

城里的灯光

薛杨州

我小时候是山村牧童，常赤脚放牛。为了买一双解放鞋，要等春节前父亲专门到徐州城里去一趟，顺便买些年货。如果天黑了父亲还不见回来，我便摸黑到村头，朝着城里的方向眺望。南面的天空被灯火染红，我知道那是父亲去的地方，名字叫徐州城。

上世纪60年代，我因为读书进了城。每当夜幕降临，我常倚窗，近距离观看徐州城的万家灯火。那时，城里居民大都还是住小瓦房，白天那些瓦房是一眼望不到边的黑褐色的屋脊，夜晚灯光密如繁星却忽明忽暗，如农历七月夜晚忽明忽暗的星辰。

那时的学校办公楼、教室、马路边的夜市虽也眨着动人的眼睛，但并不辉煌。商场霓虹灯虽也闪烁，但放射出的光芒并不耀眼。淮海路、中山路两条主要大街的路灯虽也彻夜通明，但灯光昏黄，如瞌睡的眼睛，

打不起精神。那时，城里的灯光虽然不灿烂辉煌，但对于我这个来自乡下的孩子来说，已经是十分的震撼了。我每天夜晚都能观看万家灯火，除却安全就是温暖，内心满足，生活幸福，城里的万家灯火把我的心底照得透亮。

我自幼喜爱读书。我坐在宽敞温暖明亮的教室里，摊开日记本，写下一段文字：我热爱读书，现在我有了好的读书条件，在这万家灯火里，要扯起希望的风帆，为祖国健康工作五十年！

我毕业后，回到乡下教书。上世纪90年代，我又回到徐州城。那时，我就发现城市万家灯火夜晚的灯光规模逐渐扩大，形成灯的海洋。此时的徐州，真是灯随路转，路随灯移。城市的主干道灯光璀璨，远观如跳跃着的火龙；主干道分出许多支道，许多支道又分出更小的支道，这样城市就延

展开来，处处有灯处处亮，灯光如天上的星星，千道、支道彻夜不息地流淌着金色的光芒，显得城市宽广大气，增添了现代化的新韵味。

万家灯火让城市变得越来越舒展，越来越亮。70多年来的巨变，古城穿越多少历史的风雨，经历了多少世事沧桑，形成了丰厚的文化底蕴，到如今是璀璨的万家灯火，映衬着步入新时代的盛世繁华。这美丽之光是徐州人民奋斗得来的，奋斗是这座城市的标配，奋斗使古城如少女十八变，越变越好看。

近些年，徐州秉承绿色发展理念，发展经济注意生态保护，绿色已成为城市的主色调。云龙湖一湖碧水，云龙山满目葱茏，还有形形色色的绿色公园，遍布城市的街角，滋养着盎然的绿意，滋润出一城青山半城湖，成就了这座古城独特的文化气质：沁人心脾的温润，灵动柔和的隽

秀。如果说白天是绿色的天下，夜晚便是金色的光辉笼罩。夜幕降临，灯光汇成金色的海洋，流经之处滋养着绿色，金色与绿色和谐交融，滋润出古城徐州的独特风情，滋生出离人归客的种种乡愁。

是呀，这万家灯火下涌动着打拼的人流，正是这些追光者背井离乡的奋斗，才把城市灯火扮得更美，从某种程度说，他们就是万家灯火中最抢眼、最明亮的那盏灯，是古城最美的风景。而我，只是这盏灯下的一只微不足道的小鸟，总是鸟思旧林在围绕着家乡飞翔。

每当夜晚来临，我站在阳台上久久观望彭城广场旁边那座最高楼上的璀璨灯光。华灯初上、霓虹闪耀，一处处美轮美奂的场景，都在展示这座现代化城市的无限美好。我的古城家乡会变得更好，我在家乡美丽灯光的指引下也将一路逐光前行。

盐豆，舌尖的乡愁

华玉琳

记忆里，当北风掠过苏北平原的草垛，母亲便会将浸泡饱满的“八月黄”黄豆倒入铁锅。柴火舔着锅底，豆子在沸水中舒展成金黄的云朵，直到能用指腹轻易碾碎。这些豆子会被装入粗布蒲包，放进陶缸里，再压上青石缸盖，静静地躺在余温中发酵。15天后，揭开缸盖的瞬间，混合着发酵醇香与辣椒辛辣的味道，便成了寒冬最踏实的信号。

母亲总说：“盐豆的毛要白得像霜，丝要能扯三寸不断。”分寸全凭她掌心的温度感知——发酵不足则生涩，过度则发苦。

传统工艺中，发酵好的豆子要加入红辣椒酱、花椒粉和微山湖岩盐。石臼捣碎的辣椒酱泛着虎皮纹，粗盐颗粒在阳光下像碎钻闪烁。母亲拌豆子时总戴着粗布手套，指缝间渗出的辣椒酱在陶缸沿凝结成琥珀色的泪滴。

封缸前，她会撒一把姜末进去，辛辣气息混着豆香，能穿透整个腊月。现代工艺虽说能精准控制温湿度，却再难复现柴草窝里偶然的惊喜：有时发酵过度生出黑斑，母亲便加双倍辣椒掩盖；某年寒冬发酵不足，她竟把陶缸塞进棉被焐在炕头。这些失败的“瑕疵品”，如今想来都是带着体温的创作。

在物资匮乏年代，盐豆是睢、邳两地农家四季的“主菜”。掺加萝卜片的萝卜豆最常见——黄豆珍贵，萝卜廉价，在一起成就了独特的风味。父亲用烧火棍在陶缸底刻画的“1976”字样，见证着发大水时盐豆救全家的往事。母亲总把第一茬新豆子留给村东头的五保户王奶奶，她说：“发酵的豆子和人一样，要懂得抱团取暖。”

盐豆的滋味，随着岁月流转不断变换。上世纪50年代，盐豆拌着糊粥配上地瓜面窝头，有时还要掺榆树皮粉充饥；到了80年代，盐豆炒雪里蕻配玉米饼，改革开放后油星渐渐多了；如今，孙辈留学带回盐豆芝士焗饭的混搭创意，盐豆炒鸡蛋都成了城里饭店最受欢迎的一道土菜。

最难忘的，是过去晚上收工归来时，灶台边放着的一碗红薯粥、盐豆煮豆腐。嫩豆腐在咸鲜汤汁里颤巍巍地浮沉，就着它能吃三个大煎饼。有一年春节，我偷尝刚拌好的鲜盐豆，辣得直灌凉水，母亲笑着用井水冰镇过的鸡蛋清给我解辣——那蛋清后来成了炒盐蛋的原料，金黄的蛋花裹着发酵豆粒，是离乡后最常复刻的家乡味。

去年清明回老家祭奠时发现，老灶台已没有了。表姐用发酵箱做的盐豆，菌丝均匀得像是工业制品，但当我夹起一筷子盐豆炖豆腐，蒸汽模糊眼镜的刹那，仿佛又看见母亲在灶前搅动豆子的身影——那双手的温度，才是盐豆真正的发酵引子。

离乡五十载，母亲离世也已经二十多年。我家冰箱里总是存着一罐盐豆，那是妻子按老母亲的方子所制：黄豆用发酵箱恒温培养，辣椒面改用料理机打磨，甚至加了点味精提鲜。当我用它就着大葱卷煎饼时，却总觉得少了些当年灶台边那缕混着柴草灰的焦香。

五十年梦绕故园霜，那霜是鬓角的斑白，也是盐豆表面的白霜，更是凝结在时光里的岁月痕迹。曾装盐豆的粗陶缸早已空置，缸底“1976”的刻痕却愈发清晰。或许，乡愁本就是发酵的过程——时间让记忆长出黏丝，思念被封存成琥珀色的咸香。

走进冀东，追寻父辈足迹

韩树祥

解放战争中，我的父亲成为一名光荣的解放军战士。

我父亲所在的部队，诞生于抗日战争时期的晋察冀军区冀东军分区，在解放战争中逐步发展壮大，经历多次改编、合编，先后参加辽沈战役、平津战役，最终改编为中国人民解放军第46军137师409团（已裁撤）。

今年10月，我们几位46军后代前往冀东地区，开启了一场追溯父辈从军足迹的寻访之旅。

父辈战斗过的部队，源于1938年冀东暴动骨干人员组织起来的滦卢基干队、丰滦迁大队和路南李安良、小川武工队于1942年9月合编组建的冀东军分区直属第一区队。

1944年10月中旬的丰润杨家铺突围战，一区队四连为保护冀东军分区突围付出了惨重代价，只有几十人突出重围；1945年1月，一区队与游击队合编组建冀东14团，成为1100多人的野战部队；同年9月20日，冀东14团在兄弟部队配合下收复玉田县城，全歼日伪军1800余人，该团3连被授予“玉田战斗模范连”称号；1946年4月，再次整编后的14团已达1700余人，并改编为冀东独立11旅31团。

1947年2月，我的父亲在河北丰南参军入伍，成为31团1营3连的一名战士。1947年8月，东北民主联军第九纵队在遵化鲁家峪组建，31团改称九纵26师76团，9月部队出关东北作战。激战五岭山、解放朝阳城、辽沈战役战锦州、平津战役克津南……这支部队历经战斗锤炼，蜕变成一支冲锋陷阵的劲旅。

1948年11月，东野九纵改称中国人民解放军第四野战军第46军，

我父亲所在的26师76团改称46军137师409团。

冀东寻访之行，我们首先来到了打响冀东暴动第一的滦县港北村，寻访港北起义旧址并向港北起义纪念碑敬献花篮；在李大钊的故乡乐亭，参观李大钊纪念馆，缅怀革命先烈；在冀东烈士陵园追寻先辈足迹，缅怀先烈英雄事迹；在东北民主联军第九纵队诞生地遵化，参观了冀热辽抗日根据地鲁家峪陈列馆，瞻仰了鲁家峪烈士墓；参观了丰润潘家峪惨案遗址，瞻仰了丰润杨家铺烈士陵园纪念碑……我们在座谈交流中分享每个家庭的红色传承故事，每个瞬间都成为心中难以磨灭的记忆。

冀东寻访之旅辗转多日，大家带着对先辈的缅怀与敬仰、对根脉的探索与追寻，克服旅途的疲惫，积极参与每一项活动。这段共同的寻根之旅，不仅让我们加深了对先辈的敬仰，更让我们彼此结下了深厚的情谊。

这次寻访，我还幸运地找到了父亲几位战友的后代。我们的父辈曾经同在一个山头、一个阵地、一个战壕，冒着枪林弹雨并肩作战。那种生死与共的情谊，如今也延续传承到了我们这一代，是父辈的缘分让我们相聚在一起，亲如兄弟姐妹。

我们这次寻访，不仅是一次对历史的回望，更是一次对初心的叩问、对精神的传承、对情谊的延续。我们的先辈们在枪林弹雨中挺身而出、前赴后继，在艰难岁月里坚守信仰，用生命和热血诠释了爱国情怀与勇于担当的精神，他们的个人情感、家国情怀，永远是我们前行的力量源泉。