

唐山之好 唐山之美 唐山之新

古迹 览胜

## 回望稻地铁桥与横街

侯文武

随着河北理工大学轻工学院的落户,米粒王国乐园的建成开放,稻地,这个曾被誉为京东四大名镇之一的古镇,正悄然焕发出新的生机。近日,稻地镇农旅融合示范区建设如火如荼,横街改造工程紧锣密鼓地展开,稻地再度迎来助力发展的春风,或将蝶变为第二个“河头老街”。这片生我养我的土地,每天都在书写新的故事。

怀乡之情涌动,不禁让我深深回望老家稻地。我十八岁参军离乡,数十载岁月流转,最让我魂牵梦萦的,仍是坐落在稻地二村的那座铁桥,与那条横街。

稻地铁桥与横街历史悠久,名传四方。童年时,无论是玩耍、逛街,还是上学路过,这里几乎是我每日必至的“打卡地”。它们在我心中,早已烙下深深的印记。

稻地铁桥横跨陡河。据史料记载,它始建于清光绪二十七年(1901年),是河北省首座公路铁桥。桥身采用钢架结构,上铺木板,两侧竖立铁栏杆。中间行车,两旁走人。通体赤红的桥身长约五十米,宽五米,桥墩由磨石砌筑,桥头原有石狮与浮雕装饰。1974年,铁桥改建为钢筋混凝土结构,1976年唐山大地震中毁损,同年修复。如今,唯有桥头的石狮子依旧屹立,而那座铁桥,已随岁月隐入历史。

我仍记得童年时在铁桥上嬉戏的时光:车辆驶过,桥身随之微微震颤;栏杆在阳光下流转着金属的光泽;透过人行木板的缝隙,可见河水缓缓流淌。偶尔有渔人划着小舟经过,鱼鹰猛地扎入水中,不一会儿便衔起一尾银鳞。那时的陡河水清可见底,立在桥上,甚至能望见水中游鱼自在的身影。桥头河边,是抓鱼摸虾的乐园。最让人心碎的,莫过于摸到甲鱼反被咬住手指。老人们笑说:“被王八咬了别硬拽,学声驴叫它就松口。”夏日里,我们从桥头或石砌的迎水墙上一跃入水,畅游河间;待到寒冬河面封冻,这里又成了天然的滑冰场,伙伴们的欢笑声在冰面上久久回荡。

铁桥的建成,直接催生了横街的繁华。桥连接南北,桥头自然成为人流与物流的交汇处,逐渐形成热闹的“桥头横街”,并与稻地本街及周边区域相连,构成古镇特有的十字街格局。街面铺着青石板,两侧店铺林立,货栈俨然。那些青砖灰瓦的老屋,门楼雕花,檐角静默,透着一股沉稳的古韵。逢年过节,横街上秧歌欢腾、戏台高筑,喧闹中洋溢着人间烟火气。“天和顺”等老字号,是横街记忆里不可或缺的部分。这家历史悠久的中药店,堪称稻地街的标志,其后院附设酱醋作坊,所产的“稻地”牌酱油远销唐山、天津。此外,“福和顺”酱菜、“四大肉案”以

及多家商铺旅店,共同织就了横街繁华的商业图景。

我幼年时,横街上已无私家店铺,取而代之的是供销社经营各类门店:作坊、商店、粮站、饭店、旅社、理发店、澡堂、修理厂……那时购置生活和学习用品,总要到横街。最难忘的,是集市上卖烧麦、油饼与灌肠的小摊,每一次品尝,都是童年里难得的欢愉。

1976年,唐山大地震骤然降临,稻地镇恰处震中,横街遭遇了灭顶之灾。在这场具有不可抗力性的自然浩劫面前,所有建筑荡然无存,曾经的古城风貌被彻底抹平,最终竟未留下一丝的可供回味的历史痕迹。好在震后重建的稻地横街,基本遵循了原有的道路与房屋布局。

稻地铁桥和横街的故事,如同唐山丰南一带口耳相传的民间话语,充盈着我儿时的耳目,丰满着当年伙伴年老时的谈资,质朴而醇厚,满是人间温情。如今,铁桥已化作混凝土新桥,石板路被水泥路面覆盖,青砖雕花的老宅变成整齐的二层小楼,横街尽头的荷花池也已填平建屋……唯有那对石狮依然静立桥头,像两位沉默的守护者,凝望着这片土地的变迁。它们已成为一代人的记忆符号,如同稻地二村的老友,见证了儿代人的悲欢岁月。

偶尔回到故乡,漫步桥头横街,满眼皆是现

代文明的繁盛与忙碌。然而,我对儿时铁桥与横街的眷恋,从未随岁月消减。别了,稻地陡河上的铁桥;别了,稻地桥头那条横街。一座崭新、繁华、气派的新城,正在这片深情的土地上巍然崛起。



## 与梁小龙老师在一起的日子

秦宇



梁小龙老师去世的消息,让这个冬日的早晨变得更加寒冷,而我的心也被带入更深的寒意中。回忆起2024年的盛夏,我们正在丰南拍摄电影《爱心之拳》,我是影片的导演和主演。我有幸与梁小龙老师搭档,那些日子点点滴滴,此刻如同胶片一般一帧帧在脑海中重映。

丰南的夏天总是热浪袭人,剧组工作人员早早开始准备当天的拍摄。梁小龙老师总是第一个到达片场的人,他穿着那件标志性的黑色练功服,在空地上默默热身。那时他已年逾古稀,却依然保持着武者的身形与气质。我第一

次见到他时有些紧张——毕竟面对的是“火云邪神”的扮演者,一代武术明星。但他只是温和地笑了笑,拍了拍我的肩膀:“秦宇是吧?唐人?咱们一起把这部戏拍好。”

拍摄期间,梁小龙老师的敬业精神令人动容。作为剧中我的武术指导老师,拍摄间隙,梁老师倾力指导我武术技巧、神态细节,为了赶工期,有时拍摄要持续到凌晨四五点,梁老师也坚持与大家在一起,这一幕我至今难忘。

梁小龙老师不仅是一位杰出的武术家,更是一位可敬的长者。在片场休息时,他常与我们这些年轻演员分享他的人生经历。他说起早年香港电影的拍摄条件,说起为了一个镜头反复练习的执着,说起他对中国武术的理解。“武术不是打架的技巧,是修心的艺术。”这句话深深烙印在我心中。

最让我感动的是他对唐山这片土地的感情。得知我是唐山人后,他特意让我带他去看看这座城市。我们去了抗震纪念馆,他静静站在那里许久,然后轻声说:“唐山人是坚强的,这种精神在咱们电影里也要表现出来。”后来在拍摄中,他特意将角色加入了一些细节,以表达对唐山人民的敬意。

在《爱心之拳》中,梁小龙老师扮演的是一位退休武术教练,他将自己毕生所学传授给年轻人。戏里戏外,他都是如此。有一次我有个武

打动作总做不好,他单独留下陪我练习,一遍又一遍,直到晚上十点多。他告诉我:“动作不在花哨,在于精气神的传达。你心里有戏,观众才能感受到。”那一刻,我忽然明白了他能塑造出那么多经典角色的原因——不仅凭功夫,更凭对角色的深刻理解与全心投入。

拍摄的最后一天,丰南下起了小雨。梁小龙老师完成最后一个镜头后,站在片场外望着飘落的雨滴,转头对我说:“秦宇,电影是暂时的,但电影传递的精神是永恒的。好好演戏,演出中国人的精气神来。”我重重地点头,看着他远去的背影融入雨幕里。



如今,梁小龙老师已经离我们而去,但他留下的不仅是银幕上的经典形象,更有那种对艺术的执着追求、对后辈的悉心指导、对中国文化的深切热爱。作为曾与他合作的我来说,与梁小龙老师在一起的日子将是我宝贵的时光,我会永远铭记他的教诲,在艺术道路上继续前行。

梁小龙老师离开了我们,但他在丰南雨中的背影,将永远留在我的记忆里,也留在《爱心之拳》的每一个镜头中。他对于电影艺术的执着追求,将由我们这一代电影人继续传承。

## 粉条记忆

鹿振玲

酱红色的粉条,碧绿色的白菜,鲜嫩的肉丝,一道纯朴清淡的白菜肉丝粉条映入眼帘。它静静地躺在白色的餐桌上,如花季少女,质朴自然之中流露出清新淡雅的气质。柔柔滑滑的粉条,香味在舌尖回旋,不禁勾起了我童年的回忆。

儿时,老家是远近闻名的粉条村。每到冬天,尤其是到腊月,家家户户都忙着制作粉条。红薯经过打磨、过滤、沉淀等复杂的工艺,先被制作成淀粉。时至今日,粉碎机的轰鸣声,淀粉沥水的咕嘟声,还在我的耳畔萦绕;埋于地下的水缸,测试淀粉的玻璃瓶,一堆堆粉渣,一个个半球形的淀粉坨,如记忆碎片,仍残存于我脑海的角落,只是拼不出完整的淀粉制作的画面。但粉条制作的场景,却恍如昨日,无比清晰。

通常是午饭后,粉条制作有条不紊地在我家进行着。父亲用些许明矾和淀粉细面在沸水锅里搅拌成透明的糊状的灾。灾的数量,主宰着粉条的命运。少了,粉条就像断线的雨帘,淅淅沥沥的,汇成一个个连接号;多了,粉条就像慵懒的小蝌蚪,笨拙地跳水,汇成一个个逗号。只有数量刚刚好,才能做出上佳的粉条。然后,父亲将灾倒入大搪瓷盆中,与温热的淀粉面融合在一起,再用木棍合。父亲和爷爷不停地翻拌,揉搓,直到面团如婴儿肌肤般细嫩光滑为止。

幼小的我负责往灶膛填煤,把火烧得旺旺的。待铁锅中的水沸腾后,父亲一手紧握葫芦做的粉瓢,一手有节奏地捶打瓢沿,身体随瓢作圆周运动,这样,粉条就均匀有致且不粘连。不过父亲这个功夫可不是一朝一夕能练成的。此时,我仿佛看到了一位油画家,在锅的方寸之地,游刃有余,尽情挥洒,粉条的粗细尽在笔墨的轻重里。白色的淀粉糊如游泳健将,从瓢中徐徐落下,扎进水里又浮出水面,随即变成了晶莹剔透的粉条。一沉一浮间,凝固了时光,更换了容颜。

爷爷先用筷子挑起粉头,再用大箬篱捞起粉条的其他部分,转身投入凉水盆中。妈妈和伯母用布满皱纹的手,娴熟地抓起粉头,时而“蜻蜓点水”,时而缠绕一圈,直至所有的粉条井然有序地平铺于木棍或葵花杆上。要把软滑的粉条置于光秃秃的粉杆上,是离不开一双巧手的。粉条随后被辗转送入另一凉水盆中过凉,然后摆放在架好的梯子上沥水。此时,整个屋子里水雾缭绕,仿佛人间仙境,亲人们的面庞在蒸汽的笼罩下若隐若现,在我幼小的记忆中定格。

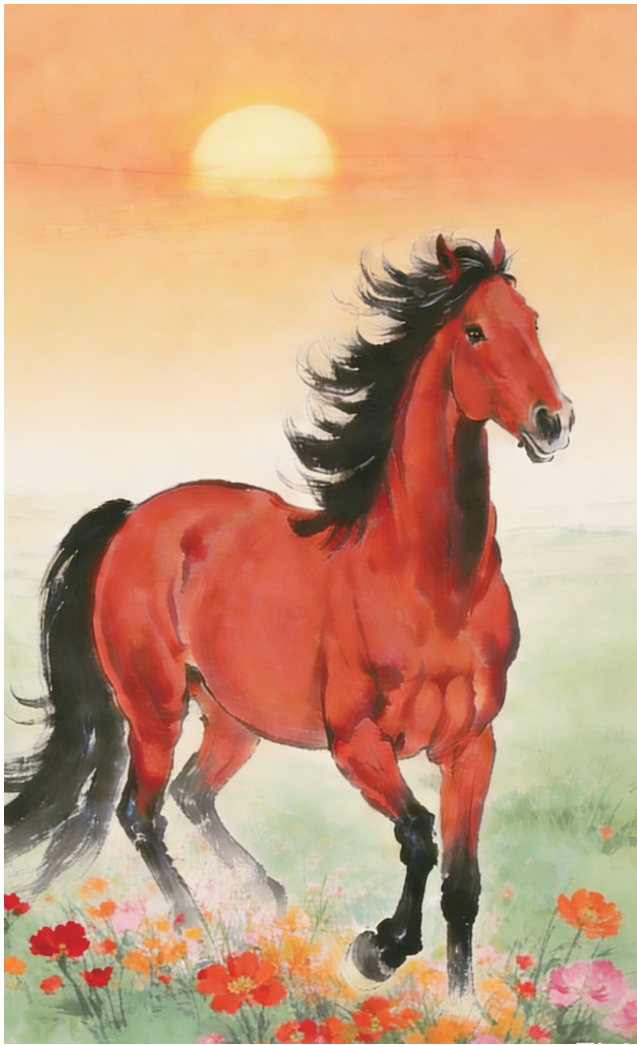
夕阳西下,早已饥肠辘辘的我们不顾满地狼藉,便就地取材,将碎粉头用蒜、酱油、醋、香油、味精和盐调制,那香味,从鼻孔窜

到舌尖,充斥于你的大脑,挑逗着你的味蕾,令人垂涎欲滴。室外北风烈烈,寒气逼人;室内暖意融融,香味弥漫。

从红色妖艳的甘薯到纯洁无瑕的淀粉,再到柔嫩滑爽的粉条,每一个环节,每一种器具,无不凝聚着劳动人民的智慧和汗水。孤树不成林,只有众人团结协作,才能划动“粉条大战”这艘大船。粉条经过冷冻、去冰,就可以晾晒了。一排排银丝般的粉条沐浴于冬阳下,随风摆动,远远望去不失为一道美丽的风景线。人们随手侍弄着一幅幅精雕细琢的作品,想象着不久就可以载着一路风尘,换来希望,换来美好,顿觉有春风拂过发丝,拂过心田。

然而,短短几年时光,私营企业如雨后春笋般拔地而起。乡亲们大多去打工挣钱,几乎没有人再从农费时费事且经济利益低的粉条制作工艺,曾经热闹忙碌的“粉条村”变得寂然无声。

如今,那些古老的粉条器具,落满尘埃,早已没有了昔日的风采。它们和主人一起,走过每一个暮鼓晨钟,日升月落。三十年的岁月,弹指一挥间。多少繁花又满枝,多少落叶已凋零,多少旧貌换新颜,多少往事随风散,只有粉条散发的那抹清香依旧徘徊在儿时的空气中,令我魂牵梦绕,成为心底永远挥之不去的记忆。



## 炸签子

唐瓦当

逢年过节,唐山人喜欢炸签子。这种炸货,在唐山多以绿豆馅卷上肉馅下锅炸制而成,出锅切段之后,还要过第二遍油炸一次,直到颜色金黄,吃到嘴里才会焦香酥脆。

东北也有炸签子,多以豆皮或鸡蛋皮包裹肉馅,吃法大同小异。天津的炸卷圈儿其实也是炸签子的一种,是用豆皮或面皮卷馅炸制而成,有荤素之分。这种很接地气的平民吃法,其实学名叫“签菜”,是宋朝流传下来的美食,它一度成为宫廷御宴中的一道菜肴。

“签”,《博雅》中的解释是:“笮也。”它与竹签、牙签毫无瓜葛,而是古代的一种炊具,然后引申为一种烹饪方法。在宋代“签菜”已到鼎盛时期,即将肉蛋菜蔬切碎,用可食之物包裹起来呈细筒状,多用猪网油或肠衣,然后油炸或蒸或煮,总之弄熟,然后切段,里面的食材,包裹严实且层次分明,统称为“签菜”。

南宋孟元老所著的《东京梦华录》中,就有很多菜是用“签”的方法做成的,如签鸡、签鸭、签兔、签酒炙肚脰、素签沙糖等,制成的菜品叫“鸡签、鸭签、鹅鸭签、莲花鸭签”等等。

王安石就非常喜欢吃“羊头签”。他夜读的时候,“家人供至,或值看文字,信手撮入口”(《朱子语类》卷130),即直接用手抓着就吃了。“羊头签”是用精选羊头肉放上作料用猪网油卷起来再切段炸制的食物。《宋种类钞》卷三十一则详细描述了厨娘制作羊头签的工艺过程,非常繁琐精细,所以王安石吃着“馨香脆美”。南宋洪翼的《阳谷漫录》记载:“食品第一为羊头金……”“羊头金”即“羊头签”,古代“金”同“签”。

南宋吴自牧《梦粱录》就记载有鹅粉签、荤素签、肚丝签、双丝签、抹肉笋签等等,南宋西湖老人《西湖老人繁盛录》记有荤素签、锦鸡签等。《宋史·高宗纪》记载:绍兴二十一年十月甲戌,高宗“幸张俊第”,南宋“中兴四将”之一张俊大摆筵席,招待宋高宗。南宋人周密不知通过什么渠道获得了这次筵席的菜单,将其收入他的著作《武林旧事》第九卷中,签菜就有鸡签、鸭签、奶房签、羊舌签、脆掌签、莲花鸭签等等。南宋《都市纪胜》记载的素食店里有卖“素签”的。

“签菜”源自《礼记》中的“肝膾”,即用猪网油卷狗肝炸熟。到了元代,“签菜”亦称“鼓儿签子”,“鼓”字儿化,“签”称为“签子”,颇有些现代北方语言的风格了。元代忽思慧的《饮膳正要》就记载了“鼓儿签子”的详细做法,即用羊肉、羊尾、鸡蛋加调料灌入羊肠内,先煮后炸,酥香可口,被视为奇珍异饌。正本溯源,日本的寿司和韩国的紫菜包饭,都是源于中国古代的“签菜”。

总的来说,“签菜”应该也算“酿菜”的一种,“酿菜”其特征就是包、裹、夹、卷、馅,和唐山的炸藕夹、炸茄盒一样,只是细化到卷成长筒形,所以天津的“炸卷圈儿”,东北的“炸签子”都是“签菜”,唐山的“烙馅卷儿”更是如此。

## 回家过年

陆欽

杭州东站的广播里循环播放着新春祝福,我攥着那张实名制车票,指尖传来纸张的冰凉。这是我大学毕业参加工作后的第一个春节,从钱塘江南岸到渤海之滨,一千二百多公里的路程,载着我满心的焦灼与期盼,奔赴唐山老家的方向。

行李箱被塞得满满当当,最底下垫着给父亲买的智能保温杯,上层叠着给母亲买的真丝围巾和护肤礼盒,还有两盒杭州老字号糕点。高铁缓缓驶出站台,窗外的景物次第后退。我不禁想起刚入职时屡屡碰壁的情形,当时,第一家公司说好录用我,却又无故违约,我因此生了一场病,在深夜给母亲打电话哭诉心中的委屈,母亲在电话那头轻声安慰,父亲则默默转来生活费,让我别灰心,要相信自己的才华。我继续投递简历去应聘,终于找到了心仪的工作。

高铁疾驰,车厢里渐渐安静下来,不少人靠在椅背上小憩,脸上带着旅途的疲惫,却难掩归乡的喜悦。我打开手机,翻看着和父母的合照,照片里母亲的眼角有了细纹,父亲的鬓角已经染了浓霜。就业半年来,我忙着工作,电话打得少了,如今想来,竟有些愧疚。列车经停徐州东站时,窗外飘起了细碎的雪花,雪花落在玻璃上,很快消融成水痕,像极了此刻湿润的眼眶。

夜幕渐深,车厢里的灯光柔和下来。我把脸贴在车窗上,想象着家里的场景:母亲一定在厨房里忙碌,蒸着我爱的年糕,炖着排骨白菜;父亲则在书房里,聚精会神地读着古典文学书籍,那是他的最爱。他们会不会早已把我的房间收拾干净,换上了新洗的床单和被褥?

凌晨时分,高铁终于驶入河北境内。当广播里报出“唐山站即将到站”时,我的心猛地一跳,拎起行李箱就往车门处走。走出车站,刺骨的寒风扑面而来。出站后,我一眼就看见了踮着脚张望的父亲和母亲。看到我后,他们立刻迎了上来,父亲接过我的行李,不善言辞的他,脸上满是笑意。母亲则关切地问我冷不冷、累不累。那一刻,旅途的疲惫烟消云散,唯有满心的温暖与踏实。

原来,所谓归乡,不过是跨越千山万水,回到最牵挂的人身边;所谓年味,不过是父母的等候,家人的团圆,以及那份藏在礼物里,说不出的思念与疼爱。这个春节,因这一路的奔赴与期盼,愈发显得珍贵而温暖。