黄土高原铭刻长征魂，一幅油画定格先辈英姿，热血信仰在西北大地薪火永续。

画布上的长征魂

□任 静



沿着红军长征足迹，我瞻仰了宁夏中国工农红军长征将台堡会师纪念碑。在三军会师纪念馆，一幅油画让我久久驻足——三位将领并辔而行，踏雪而来，伟岸英姿，扑面而来。凝望着画布，历史仿佛就在眼前，内心不禁百感交集。

油画里，刘志丹、谢子长、习仲勋三位革命先辈并肩骑马前行，骏马踏过高原残雪，身后队伍紧紧随行，红旗迎风飘扬。陕甘宁交界的这片黄土地，沟壑连绵。当年，正是在这片土地上，红军胜利会师，开启了新的征程。在陕甘宁百姓心目中，他们是顶天立地的革命英雄，是一方百姓的领袖，更是黄土高原引以为傲的精神脊梁。陕北民间至今传唱着歌谣："正月里来是新年，陕北出了个刘志丹……四月里来四月八，老谢又把绥德打……"歌声未歇，信仰永恒。为铭记刘志丹与谢子长的卓著功绩，他们的故乡先后以他们的名字命名——这份敬重，深深扎根在大地之上。

不过，画中并肩的三位革命先辈，其实未能同时走到长征胜利的会师地。谢子长于1935年2月在安定县灯盏湾病逝，时年38岁；刘志丹于1936年4月在东征战役中壮烈牺牲，年仅33岁。将台堡会师之时，已是1936年10月，三人中只有习仲勋一人站在这片会师的土地上。画家的笔，是把他们共同战斗的岁月凝聚在了一起。

我从小听着英雄的故事长大。闲暇时，长辈们坐在窑洞前、老槐树下，总爱一遍遍讲述往昔的故事。有见识的老人常说，多亏他们建立了西北革命根据地，长途跋涉的红军才有了安稳的落脚之地，身处苦难中的人民，也终于盼来了大救星。祖辈朴素的话语里，满是由衷的敬重与感念。这些红色故事借着民歌、童谣，口口相传，延续至今，早已化作这片土地上的精神图腾。

画中三人并肩而立的身影，如同三座巍巍青山，默默守护着黄土高原。画里的寒风扑面而来，吹过刘志丹的棉帽檐，吹过谢子长的羊皮袄，也吹过习仲勋紧握缰绳的大手。马蹄踏碎薄冰积雪，溅起的水花里，藏着当年黑暗岁月里不曾熄灭的希望火种，也是老百姓对安稳生活最真切的期盼。观画沉思，心潮澎湃，岁月流转，山河为证，这片土地铭记着他们，我们后辈亦永远不会忘怀。

走出三军会师纪念馆，抬眼望去，近处是将台堡连绵的山川，远方的脉络一直延伸到陕北的山峁与流淌不息的延河。当年的陕甘宁边区，寒风凛冽，日子艰苦。可乡亲们把节省下来的小米、南瓜，以及精心烹制的油糕、米酒，一趟趟送到队伍中。革命先辈们深知这片高原的贫瘠，体谅百姓度日的艰辛，故而倾尽心力奔走拼搏。他们心中所愿，不过是让地里长出丰收的粮食，让百姓安稳度日，让后辈子孙不再遭受颠沛流离之苦。

三位先辈在黄土高原点燃了燎原之火。无数个夜晚，土窑洞中的煤油灯彻夜不熄，他们围在一起查勘地图，商量前路；一次次战斗中，他们冲锋在前，身后紧跟着一心想过上好日子的乡亲们。

我也曾踏着先辈血染的足迹，拜谒过多处革命圣地旧址：土墙上留着旧时的弹痕，先辈用过的简陋木桶与马灯，残留着隐约划痕的小炕桌，打补丁的旧衣物，染血的最后一元党费……仿佛都在默默诉说着往昔的峥嵘岁月，每一道印记都站着一个没有走远的名字，等着后来人读懂他们崇高的信仰。

他们是受人敬仰的英雄，也是有血有肉的普通人，忍着饥寒，舍弃与家人团聚的安稳生活，一心守护着身边的父老乡亲。刘志丹注重团结群众、打土豪分田地，与战士同甘共苦，被群众视为"杀富济贫的好汉"；谢子长在战斗中身先士卒，临终前仍牵挂着一方百姓安宁，留下令人动容的遗言："我对不起老百姓"，这夙愿未竟的沉重遗憾里，盛满了一位革命者对人民的深厚感情。

如今，站在长征胜利会师之地回望，历史的硝烟早已散去，山河换了崭新模样。画里的身影依旧挺拔，他们怀揣解放人类的火苗和坚定的革命信仰，始终行走在这片用热血守护的厚重土地上。

老区山间的积雪早已融化，河水静静流淌。当年的孩童已然老去，他们又把这些动人的故事讲给下一代听，一辈辈接力，红色精神薪火相传。

英雄的名字，不会被时光抹去，先辈的革命精神会永放光芒。他们如同高原上的群山，默默伫立，指引着后人前行。无论我们走得多远，回望这片高天厚土，总能看见他们坚定前行的身影，看见迎风招展的红旗，心头闪耀着那颗永远明亮的火种。

清风掠过将台堡千年的夯土城墙与猎猎红旗，恍惚隐约听见远去的马蹄声，"嗒嗒"敲击出铿锵有力的豪迈节奏，带着西北大地独有的厚重与坚毅气质。我久久地站在油画前，深情凝望，满心的敬畏之情渐渐湿润了眼眶，仿佛被油画中穿越而来的寒风，迷了眼睛。

游 迹

茶铺里的世界

□李 华

成都双流杨柳河畔，静卧着一座浸润茶香的川西古镇——彭镇。它因市井成形、因茶俗传世，是成都近郊保存完整、生活气息浓郁的原生老街。不同于诸多翻新再造、商业化浓重的古镇，彭镇守旧貌、存本真，以连片老铺、绵长烟火、百年茶风，留存着老成都最质朴的民间生活图景。

彭镇立镇已有六百余年历史，地处双流、温江、崇州三地交界，自古便是川西坝子重要的乡村物资集散地。旧时乡间交通闭塞，周边乡民逢集赴场、挑担贸易、互通有无。长年累月的赶集往来，让街边茶铺应运而生。乡民驻足歇脚、围坐闲谈、邻里叙旧，饮茶慢慢成为世代沿袭的乡土习俗，茶香自此扎根古镇，绵延至今。

岁月更迭，城乡迭代，不少老场镇古貌消逝、街巷肌理无存，唯有彭镇老街坚持原貌留存。青石板街巷蜿蜒舒展，历经数百年风雨冲刷、步履打磨，变得温润发亮、古韵深沉。沿街连片的川西穿斗式木结构瓦房错落排布，青瓦覆顶、木檐古朴，部分老屋窗棂尚存清代雕花遗存，简约厚重、古意盎然。街巷不刻意造景、不浮夸修饰，完整延续旧时场镇格局，尽显川西古场镇的原生风貌。

撑起彭镇百年气韵、定格老街时光底色的，是声名远扬的观音阁老茶馆，也是彭镇最鲜活的文化地标。当地流传百年旧闻，清末一场大火席卷场镇，周遭屋舍尽遭焚毁，唯独观音阁院落安然无恙。乡民视为祥瑞，故此得名。民国初年，此地开设茶铺，世代经营、薪火相传，是名副其实的百年老茶铺。

百余年来，观音阁坚守原貌、朴素经营，始终未做商业化翻新。泥土地坪凹凸斑驳，沉淀着百年人流往复的岁月痕迹。屋内木桌竹椅温润老旧，老虎灶、锑壶、青花盖碗悉数保留旧式陈设，完整还原川西乡村老茶铺的原生场景。十元平价茶饮初心不改，既稳住了本地老茶客的日常，也成为记录老成都市井百态的天然取景地。

每日拂晓，茶馆炉火准时升腾，沸水翻滚、茶香漫巷。镇上老人数十年如一日，晨起沏茶、围坐闲话。一碗三花茶，一缕青烟，半日闲情，成为老街恒定不变的晨间景致。在这里，喝茶不仅是休闲消遣，更是邻里相聚、延续民俗、安放日常的生活方式。摆谈龙门阵、静坐休憩、传统采耳，市井百态汇聚一铺，平凡岁月在悠悠茶汤中变得从容绵长。

穿镇而过的杨柳河，为古朴老街平添了灵动的气韵。河水四季潺湲，绕街穿巷，滋养两岸民居草木。河畔梧桐垂柳繁茂青翠，清波映树、巷水相依、动静相宜、清幽雅致，让老街更显温润诗意。

依托滨河景致，彭镇形成古今相融、新旧共生的独特格局。与古朴厚重的观音阁隔巷相望，河畔喜来小院清雅别致。白墙素净，竹帘低垂，绿植点缀，秋日桂香浮动，与老茶铺的醇厚茶香、街巷烟火气息交织。年轻游人偏爱新院清静雅致，静坐品茗、读书闲谈；本地老人固守老铺旧俗，坚守乡情、延续茶韵。新旧业态兼容共生，传统民俗与现代休闲相得益彰，让百年老街兼具岁月厚度与时代生机。

浓郁绵长的市井烟火，是彭镇最动人的底色。老街业态质朴接地气，乡思豆花铺扎根街巷多年，恪守川西家常本味，一碗豆花咸辣适口、软糯鲜香，抚慰本地人日常三餐，也让外来游客品读地道川乡烟火。

老街独有的生活韵律，藏在寻常市井声响中。老式剃头铺推子轻响，节奏舒缓安稳；闲暇时段，茶馆里的金钱板、传统评书声声入耳、韵味悠长。游人踏访古街、定格烟火、寻访旧迹；本地人安居营生、饮茶闲谈、从容度日。外来诗意寻访与本土寻常日常相融相生，勾勒出一幅温暖平和的老街市井画卷。

近年来，当地深挖原生老街资源，深耕传统茶俗文化，推动古镇古韵新生。如今的彭镇，盖碗茶、工夫茶、围炉煮茶等传统茶饮品类齐全，咖啡、冷饮等新式业态有序补充，适配不同群体休闲需求。每至午后，街巷人气鼎盛、茶铺满座，茶香萦绕、人声温缓，呈现出安宁繁盛的市井气象。

这里的时光舒缓恬淡，不急不躁。阳光穿叶铺巷，流水潺潺绕街，茶盖轻触碗沿，邻里轻言闲谈。远离都市喧嚣浮躁，一巷一景、一茶一味，尽是川西坝子从容安然的生活本态。

夜幕降临，月色漫过青瓦檐角，沿街民宿与小店亮起暖灯。点点灯火散落古巷，宛若细碎星光温柔铺陈。彭镇茶香如故、烟火依旧，旧时光在此沉淀，新生活在此生长。这座六百年川西老场镇，古韵长存、新风永续。

食 味

一鸡过千年

□宋开峰

如果没吃上一口德州扒鸡，那就算不上来过德州。

走过家乡德州的街头，看到最多、最普遍的当数扒鸡店，而且大多有一块醒目的牌子："天下第一鸡"。扒鸡是德州的一张名片，一个符号，也是一道美食。

当清晨的东方刚刚露出鱼肚白，德州老城区街巷深处已陆续飘出阵阵香气，一家老字号作坊里，一口大锅正咕噜咕噜冒着热气，这锅老汤成就了"天下第一鸡"的美誉，在百年的熬煮中化作了德州扒鸡的金黄油亮。我徜徉在运河古街斗拱下，眼前仿佛重现昔日商贾云集、千帆竞渡的繁华景象。

德州因运河而兴，明清时期漕运尤盛，码头桅杆如林，南北货物在此中转，素有"九达天衢、神京门户"之美誉。彼时的扒鸡铺子在运河码头支起灶台，以本地特有的柴鸡为材，在运河畔拾木柴烧火、取运河水焖鸡。饥肠辘辘的船夫轻轻一掰，鸡肉便脱了骨，一口咬下去皮酥肉烂，琥珀色的卤汁流淌而出。南来北往的旅人揣着油纸包裹的扒鸡匆匆赶路，这份源自古运河畔的卤香便随着运河一路逶迤，北上、南下。

德州扒鸡之所以被誉为"天下第一鸡"，首先源于严格的选材与独到的工艺配方。其优选农家饲养的柴鸡，经宰、烫、净处理，将爪入鸡膛、翅入鸡喙进行造型，远望似鸭浮水、口衔羽翎。后将鸡皮裹蜜、油炸上色。待老汤沸腾后下入整鸡，辅之以陈皮、草果等十六味香辛料，先用旺火煮，再以微火焖，文武有序，慢炖八小时。一道道严谨考究的工序成就了德州扒鸡的熟烂脱骨、香而不腻的品牌符号。有地方志记载：当年乾隆皇帝下江南，经过山东德州时吃了一只扒鸡，龙颜大悦，遂赐之以"天下第一鸡"，自此声名远播。

关于德州扒鸡的起源，众说纷纭。普遍的说法是，康熙三十一年的一个午后，贾记烧鸡铺的掌柜贾建才因事外出，只留下了一个小伙计守着灶。炉火舔舐锅底，蒸汽顶得锅盖轻响，小伙计熬不住困倦，垂头入了梦。待他惊醒，锅中水已半干，鸡早过了火候。小伙计面如土色，只道要挨重罚。谁知贾掌柜归来，捞出一只鸡查看：肉烂如泥，骨酥如膏，异香竟透街而出。过路人循香而来，一尝之下，连骨都嚼得津津有味。后来，贾掌柜提了两只热腾腾的鸡，去请街坊马秀才赐名。马秀才品咂再三，吟道："热中一抖骨肉分，异香扑鼻竟袭人；惹得老夫伸五指，入口齿馨长留津。"吟罢一拍桌："好一个五香脱骨扒鸡！"一场失误与机缘巧合，一只无意中被煮烂的鸡，就这么闯入了人们的视野。自此，这名字便如运河上的船，载着德州的味道驶向四方。

运河哺育了扒鸡，铁路和绿皮火车则让它成为火车上的顶流美食和"餐王"，火遍大江南北。它味道鲜美，且无需用力拆分，甚至不需要餐具就能大快朵颐。二十世纪，随着津浦铁路等铁路线的贯通，德州站前人声鼎沸。月台旁扒鸡铺子林立，蒸汽混着肉香，织成一张网，专缚旅人的饥肠。老舍先生曾记火车停靠德州时的盛况："卖鸡的就是再长一双手也伺候不过来。杀声震耳，慷慨激昂，不吃烧鸡，何以为人？"一只只用油纸包着的扒鸡被捧在旅客手中或被装进旅客的行囊，有的承载着对至亲深沉的挂念，有的化为一剂抚慰乡愁的良药，成了流动的德州徽章。车吮当吮当地走，走南闯北的老饕津津有味地吃着，肉骨分离，软嫩到手轻轻一扯就扒拉开来，撕肉吮骨，最好能配上一瓶老白干儿，边吃边喝，直到吃得渣儿都不剩，才在旁人艳羡的目光中心满意足地打个饱嗝儿，不算辜负了这趟旅程。

柴鸡在家乡，称为"聚宝盆"，攒蛋换油盐，鸡粪肥田，啼鸣司晨。当地人言鸡有五德：红冠为文，距锐为武，遇敌敢斗为勇，得食呼伴为仁，守夜报晓为信。逢年节祭祀，红羽公鸡常作牺牲。鸡血滴入酒碗，以指蘸取，在门楣和粮囤上画符，如写一封寄给天地的密信，祈求风调雨顺，人畜两旺。

小时候，乡里家家户户都有柴鸡的影子和鸡的欢鸣声。那时我颇喜欢养小鸡，更喜欢蹲在鸡舍旁看母鸡下蛋。母鸡要下蛋时，会在院子里打转，嘴里"咯咯"地哼着，直到找到最舒服的草窝才肯蹲下。等蛋壳落地的脆响传来，它立刻昂首挺胸地踱出来，叫声变得清亮得意，像是在宣告大功告成。

家乡的宴席中，柴鸡是标配，若无鸡的荣耀登场，宴席就一下子没了"灵魂"。所谓无鸡不欢，无鸡不宴。做法也是多种多样，常见的有家常炖鸡、蒸鸡、黄焖鸡等，如果能吃上一口正宗的扒鸡，当然无异于过年。家乡集市的鸡摊也永远热闹，褪了毛的柴鸡倒挂在铁钩上，分外惹眼；活鸡笼里，柴鸡的羽毛带着土色，眼珠黑亮，时不时扑腾几下翅膀，啄食笼底的片片碎草。卖鸡的商家褪毛、开膛，动作麻利得像在表演，嘴里也忘不了那句"咱德州的鸡，吃的是黄河滩的谷，喝的是运河的水，肉紧实着呢。"

一只小小的鸡已经成了当地流动的文化志，它从未尘封于古籍，始终沸腾于千家万户的灶台之上。

太阳越升越高，愈加浓烈的扒鸡香气自老城区向东蔓延，它穿越苏禄王墓前的悠悠驼铃，掠过新湖的粼粼波光，伴着董子书院里的琅琅书声，最终抵达德州东站的穹顶之下。在这里，一列列复兴号载着一盒盒、一提提德州扒鸡疾驰而出，将这份百年醇香传向远方。

记 忆

清甜芦根

□徐 新



每每看到成片的芦苇轻舞飞扬，总能感受到一种亲切的召唤，时不时想起童年时在芦苇中捉迷藏、钓龙虾、卷苇叶吹口哨等趣事，而那味道甘甜的芦根更是丝丝滋润着幸福童年，让人久久无法忘怀。

芦根就是芦苇的根茎，家乡的沟边河畔，凡是有水的地方，都可见到芦苇的影子。苏辙曾有诗云："芦生井栏上，萧骚大如竹""芦根爱溪水，余润长鲜绿"。当春风吹遍大地时，熬过了寒冬的芦根则彰显出了生命的活力，白白的、嫩嫩的芦芽裹着翠绿的叶子从泥土里争先恐后地挤出来，远远望去像是给河滩铺上了一层浅绿色的毯子。而到了夏秋季节，在芦根的不断催生下，芦苇茁壮成长，修长的苇身，顶着先是淡紫后来是雪白飘盈的芦花摇曳生姿。风阵阵吹来，整个芦苇荡似波涛起伏，连绵不断，伴着"沙沙沙"的和弦，和着鸟鸣蛙唱，让人不知不觉地陶醉其中，流连忘返，不由得想起《诗经》中："蒹葭苍苍，白露为霜。所谓伊人，在水一方"的著名诗句。

到了冬天，光秃秃的河滩上显得空旷而萧条。芦苇都被乡亲们收割回家，用来编织苇席、苇篮等生活用品。而芦根依然坚守着，并在地下蓄积着力量，孕育着新的生命。这时候，小伙伴们就开始打芦根的主意了。大人们则带着我们专挑离水近、松软的地方去挖，因为那地方的芦根既粗壮且还嫩。他们先把铲子往芦苇根部四周掘下去，然后撬动土块，再把上面的泥土掀掉，尺把长的芦根就现身了。我们急忙去掉附在芦根表面的一层老皮，芦根现出了洁白如玉的原形，晶莹剔透，惹人喜爱。芦根既不需要烧煮，也不用削皮，洗干净即可食用。于是我们就近找一处水洼荡涤一下，迫不及待地往嘴里送。洁白柔韧的芦根，口感清脆，味道甘甜，清香满溢，丝丝甜蜜沁人心脾，我们常常连嫩嫩的芦根渣也直接吃了下去。在那个物资相对匮乏的年代，在寒冷又漫长的冬天里，芦根就是天然的美味，多年以后想起来依然令人回味无穷。

"春饮芦根水，夏用绿豆汤，百病不生更硬朗。"这是上了年纪的老人常说的话。年岁渐长后我看了一些书，才知道芦根还真的是中医治疗温病的要药，它有利尿和清热解毒的功效。《神农本草经疏》的"草部下品之下"中收入芦根载："芦根味甘、寒，无毒，主治消渴、客热，止小便利。"

而民间还有"拼死吃河豚"的说法。河豚鱼至毒但极鲜，大文豪苏轼曾曰："据其味，真是消得一死"，意思是说如此美味，毒死也是值得的。

踏上工作岗位后，我再没去挖过芦根，至今已有40多年未曾尝过芦根的味道了。当阵阵的秋风轻掠过草木，一片片洁白似雪的芦花，纷纷扬扬如飞雪般飘向天边的彩云时，记忆中那挖芦根的场景和清凉甘甜的滋味又被激活了，难忘那个清贫而又纯真美好的童年时代。

主管主办单位：陕西新华出版传媒集团有限责任公司 出版单位：陕西出版传媒集团报刊有限责任公司 本报地址：西安市高新区锦业一路10号中投国际大厦A座18楼 邮编：710065 联系电话：(029)89668717 89668179 81168500
全年订价：298.8元 广告许可证：陕工商广字01-013 制版：本报照排中心 印刷单位：西安蓝星新技术开发有限责任公司 地址：西安市新城区咸宁东路东方厂北门 电话：(029)82466577