对一本书的承诺

□赖永勤

当我把这本书交到重庆红岩革命历史博物馆，接过大红的收藏证书时，心里“咯噔”一下——“我终于兑现了对《立春》的承诺！”

《立春》的作者，是著名的重庆籍女舞蹈家王静先生。虽然84岁高龄的她对我没有这样的要求，但这桩承诺却在我心中酝酿了近5年之久。

我和王静先生相识于上世纪80年代中期，那时她是重庆歌舞团的副团长，同时兼任四川省舞蹈家协会副主席、重庆市舞蹈家协会主席。我认识她的时候，她已近天命之年，早已过了舞蹈演员的黄金时期，但我却有幸在渝中区八一路的解放军剧院，欣赏了由她创作并演出的独舞《白鳝仙子》。这不仅是她的代表作，也是重庆舞蹈史的一座里程碑。作为“铁粉”的我为此还写了一篇对她的小专访《我愿做一朵跳动的火苗》，发表在1991年2月3日的《现代工人报》副刊。

没想到，我们后来成了同在一个小区居住的邻居，我经常可以见到她和她的先生钱造雄老师。我们总有谈不完的话题，当然，谈得最多的还是舞蹈。“王静老师这么执着于舞蹈艺术，如果有一本她的舞蹈专著该多好啊！”我不止一次这样想过。

2016年深秋，我在小区散步时，身后传来钱造雄老师的声音，“小赖，我正要找你呢。王静写了一本集子，她要送给你。你等着，我马上回家去取。”不一会，他就把《立春》交到我手里。

《立春》是一本自传体的艺术回忆录。拿到书的当天，我就把它读完了。看完此书，我除了惊叹王静先生显赫的家世，更感叹她日常生活的低调朴素，继之而来的是无比佩服。

她是新中国第一代舞蹈家，在首届莫斯科青年联欢节上捧回了国际艺术银质奖章。这本书不仅记录了她的人生历程、从艺经历和艺术思想，也见证了重庆舞蹈事业的发展，堪称重庆舞蹈史的缩影。

原来，她是红岩英烈王朴的亲妹妹。在书里，她满怀深情地讲述了哥哥王朴壮烈牺牲的经过，母亲对革命事业的无私援助，以及母亲言传身教对自己的影响。

她说，那时她家里开办了莲华中学、志达中学等几所学校，并在繁华的商业区开办了南华实业有限公司，成为党开展地下工作的重要经费来源之一。家里经常有中共地下党员来来往往，母亲还担任了掩护工作，母亲和哥哥的忠诚仗义，一言一行都影响着她。她回忆，母亲得知哥哥牺牲的消息悲痛欲绝，在家病卧数日后坚强地站起来，并向党组织表示，我儿也是我师，老师给我指引的路、交办我的事，我还没有完成，我要继续……她说，母亲的坚强影响着她。而她从哥哥和母亲身上吸收得更多的是无私。新中国成立后，母亲接到由西南局主要领导亲自批准的一张巨额支票（折合黄金2000两），母亲不仅婉拒，而且告诫子女，任何时候都不能向党伸手要一分钱！

读完全书，联想到与王静先生相识相交的点点滴滴，我完全被这满门忠烈的种种义举感动：一定要让这本书回到它最应该去的地方，要把这种精神带到更多更远的地方！

王静先生曾经告诉我，她的家乡在渝北仙桃乡，即现在的悦来。于是，我联系了重庆悦来投资集团党委书记王菊梦女士，并送去了这本书。王菊梦看完这本书后非常感慨，她动情地说：“非常高兴著名舞蹈艺术家王静老师的《立春》回到她的故乡。王静老师是重庆的骄傲，也是我们悦来的骄傲。我是在红岩精神的熏陶下成长起来的，从小就知晓王静老师的胞兄王朴烈士的英勇事迹，一直感佩王静老师的母亲、革命老人金永华妈妈的博大情怀。我们将从中吸收丰富的精神营养，不断提高自我思想修养，同时动员广大干部职工认真学习，学好用好这份珍贵的党史教材。”

我同时联系了重庆图书馆的任竞馆长，该馆很快馆藏了这本书。非常凑巧，王静先生的女儿钱梅蕾也在重庆图书馆工作。任竞馆长激动地说：“王静老师是革命母亲金永华老人的女儿和红岩革命烈士王朴的亲妹妹，同时也是我们重庆图书馆的家属，我们深以为荣。凝聚着王静老师革命家史、人生经历、情操境界和艺术追求的《立春》被我馆收藏，是我们馆的荣幸。我们不仅要好好珍藏它，同时还要将它作为珍贵的党史文献、党员信念教育和爱岗敬业的生动教材，组织全馆干部职工认真学习。为了扩大这本书的影响，我们将在我馆的各种宣传平台重点推荐，让更多的读者知晓这本书、学习这本书。”

重庆红岩革命历史博物馆也收藏了这本书。重庆红岩联线文化发展管理中心党委书记朱军说：“王朴烈士的英勇事迹和革命母亲金永华老人的崇高境界，一直在巴渝大地广为传颂，‘英勇的儿子，伟大的母亲’感动了千千万万的中华儿女。感谢王静老师把《立春》这本书赠送给红岩革命历史博物馆，它让我们了解到王静老师从小就深受革命思想的熏陶，在哥哥和母亲的感召之下，把自己的一生奉献给了社会主义文化事业，以自己的不懈追求和艺术成就来回报哥哥和母亲对她的教育培养。这是教育一代又一代年轻人，继承烈士遗志、传承革命精神的最好教材。”

他们的感言令我感动和高兴。作为《立春》这本书的读者和王静先生多年的忘年交，我完成了对自己的一份承诺、对一本书的承诺，同时也完成了对一种精神的承诺。更令我高兴的是，这份承诺，完成在中国共产党百年华诞之际。

寻找碉堡梁

□罗毅

山路越来越陡，已然人迹罕至。碉堡梁，你在哪里？

再往前几公里，就是湖北咸丰县境。渝鄂交界处，武陵逶迤，峰峦起伏，山脉绵延，一派葱茏。十多年的封山育林，山梁早已被茂密的树木林幛包围，松树、刺槐、柏树、水竹以及叫不出名的各类杂树，竞相生长。径行处，藤蔓交错，蛛网罗织，几乎封闭了当年乡民砍柴放羊的小道。

满头银发的冉大爷，手提柴刀走在最前面，年轻的党员们紧随其后。寻找碉堡梁，80、90后为主的支部党员，在荒山野岭中体验着当年红军长征的艰辛。

冉大爷一边开路一边说，小时候在这里砍过柴、放过牛，山那边就是唐崖河，山梁上有废弃的碉堡。慢慢地，这里就有了碉堡梁这个地名。家里的老辈子口口相传，说当年贺龙的红军相当了得，从恩施、咸丰那边开过来，在这里与国民党反动派打了一场恶仗。碉堡周围，子弹壳儿飞得到处都是。新中国成立后，人民当家做了主人。改革开放以后，日子变得越来越好。特别是最近十来年，黔恩高速公路修建通车，全村人都“农转非”。村里人做梦也没有想到的是，能够像城里人一样，吃上国家粮，领到社保或退休金。哈哈，祖祖辈辈在土里刨食的日子，一去不复返啰。

一个小时前，支部党员从黔江城里来到朗溪村，祭扫红十八师朗溪战斗纪念碑，凭吊当年牺牲的烈士。90后入党积极分子小段领读纪念碑上简短的文字，党员们大致知道了朗溪战斗的来龙去脉——

1935年11月，红二、六军团在贺龙、任弼时、关向应带领下，从湖南桑植刘家坪、水獭铺等地出发，撤出湘鄂川黔革命根据地，长征北上。为保障军团主力行动，红十八师奉命留守，牵制敌人。12月3日，红十八师接到军团电令，肯定全师已经光荣完成任务，应迅速突出重围，甩开敌人与主力会合。

12月20日凌晨，红十八师在龙山马阻岭分兵突围，进入湖北来凤、咸丰与宣恩等地，与敌数次激战后，全师仅余一千多人。12月29日，红十八师经恩施大集场抵达咸丰黑洞，两天后到达尖山大水坪，计划渡过唐崖河，取道川东去往贵州，追赶主力红军。

唐崖河对面即当年的黔江县坝乡朗溪村，已有敌重兵防守。1936年1月1日凌晨，北风呼啸，雨雪交加，红十八师官兵来到唐崖河东岸，涉水过江。谁知师前卫营刚刚上岸，即遭到埋伏在郎溪碉堡梁之敌的突然袭击。在这万分危急的时刻，师长张振坤沉着冷静，指挥师直机关和前卫营，在此背水一战，勇担断敌掩护重任，血洒碉堡梁。

85年过去，红星高悬的朗溪战斗纪念碑清楚地告诉后来人，这里就是当年的战场。那么，碉堡梁，具体位置在哪里？

询问路人，皆茫然。幸好，在纪念碑一侧打乒乓球的冉大爷，自告奋勇担任向导，还回家取来砍刀——那个地方，早已没有路了……

终于，一行人手足并用爬上了山梁。传说中的碉堡，因了修建高速公路而毁弃。年轻的党员们，一个个汗流浃背，仿佛经历了一场鏖战。当年，先辈们在此舍生忘死，又该是何等的壮烈？

小憩碉堡梁，顾四野绿水青山，高速公路纵横，山下村庄俨然。大家遥想当年战事，看眼前风展红旗如画，不胜嘘唏。

家·春 中国画 陈茂华

春天 万物生长

□李立峰

“爸爸，你获得了一块奖牌，我失去了一天的快乐。”睡前，儿子认真地对我说。

我以为他在吟诗。因为，每晚我都在读诗中入睡，他则在漫画中入睡。但很快我发现，不是。心，不由得陡然一沉。

原来，我去跑长嘉汇半程马拉松，他在家，无处可去。那一刻，我心生愧疚。

在孩子小的时候，父母就是他们的腿和脚啊。当父母缺席了，他们只能百无聊赖。当仅有的一天放松没有了，该如何熬过漫长的一周？

是啊！一年，有多少个周末？一周，有多少陪伴的时光？一天，有多少走心的交流？

灵魂三问，夜不能寐。

春天，思念疯长。

从南山到老家的金刚台，漫山遍野，搁不下对亲人的思念。在母亲缺席的日子，太阳便一直缺席。似乎是母亲回乡，把阳光也带走了。

傍晚，儿子做作业，我带女儿去小区溜达。

灯光下，女儿惊喜地发现一株蘑菇。女儿说，下雨天，这是蚂蚁、蜘蛛的雨伞。如果老虎、大象都变小了，也可以到伞下躲雨。

原来，蘑菇是动物们的伞。这是女儿给我上的生动一课，也是我听过的最动人的童话。

我打开手机的灯，在暗夜里搜寻。我发现，蚯蚓正在建造新家，在洞外建起了城堡。一只蜗牛，正努力爬上桂花树。长长的触角，像两根天线。你动一下，它便缩起来。在一个死去的大大的蜗牛壳里，一只蜘蛛在此安了家。

我的身后，挤满了孩子，睁大好奇的眼睛。那一刻，我像个孩子王，满是骄傲。

春天，万物生长。

大地像被过度宠溺的孩子，万物都被它喂饱。新芽在雨水中生长，神采奕奕，精神抖擞。

春天，天空收集着四季的浮云流水，在这一刻编织成雨，悉数播落人间，几乎持续了整整一个月。这多像一对新手父母，生怕自己的孩子饿着，而一直喂养。

春花褪去，青杏尚小，枇杷渐黄，柑橘正香。大地已经洋溢着丰收的味道，到处果实累累。这是春天的第一批果实。丰收将持续一年。

枫杨挂着一串串风铃，海棠树伸着一根根手指，腊梅则举着一个个小拳头，红叶李的果子落了一地。大自然的春华秋实，慢条斯理，不紧不慢，很容易让狂躁的心静下来。耐心等待收获的季节。

大树向空中生长，占领每一处高度，习惯了被仰望。而与世无争的小草，则向广袤处生长，覆盖每一寸大地，郁郁葱葱，织就一片片绿毯，更适宜沉思。

中央公园阳光大草坪边，运来的草被切成块，卷成了书的样子。这批人工草坪将移栽到树下，替代那篇光秃秃的荒芜。

四周一片鸟语，好不热闹，不知道它们每天都在聊些什么，反正一幅兴高采烈的模样。森林倒气定神闲，颇有家长的范儿，很有耐心，且小心翼翼，护着每一个鸟巢。

小鸟，是大树放飞的风筝。

如果在镜湖，野鸭子每日都在练习凌波微步，通常是夫唱妇随，在湖上起舞，那景象很是动人。

春天，心香袅袅。

清晨，一只蜜蜂飞到我的镜头前，仿佛是在问我——有哪些花开了？

春天里四月的花开，没有三月明显，但如果细细打量身边，会发现，花儿从来没有离开，只是退到了叶子的后面。

你看，楝树开出了紫色的花朵，刺桐开出了红黄。镜湖边成片的鸢尾，辉山上紫荆缤纷一地，楠山上柚花飘香，老远就能闻到。

阳光大草坪边，月季如同拳头，朝天怒放。杜鹃花向来低调，分为红粉白三色，像爱热闹的小朋友，叽叽喳喳地挤在一起。而茉莉则像个春天的少女，穿着紫色与白色的衣裳，安静矗立，浑身散发着清香。

一些花开在公园，一些花开在朋友圈，一些花开在了心上。

【希望的田野上】

“犁花”绽放

□苏其善

父亲在水田耕出的“犁花”，一直是我心中最美的花。

春耕时节，父亲几乎天天牵着老牛，耕田耙地，播撒农家丰收的希望。他用传统犁铧耕出散发着热气的泥土，那是在绚烂阳光下尽情绽放的“犁花”啊。

父亲的“犁花”，盛开在春天，结果在夏季，成熟在金秋，很香很甜，有滋有味。父亲耕出的“犁花”，细密均匀，错落有致，一如慈祥的父亲，让我感到温暖亲切。

每当土地从沉睡一冬中醒来，父亲犁铧翻开的“犁花”就在春风中荡漾。那黧黑的“犁花”，虽然没有鲜花艳丽，却有一股很温暖很清香的气息，它会结出小麦、玉米、稻谷、番薯、高粱等让农家欢欣的丰收果实。

在薄雾弥漫的乡村，父亲扛起犁铧，牵上他的老牛，到水田耕作。很多时候，我打着赤脚，高挽裤管，紧紧跟在父亲身后，提一个斑竹条，为父亲吆牛。

父亲犁田的时候，我就在水田旁或小河边割青草。待到日上三竿，父亲坐在田坎上，一边歇息，一边裹着叶子烟“吧嗒”时，我就将割得满满的一大背篼青草，倒在拴着老牛的树下。老牛伸出长长的舌头，将青草卷入满口白沫的嘴里，香甜地咀嚼着。

我最爱看父亲犁田。只要父亲下到田里，将牛套好枷索，将手中的斑竹条轻轻一挥，再对老牛喊一声“走起”，老牛就使劲拉着犁铧朝前迈去。老牛粗壮的短腿淌着水，“哗哗”作响，掀起一层层浪。那黑黝黝湿漉漉的泥土，便随着父亲犁铧的尖口翻开，一朵朵光滑的“犁花”便在水田中盛放。

父亲举着长长的斑竹条的身影很威武，但斑竹条好像是摆设，总是悬在空中，他舍不得向牛背落下。老牛很卖力，从不偷奸耍滑，和父亲配合默契。我跟在父亲后面，踏着犁沟，追着“犁花”，尽情释放童年无忧无虑的欢乐。

晨辉中，夕阳下，父亲和老牛在田野的剪影，常常如电影一般滑过我的脑际。父亲一手扶犁，一手挥鞭，老脸挂满汗珠；老牛周身湿漉漉的，冒着一股股热气。父亲和老牛被盛开的“犁花”包围着，在青山绿水中，如一幅绝佳的水墨丹青。

在这幅水墨画里，我隐约看到，漫山遍野中，那翻滚的麦浪，金黄的稻谷，饱满的大豆，鲜红的高粱……

【食尚志】

我在悉尼炒回锅肉

□李北兰

曾前后四次登陆澳洲悉尼，寓居的时间不算长也不算短，但凡有华裔朋友（特别是川渝老乡）来家做客，我必做回锅肉。

“川渝有那么多美食，你为何总‘盯’着回锅肉不放？”

“盯”的第一个原因，即美味多滋的回锅肉不说是川菜之魂，至少也是川菜中最具代表性的一道菜，用来待客既有面子也有里子；“盯”的第二个原因，在于澳洲的猪肉有较浓的腥臊味，回锅肉的第一道程序，即用放有料酒或花椒的开水氽煮生猪肉，显然比其它烹饪方法更能有效地去除异味。

你肯定还要追问：“澳洲没有做回锅肉的佐料，怎么办？”

呵呵，只有你想不到，没有你做不到。华人超市里没有郫县豆瓣酱卖，就在粤港产的豆瓣酱里加一点辣椒碎；没有回锅肉“伴侣”芽菜或榨菜，就买台湾产的霉干菜替代；港台生产的老抽、生抽偏甜，煸炒时就少加糖、多加盐；葱蒜在花园里自种，泡椒在密封瓶里自腌；至于豆豉或甜面酱，买不到就暂按省略键……如是变通出来的回锅肉倒也差强人意，如果不是正宗的川渝人，几乎辨不出味道的参差和长短。

某日，请来访的川渝老乡品尝我做的非正宗回锅肉。交谈之际，我说起当年在大巴山时，每年都要做豆瓣酱及干豆豉、水豆豉等，“那个缺油少盐的年代，自己不做就没有吃的。”话到此，我心中“咯噔”一声——那时不做就没有吃的，现在不做也一样没有吃的呀。于是，自制回锅肉佐料的决心在刹那间下定，自己动手丰衣足食呗。

在澳洲自制豆瓣酱不现实，一来制作流程相对麻烦，二来澳洲蚕豆长不出做豆瓣酱所需的白毛霉菌。何不做水豆豉？有了水豆豉，就相当于既有豆瓣酱，又有豆豉；既可去腥，也可增香，可谓一举多得。说干就干，第二天我便去华人超市买了几斤黄豆和一个密封盖玻璃罐。煮豆、捂豆、拌作料、装封罐……不过半月，一罐鲜辣可口、豉香绕梁的水豆豉便闪亮登上厨案。为此，我开开心心地唱了一曲秦韵汉调的《幽菽之歌》。

有了自制水豆豉，煎炒回锅肉既方便又简单，其做法也与豆瓣酱+甜面酱+酱油的传统做法大同小异，只是将佐料“统帅”豆瓣酱换成了水豆豉：煮熟的五花肉切成薄片，入油锅爆炒，之后稍加白糖，肉片呈灯盏窝状时便刨到锅边待用。将掰成小截的干辣椒入油锅中炒至棕色，再加水豆豉及泡椒、泡姜末炒香，然后将锅边的五花肉片刨到锅底一起煸炒，再加入老抽、生抽上色调味；起锅时下蒜苗段（没有蒜苗也用蒜茸或葱花）炒匀，便装盘上桌。如是做出来的回锅肉，自是豉香可口、别有风味，用一句重庆方言来形容，就是：味道不摆了！

那年春节，我应邀参加社区来澳探亲的华人父母聚会，聚会的自助餐实行AA制：除饮料、主食由主办方筹措之外，每人（户）带一个菜与大家分享。我几乎没有犹豫，便从咱家的家常菜谱里拽出水豆豉炒回锅肉。

拼接的大长桌上摆满探亲父母精心烹制、寄托乡情的各种中华美食，有熏鱼、醉虾、咕噜肉、拌干丝等等。当我那份颜值高企、豉香诱人的回锅肉上桌，成了一枝独秀，最先空盘。一位随川籍岳母前来蹭食的小伙子品尝后，还特意跑到我面前竖起大拇指：“孃孃，你的回锅肉好吃到爆！”

虽说只是一盘回锅肉，但事后回想，却也有一种浅浅的觉悟：在食材迥异、烹调非同的海外，你能端出一盘乡土的回锅肉，好像是一种偶然，其实也是一种必然——无论你到天涯海角，只要植根于你心底的乡愁不减，沉淀在你舌尖上的味觉不衰，纵使上天入地、下海登极，你也能把你所钟情的那道传统美食的土色土香发掘出来。