都是早已深入我灵魂的名称。

终于，我踏上了这片伟大神奇的土地，踏着革命先辈的奋斗足迹，来到了陕北，来到了延安——朝圣。

仰望宝塔山，眺望着太阳从地平线上升起，我热血沸腾、心灵战栗。

在这里，信仰、理想、激情再度凝聚，让我重新得力，如获新生。

延河奔流不息，像亘古的诉说，诠释着延安的前世今生。

如果不是参加“亚洲作家走进延安”采风活动，我可能至今还不知道：革命圣地延安，也是中国石油工业的发祥地；新中国摇篮——延安，也是中国石油工业的摇篮。

百年延安，源远流长。

早在北宋年间，科学家沈括在赴任延安府太守途中，在延河边发现了石油，将其记载于《梦溪笔谈》，并预言“此物后必大行于世”。

“苦焦”(陕北方言)的黄土地下，却蕴藏着丰厚的液体黑金，这是天地的秘密，是天地包藏之妙。

石油，是现代工业的血液，也是现代工业的象征。腐败无能的清末政府也深谙此理，于是，在延安设立延长石油官厂，钻成中国陆上第一口油井，结束了中国大陆不产石油的历史，填补了旧中国民族工业的一项空白，使延长石油成为中国石油之祖。随后，延长石油生产出与“洋油”媲美的灯油，开创了中国石油加工的历史先河。

延长石油，就是黄土地上的脉搏。

刘志丹解放了延长石油官厂，让石油回到人民的手中，在“一滴汽油一滴血”的抗日战争和解放战争时期，延长石油有力地支持了中国红色革命，被誉为“功勋油矿”。1944年，毛泽东为时任延长石油厂厂长、陕甘宁边区特等劳模陈振夏亲笔题词“埋头苦干”，激励着一代代延长石油儿女脚踏实地奋勇前行。

埋头苦干，成为延安精神的原生组成部分，成为中国共产党重要的精神财富。

俄罗斯作家阿·托尔斯泰在他的《苦难的历程》中写道：岁月会消失，战争会平息，革命也会沉寂下去。是的。革命，不就是为了人民过上安康幸福的生活？

在延安精神的光照耀下，一代又一代陕北人，仰天俯地，埋头苦干，从贫穷走向富裕，从现在走向未来。延安精神，薪火相传。

从延安走出来的诗人阎安说：“陕北的现代性觉醒与发生在这块土地上的两大历史事件密切相关，一个是延安时期，一个是‘文革’后期知青来延安插队。”

我以为，对于长久“文必秦汉，诗必盛唐”的炎黄子孙来说，这个“现代性觉醒”，更多指文化觉醒。

延安时期诗人光未然与音乐家冼星海的珠联璧合之作《黄河大合唱》，“奔向延安的少年”贺敬之历久弥新的经典戏剧《白毛女》、荡气回肠的诗歌《回延安》，延安插队知青路遥的《人生》《平凡的世界》、史铁生《我的遥远的清平湾》，这些与延安有关的文艺作品，持久不衰地散发着思想和人性的光芒。

文化，也是一个民族的灵魂。走进陕北，天空高远、湛蓝、透亮，没有一丝杂质，甚至没有一片白云。大地辽阔静溢，沟壑莽莽苍苍，石油管道排排行行。明亮的阳光，如水一般泼洒在无边无际的原野上。走在天地之间，有热辣辣的信天游陡然从原上响起，声音高亢、拔地通天、如泣如诉，让离开歌厅仿佛就不能唱歌的我们如痴如醉。一个脸上布满沟壑的老汉，坐在自家土窑洞前，怡然安详地微笑着注视我们。

黄土地，是这样的雄浑而又多情。天不语自高，地不语自厚。大哉，陕西；厚哉，陕北；伟哉，延安！

## 盐的滋味

杨慧

作为百味之先的“盐”，那咸咸的滋味实在是再平常不过了，但在我过往的岁月里，每每刻意想起盐，便思绪纷飞，如打翻了五味瓶，杂陈百味齐袭心头。

从记事起，我便听到大人对盐的溢美之词，于是从小就有了对盐的膜拜，但生活在贫穷时代，盐的卑微身价又与寒酸穷苦有着扯不清的关系。

南方人的主食是米饭，须有下饭的菜肴，在艰苦年代，鱼、肉、蛋之类的高档菜肴只是一种向往，平日里多是常见的“瓜菜代”；家里最困难的时候，连青菜萝卜也难以继，因为菜蔬特别依赖食油来“伺候”，没有油，熬出来的菜蔬像饲料，又因那时食油供应不足，想吃菜蔬也不容易，下饭菜就只能降格为咸菜、大酱之类。

我的成长时期恰遇国家三年经济困难，穷困潦倒至咸菜、大酱也难以维持，于是母亲想到了盐，鸡鸭鱼肉、萝卜青菜乃至咸菜大酱都没了踪影，盐巴就这样羞羞答答登上了家里的餐桌，堂而皇之地充当起下饭的“主菜”角色。

寒酸到只有盐拌饭，在穷乡僻壤也被认为是一件不甚光彩的事，乡里向来有在吃穿上“显摆”的陋习。这种靠盐拌饭的落魄让母亲的脸很挂不住，故每次招呼开饭时，母亲明显压低地呼唤，代替了往日的吃天喝地，还刻意关上了堂屋

那两扇栅栏式的半截小门，甚至破天荒的连餐桌也不用摆，一来实在无菜可摆，二来免得空荡荡的桌子上赫然摆着一盘咸盐，反令人心慌。

于是母亲想了一个妙方，利用平日存放剩菜剩饭的专用竹篮子，将其盖子翻转过来扣在篮子上，权当台面，因为竹篮盖子是明显的弧形，反过来正好凹口向上，这样，摆上去的盐盘子便“深藏不露”，即使有探头张望的邻居路过，也难窥见里面的秘密。

盐巴配饭并非把盐往碗里一撒了事，而是经过母亲的精心炮制。先将盐煨制成焦盐，再放一块稍微砸扁的老姜和适量的水，然后加蒸至生姜熟透。吃饭的时候，只需需夹起那块早已吸满了盐水的老姜，往碗里的米饭上蘸一蘸，然后把姜放回盐盘子里，由另一个人“接力”，一顿饭下来，全家人轮流不断地重复着这一动作，看来盐巴真是好东西，吃起来很下饭，也很香。

母亲见我和弟妹几个不知忧愁吃得津津有味，常常不经意地透出些长吁短叹，即使勉强露出些许微笑，却似乎是掩饰着难言的隐忧，因为有几回吃过饭后，我分明看见了母亲眼里暗淡的泪光。

诚然，母亲是乐观的人，她懂得在困顿之时如何鼓励她的孩子，她常说怕没菜，只要有饭吃饱就是幸事。

母亲的话颇耐人寻味，我们几个吃盐巴饭都可以吃得这样欢实，其实这跟盐无关，皆因饥不择食。

后来有一次，母亲看见我们不按“游戏规则”，争抢盐盘子里那唯一的生姜，引发出开怀大笑时，受到感染，于是给我们讲了一个关于盐的故事。

她说从前有一户穷人家，每天也都是以盐佐餐，主人将盐巴盛在一只用椰壳做成的碗里，围坐在桌前吃饭的一家人轮流用筷子从椰壳碗里捣盐，由于半球体椰壳接触面小，容易滑动，当每次用筷子往里捣一下，那椰壳碗都会像陀螺似地飞转好几圈，从而引发一家人笑声不断，用餐气氛变得轻松有趣。

朝代久远却异曲同工得令人捧腹一幕，不仅诠释了同为“贫贱不能移”的心智，也道出贫穷生活家庭相似乃尔的境况，因为就在我们家为盐拌饭而遮遮掩掩之时，却因我的小妹在邻居家的一次“蹭饭”，引发出又一个与盐有关的故事。

那天，少不更事的小妹在邻居家门口玩耍，被热情的邻居拉进屋吃饭，吃得满心满意的小妹回家后，回味无穷中充满对这次蹭饭的溢美之词。

她一直说邻家的“菜”是很特别的一粒粒



焦黄色的东西，从未见过也没吃过，并一直强调“很好吃”而念念不忘。母亲纳闷，在村里有名的这家穷困邻居会有什么特别“好吃”的东西？

第二天，母亲终于从邻居那里了解清楚，原来她家的下饭菜也只是盐，只是炮制方法不同，我家是用生姜蘸盐水吃，人家是将炒熟的盐直接撒在饭碗里。

真相大白之后，两家的主人都笑弯了腰。令我始料不及的是，因为小妹的这次蹭饭事件，竟一下子踢爆了村里家家户户均有盐拌饭的普遍秘密，于是全村为之哗然，街头巷尾到处诉说“盐”的滋味。

不过，说到动情处，母亲终于止不住淌出两行酸涩的泪水，令我终生难忘。

## 手工薯粉

彭明志

美食的一大秘密就是转化。红薯传入中国缓解了上亿人的粮食问题，但不经加工的红薯吃了胀气。于是人们用它转化成了另一种独特的食物：薯粉。薯粉也被叫做“南粉”，是寻常百姓家常见的食材。

金秋季节里，硕大的瓜块从地里挖出来，真叫人喜爱。裹着泥土的红薯装进篮子里，沉入水中不断晃动、洗净，新鲜红薯被直接磨碎，放入特制的滤袋中筛过，这是古朴的分离技术。如此反复后，红薯淀粉便展现在眼前。纯粹的手工制作薯粉向来也是个力气活，需要多个成年男子相互配合，先是揉粉就要壮年男子持续很久才能完成。

用带有十多个手指粗孔的粉瓢“筛”出一条条线来，这刚从粉瓢里“线”出来的粉丝被一口烧了开水的大锅接住，开水的热力将粉丝迅速煮熟，旁边有人再把熟粉放置清水中冷却。冷却的薯粉还不是成品，需要自然的温度让它风干，依靠寒冷干燥的冷气将水分带走。人们把它挂在竹竿上，再放到房外晾吹。这整个过程在家乡叫做“线南粉”。

为什么制作薯粉要选择严寒？因为零摄氏度下，线状薯粉会被水分形成的冰晶所冻开，这样粉条就不会结块，夏季则达不到此效果。夜里，大自然的温度让一根根粉丝逐渐分开来，这时它们还软绵绵的。到了白天，冬日的暖阳不着急地又把它身上的水分蒸发掉。然后，你会发现它们变硬了，成了一根根粉丝。

对于薯粉，经验丰富的人一看就知道是不是正宗的，不掺假的薯粉形状略粗，颜色也稍加暗淡。记忆中曾多次看到屋前马路上有人挑着担子卖薯粉，颜色灰黑灰黑，有大的也有小的，现在却很少见了。薯粉是餐桌上不变的美味，本地席面上的合菜，粉丝便是主角之一。至于其它合菜的粉丝煮鱼、煮白菜，或者杂烩、火锅，都是极好的，其滑润鲜嫩口感的诱惑，人们永远抵挡不住。

如今有作坊可代劳加工薯粉，食材都是自己种的，加工过程亦可全部目睹，吸引了不少人。效率面前，手工已不属于这个飞速旋转的时代，古老的工艺正被机器所吞噬，在今天及未来的餐桌上，纯手工食品将显得愈加珍贵，薯粉也将成为舌尖上的追求。



雨中

官学明 摄影

## 又是一年桑甚鲜

龙红平

周末，我去河堤边散步时，几棵野生的桑葚树映入眼帘，枝叶繁茂郁郁葱葱，树上挂满了红的、青的、紫的桑葚果，它们悠闲地和微风聊着天。

提起桑葚，不用说它口感酸甜美味，单说防病保健功能足以让人喜上眉梢，果实中含有丰富的营养成分和活性蛋白，具有补肝益肾、生津润燥、乌发明目等功效。

这时，我的耳畔忽然想起了阵阵童谣：“小小桑葚挂满天，红的酸，紫的甜，田头陌上家家忙，晴采桑，雨采桑。”儿时的家乡，山沟村头遍地长着茂密的桑树。桑葚成熟的季节，小伙伴们穿梭在树林中，雀跃着这边桑葚累累，那边欢呼着桑葚个大。胆大的建建挑个桑葚熟透的树，猴似地爬上枝桠，迫不及待地摘下一颗又大又紫的桑葚放入口中，连连喊着“甜，真好

吃！”那连吃带拽的模样，羡慕了站在树下巴巴等着吃桑葚的小伙伴，直到树下小伙伴急得直跺脚，叫着快摘几颗尝尝时，建建才慢悠悠地从树上摘下一颗颗红艳艳、胖嘟嘟的桑葚丢在小伙伴们撩起的上衣兜里。等小伙伴满心欢喜地吃到嘴里，酸得咧开了嘴皱紧了眉，连连叫唤“好酸，好酸”时，“哈哈——”横跨坐在枝丫上的建建，已笑得前俯后仰，双腿不停地晃动着。当小伙伴发觉被戏弄时，不约而同地捡起地上的小石子朝他扔去，建建吓得连连叫饶，忙不迭地摘些饱满而又乌紫的桑葚从树上丢下，大家迫不及待地咬了一口，那甜甜的味道如同打翻了的糖浆布满了整个味蕾，大家嚷嚷着要建建多摘些时，馋嘴的小胖早已急不可耐地往树上爬了。那时没有可以随身携带的编织袋，有的只是一张嘴、一双小手，小伙伴们又

各自把上衣撩起形成兜兜，把摘下的桑葚全都放在里面，这才心满意足、嘻嘻哈哈地打打闹闹回家。

到家后，我兴奋地把桑葚从衣服里抖开放在桌子上，打开时却傻眼了，包裹桑葚的衣服全染上了紫颜色，仔细一瞧，好多桑葚破了皮，汁液全流了出来。害怕爷爷奶奶看见少不了一顿骂，赶快进房间换上干净衣服，脏衣服胡乱地藏在床角落，接着喜滋滋地跑出来喊着姊妹分享桑葚。等大人发现衣服染上了颜色时，我已进入了梦乡……

“郁郁林间桑葚紫”一串串淡青绯红、浅紫酱紫的桑葚，引得行人垂涎欲滴，咬上一口甜汁四溢，鲜香味美。“黄栗留鸣桑葚美，紫樱桃熟麦风凉”，真是时光微醺初夏风，桑果铺地满城诗。