

歷史與空間

毛澤東的饒豐書房

■ 胡賽標

牛牯撲的饒豐書房，或許是毛澤東生命歷程中最刻骨銘心的一個亮點。

小學時，我們在老師的帶領下，曾經來過牛牯撲，這個毛澤東思想的孕育地，古田會議決議案起草地。那時，牛牯撲村有七、八座土樓，散落在莽莽蒼蒼的金豐大山中，澗水潺潺，古樹蒼鬱，有一棵酸棗樹，結的果很甜，七零八落翻滾在溪澗旁。

現在，嚮導華汀載着我，在蜿蜒的山道上顛簸，又來到牛牯撲。土樓只剩下三座，黃牆黑瓦，人去樓空，顯得寂寥。「毛主席紀念亭」聳立在琥珀色秋陽下，裡面陳列着珍貴的歷史照片，玻璃櫃裡，擺放着陳添裕背毛澤東奔跑時穿過的草鞋……

那是毛澤東人生中最落寞困頓的時期。1929年8月21日，毛澤東在閩西特委的安排下，裝扮成教書先生，化名「楊子任」（毛澤東的筆名），在粟裕警衛連護送下，輾轉來到永定金豐大山裡的牛牯撲，一邊養病，一邊指導地方工作。此前，毛澤東在龍巖公民小學召開的紅四軍黨的七大會上，提出的建黨建軍原則不被多數人理解，落選前委書記，心情非常沮喪。

毛澤東在華興樓住了幾天，盧其中帶領赤衛隊員前來負責安全，並派熊炳華擔任採購，協助照料毛澤東的生活。一天，毛澤東拿着筆和本子，到一座土樓調查，問村民：「過去租種地主多少田？交多少租？現在分了多少田？……」毛澤東患上癩疾，隔天發作。村民聽說了，紛紛送來雞、蛋、「石蛙」，給他滋補身子。毛澤東要給錢，但誰都不承認是自己送的。華興樓人知道楊先生喜歡吃辣，炒了一碗「辣椒雞」，叫小孩送去。毛澤東正要吃午飯，想到村民生活艱苦，他啾啾咽咽，將雞肉一塊塊浸泡在熱水裡，再一塊一塊夾出來給小孩吃，小孩稚聲稚氣：「真好吃。楊先生真好！」陳添裕瞪了小孩一眼，小孩一閃身跑了。幾天後，粵贛陳維遠部由廣東大埔進犯永定，為防不測，毛澤東夫婦

由陳添裕陪同轉到青山下竹寮……

穿過樹林竹海，我看見一個廢棄的「泡竹池」。池邊雜樹橫生，一條山澗從山裏流出，一條又路通向雨頂坪。林間陰翳蔽日，有一種無法照亮的抑鬱。我小心翼翼地攀過峭壁，突然看見一座竹寮搭在一塊大石上，石下懸崖絕壁，四周是翠綠的竹林雜樹。竹寮門楣上掛着一塊木板，寫着「饒豐書房」四個字，正是毛澤東的手跡。

這個竹寮是仿照90年前的原樣建的。竹門、竹牆、竹瓦、竹窗，當年毛澤東和賀子珍感到自己好像處在「竹器時代」。進入竹寮，裡面是竹窗、竹床、竹桌、竹椅，竹桌上擺放着一盞馬燈，一個斗笠，一把雨傘。寮後竹叢被風吹得颯颯作響。往事不斷浮現腦海……

賀子珍面對滿目古樸蠻荒，不覺有些驚寂之感。毛澤東望見竹寮，詩人氣質一下迸發出來，政治的失意，疾病的折磨，環境的艱險，都煙雲消散。他笑道：「子珍，我們住上別墅了！」接着又說：「這麼古樸的別墅，得起個名號。」賀子珍苦笑：「你真有雅興！」毛澤東找來一塊杉木板，平放竹桌上，取出毛筆，飽蘸濃墨，略一沉思，便揮筆寫下「饒豐書房」四個瀟灑放達的大字。隨後，將它掛在竹寮門上。毛澤東雙手叉腰，後退幾步，品味一番，問：「子珍，你看怎麼樣？」賀子珍笑笑：「潤之，看來你是想在此隱居了。為什麼寫這四字呢？」毛澤東拉起賀子珍的手：「書房一關，遨遊書海，內心充實啊！」賀子珍恍然大悟。從此，那盞馬燈的亮光，透過竹寮縫隙，在茫茫的深夜裡閃爍……

過了幾天，張鼎丞、譚震林來匯報工作。毛澤東要他們送一些當地的報紙來。他們看見毛澤東在饒豐書房寫下了《關於糾正黨內的錯誤思想》錯案。他們談起了5月紅軍火燒中川胡家廟的錯誤，也談起了岐嶺號兵因腳痛行動遲緩而被關禁閉的事。如何加強黨對軍隊的領導，如何建立新型的人民軍隊……毛澤東濃重的湘音，在這個竹寮書房飄蕩。中國革命的道路正處在迷茫的十字路口：是軍委領導前委，還是前委領導軍委？紅四軍內部原則性的分歧，正在黑暗中摸索，等待實踐檢驗真理。這個不唯書不唯上只唯實的人，正在艱難地等待時間的證明……第二天，毛澤東忽發奇想，叫陳添裕挖來了一棵梅樹，親自種在饒豐書房門前，他微笑着吟誦起王安石的《梅花》詩：「牆角數枝梅，凌寒獨



毛澤東居住過牛牯撲青山下的「饒豐書房」。

自開。遙知不是雪，為有暗香來。」賀子珍眼淚地望著眼前的毛澤東，心想：潤之的浪漫，就是書裡跑出來的吧？可是，沒過幾天，毛澤東的癩疾又發作了。賀子珍急得團團轉。張鼎丞憂心如焚，決定請阮山的姐夫吳修山來治病。服過幾帖中藥後，毛澤東的病情大為好轉。毛澤東要賀子珍包「紅包」酬謝吳修山，他怎麼也不收……

9月17日早晨，槍聲震天，金豐民團和廣東大埔保安隊600多人，向牛牯撲撲來。原來，地方民團探得有位紅軍「大人物」住在牛牯撲。情況萬分危急。粟裕、盧其中指揮紅軍和赤衛隊員在山下阻擊敵人。陳兆祥派陳添裕等四位赤衛隊員，火速護送毛澤東往雨頂坪村轉移。從饒豐書房到雨頂坪，十里山路崎嶇陡峭。賀子珍已有幾月身孕，由兩名赤衛隊員護送先走。正在這時，毛澤東突然顫抖起來，臉色蠟黃，發起高燒，兩腿發軟。陳添裕急得不行，背起毛澤東便猛跑起來。他背着魁梧的毛澤東，不久便累得直喘粗氣，汗珠直滾。跑着跑着，草鞋掉了，赤腳踩在石路路上，只是咬緊牙根往前跑。經過楊婆寨是懸崖峭壁，又不得不一步一步移。最終到達雨頂坪村，陳添裕才覺得右腳隱隱作痛，低頭一看，原來是腳掌被石子劃傷了，鮮血沾滿泥土。此時，毛澤東已退熱，迷糊地緊握陳添裕的手，說：「我忘不了金豐大山的人民！」他叫賀子珍將他們的名字，一一記在本子上。賀子珍感嘆道：「革命就要靠你們這樣的人！」說罷，不禁流下熱淚。

1953年國慶節前夕，毛澤東專電邀請陳添裕赴京觀禮。接到請柬，陳添裕的老婆正坐月子，無法離開，他請堂弟陳奎裕代他北上北京觀禮。毛澤東在懷仁堂接見陳奎裕，笑道：「你不是背過我的陳添裕，你是看茶桶的。」原來，陳奎裕個子較矮，勉強背起，毛澤東的腳還沒法離地。毛澤東緊緊握着陳奎裕等代表們的手，道出埋藏多年的心聲：「我在牛牯撲治病的經歷是刻骨銘心的。我一直惦念着你們，沒有忘記你們，共和國也不會忘記你們！」我回望饒豐書房，它彷彿化作一朵真理的梅花，不知何時就飄落在哲思者的頭上……

書若浮游

■ 葉輝

築壘水上人定居天水圍

話說在1945年，大部分築壘者為水上人，定居於天水圍，他們在大壘上搭建木屋及寮屋，捉蝦捕魚、編織草繩、四處打工，或者為聯德公司做事，趙氏人家名下的別墅、穀倉、學校等，都設在大壘上；傳統圍海造陸為獲取可種稻米的肥沃土地，二戰之前，新開土地大多經營基圍，聯德公司將水閘管理權出租，由承租者經營基圍。

及至日據期間，不少內地移民遂遷移至天水圍，大多具圍田種植經驗，成為開墾鹹水田的勞動力，戰事期間糧食短缺，此亦刺激開發，聯德公司改善圍內水利設施，挖掘水道並加固基壘，遂將天水圍分為按順序排列的區塊；米市興旺時，農戶就向聯德公司租地，將收穫的稻穀交至聯德公司，以統一碾米與收購出售。

農戶長期向稻田投放綠殼灰，以中和土壤酸性，對土地利用加快此一地區轉為可耕種土地進程，在二戰之前，距海較遠的天水圍南面改種市場價值更高的淡水稻，靠近大壘之地方亦開墾幾個鹹淡水魚塘；由於1949年以後內地政治形勢變化，港府有意提高本地蔬菜及其他食物自給率，新界成為糧食產地；內地與歐美市場彼此封鎖，讓新界農業有發展機會，本地傳統稻米生產逐漸讓位於蔬菜種植與禽畜養殖業；對天水圍此片年輕土地而言，如此一切有何意義呢？按照圍海造田的常規進程，在上世紀50年代，由天水圍南部向北，鹹水田持續改為

一年兩造的淡水稻田，愈來愈多鹹淡水魚塘沿着原有的水道——東面一條河遂由天水圍村民稱為大河，從鹹水田開挖；此一時期之商業塘魚養殖業尚為新型產業，儘管行業並不穩定，然而，所投入的人力相對較低，收益遠遠高於種稻米，加上天水圍低窪地勢與高鹽分土壤，養殖塘魚似為大勢所趨。

就在那時，塘魚養殖初期資金投入很大，原來小農實際很難實現此一轉變；聯德公司在1955年將全部土地租給中間人管理，租約長達十年，再由此人轉租至多個農戶，到1965年租約結束，聯德公司傾向於將土地租作高投資的塘魚養殖，遂有不少原種稻米的農戶無法繼續租用土地，及至1971年，天水圍幾乎全開發為魚塘。

從上世紀70年代至80年代中期，天水圍遂結束魚塘的歷史，此為本地塘魚之主要產地。養魚戶就有幾百戶，養魚塘連綿至南部屏山廈村一帶村落；及至1975年，天水圍差不多全都變成養魚塘，大壘上遂佈滿搭建寮屋。根據當地漁民所憶述，在天水圍一帶，大約有三個聚落，分別位於大壘附近的聯德里，以及分佈較散的中和里與白沙里；其中以聯德里居民最多，籌組聯德堂花炮會。大壘上居民大多並非以養魚為業，並無土地的後輩只好外出打工；實際上，天水圍養魚戶許多俱在上世紀60年代至70年代搬來，在塘邊搭建木屋及寮屋，且養魚及養鴨。

施詞度墨香

■ 詩：施學概
書法：梁君度



七律·秋暮寫懷 伯天施學概鞠躬

推窗彩旭映重樓，
簾捲閑雲一抹幽。
佇聽飄飄鬢髮白，
悵思昧昧海天愁。
臨風修竹催豪雨，
迸石飛泉戀遠舟。
冷桂霜花渾在眼，
依依秋意寄清柔。

己亥九月十五日吉祥

浮城誌

■ 管淑平

石榴之美

在山東，深秋的石榴，身裹金玉衣，暗藏紅寶石，成了一道可人的風景。除了極個別紅得熱烈、笑得燦爛、不懂得低調之外，它們在水果與美食的王國裡算是內涵與品位兼具的角色了。

據說，石榴原產古代波斯一帶，這種生來就有着海外血統的果子是被出使西域的張騫帶回的，它「舶來品」的稱謂看來是不可避免的了！波斯人把石榴樹稱作是「太陽的聖樹」，認為它有千子多孫、紅紅火火的福音。更有意思的是波斯人會把石榴果實用來染布，香酥的美食因有了石榴汁水的浸染，就更誘人了，立馬讓人口劇增。這種謙卑的果子也是個不折不扣的樂觀主義者，從來都不挑剔環境，它不遠萬里來到了東方寶地，並最終落戶生了根，年年開花結果，奉獻出美味果實讓人品嚐。

泰安是不缺少石榴的，果園萬頃，蔬果飄香，這裡的石榴又大又圓，皮厚而結實，不怕摔不怕碰，果肉飽滿多汁，被一層層如蜂巢一樣的膜包裹着，水靈靈的，甜蜜蜜的；它的籽兒有紅的，也有白的，紅的是有模有樣的紅孩兒，白的是多才多藝的白娘子。汪曾祺在河南吃了石榴後在文章中不禁感嘆「盛名之下，其實難

副」。估計汪先生口福不佳，吃到了贗品了。要是汪先生吃了泰安本地的石榴後也許就會欣然流連，之前的感嘆說不定早已化為了讚美和驚嘆了！

石榴在文人們的眼中地位更是舉足輕重。「榴枝婀娜榴實繁，榴膜輕明榴子鮮。可羨瑤池碧桃樹，碧桃紅顏一千年。」唐人李商隱憑着這首《石榴》詩歌，出盡了風頭，他說石榴是瑤池裡的桃，估計我們的李先生也定是品嚐過不少人間美味了。其實，唐朝還有兩位鍾情石榴的女子。一個是喜歡穿石榴裙的武則天，她在《如意娘》詩中寫道：「看朱成碧思紛紛，憔悴支離為憶君。不信比來長下淚，開箱驗取石榴裙。」後來，她果然「如意」，整個唐王朝醉迷於她的石榴裙下，變成了大周！另一位女子就是那愛着一身石榴紅衣的楊玉環了，除了愛吃荔枝外，她還愛吃石榴。歷史很好地記錄了她的這個喜好，陝西臨潼位列我國八大石榴主產區，是中華石榴的發祥地，驪山華清池畔的那密密匝匝的石榴樹就不足為奇了，估計是玄宗李隆基為她寵她歡心，幹出的風雅事。

秋陽正暖，石榴在這個深秋又掛起了誘人的果子，想來，又有一番美味可嚐了！

生活點滴

■ 羅大佳

剩飯的回憶

剩飯，就是餐桌上瓷碗裡吃剩的米飯。童年，剩飯也是寶。

那時候農村窮。每年青黃不接的時候，不借糧過日子的農戶少。農家每頓幾乎沒有吃剩的飯菜。即使餘下飯菜，也是留着下一頓吃，不會輕易倒掉。

那時候農村人愛煎飯吃。煎飯，就是將前一頓飯裡煮好的米飯，倒在鐵鍋裡，用柴火加熱。煎飯時，放點豬油和鹽巴進去，煎好後叫「油炒飯」；如果放蛋花進去，煎好後叫「蛋炒飯」。不過雞蛋和豬油當時屬於奢侈品，普通農戶是吃不上「油炒飯」和「蛋炒飯」的。平日裡也就是將米飯放在鐵鍋裡加熱而已。煎飯時如果火力過猛，鐵鍋裡會留下一層鍋垢，吃完飯洗鍋時大人們用鐵鏟鏟下那一層鍋垢，稍微撒點鹽巴，用手幾捏幾捏，捏成一個圓圓的飯團，吃起來香噴噴的，至今難以忘懷。飯桌上如果哪位小夥伴碗裡留下一些飯粒沒有吃完，就會被家人戲稱為「剩飯狗」，傳出去小夥伴們也會跟着叫，名聲很不好。至於飯桌上的剩菜，也是一頓接一頓地倒在鍋裡熱着吃。記得大哥結婚那年，婚宴過後剩下一些蘿蔔青菜和肉渣之類，母親除了送一些給鄉里鄉親外，用一個大罈子裝起，每頓熱着吃，吃得

剩菜都有酸味了還捨不得倒掉，從自留地裡拔回鮮菜放進去伴着煮好繼續吃。

那時候在農村，吃食方面幾乎就不存在剩餘而廢棄。無論哪家辦紅白宴席，別說剩飯剩菜，就連洗碗水，也會被當着寶貝，用水桶挑回家餵豬，這種帶有油暈的洗碗水，被稱作「潲水」，豬兒吃了潲水，會長得肥嘟嘟的。即使是那些不能吃的，清洗畜生內臟的髒下水，也會把它挑去澆灌在果樹下，作果樹的肥料，讓來年掛出的果子結得更加結實。

不僅農村人如此，城裡人也不例外。那時候生產隊來了一位自貢女知青，住在擔任生產隊長的二伯家。煮飯時由於經驗不足，多下了一些大米，煮出的米飯吃了好幾天。恰逢酷暑季節，米飯很快餿了，發出餿味，女知青向三伯家借了點菜油，煎飯時倒在鍋裡和着米飯煎熟吃。第一頓沒有吃完，第二頓螞蟻爬進飯裡，女知青仍然沒有把飯倒掉，繼續把它煎熟吃了。當然，女知青的舉止受到了當地農村人的好評，大家認為她沒有城裡人的嬌氣，是一位懂得艱難困苦的人。農村人這種艱苦奮鬥的樸素思想一直延續到上個世紀九十年代。上個世紀八十年代末，有人在農村給我介紹了一位女朋友，相過親之

後的第二天，她帶着小侄女來我家玩，吃飯時小侄女不小心將碗裡的米飯灑到飯桌上，女朋友趕緊用筷子將米飯趕到碗裡吃了。一位叫「姑婆」的長輩對此讚不絕口，認為這孩子懂得艱難苦處，會持家，這樣的女人是會給家裡帶來福分的，要我今後對這門親事不許反悔。當然，這位女朋友後來也就成為我現在的妻子。

隨着社會突飛猛進的發展和人們生活水平的提高，不知什麼時候，人們不再把剩飯剩菜當着一回事了。家裡電飯煲煮的白花花米飯，蒸鍋裡燉的山珍海味，第一頓沒有吃完時，第二頓立即倒進垃圾袋裡，以至於一天沒把垃圾袋提出去，立即招來蒼蠅蚊子；倒進廁所裡的油湯水，冬天凝固後經常堵塞下水管道，掏出來後是一大片一大片的油餅。在賓館飯店招待客人吃飯時，下桌時沒有剩下三兩盤大魚大肉，還覺得臉上無光，沒有面子。走進學校的學生食堂，總是看到不少學生盤子裡的飯菜裝得冒尖，沒扒拉幾口，就端去倒掉……

每每看到這些，心裡甚是心疼。不由得想起我們的鄉村生活，想起那個視「剩飯為寶」的童年時代，覺得這不是富裕與否的問題，而是思想觀念的問題。

■ 徐永清

米餅氣息掠過的江南

豆棚閒話

喜歡旅行，喜愛閒逛。偶或走在上海的菜市场，或是南京的小街狹巷，時常飄來一陣熱烘烘的清香，這香中還摻着淡淡的酒香與甜味。這氣息我熟悉，應該是鹽城米餅特有的氣味。對鹽城米餅，我很熟悉。我有個遠房親戚是鹽城人，他有個兄弟在江南是跑船的，就是做水路運營生意。早年間，每隔三五年，他總要去江南走動，順道在我們揚州落腳。每來揚州，他總要帶好些米餅。其實米餅現做現吃最好，一旦涼了硬了，那美味的程度，要大打折扣。那咋辦？我們便將那些米餅蒸熟蒸軟，同樣好吃。三九天裡，喝着稀粥，就着米餅，吃得是滿頭大汗，痛快淋漓。是故，我對鹽城米餅印象深刻。

米餅的形狀，是圓圓的，薄薄的，像春卷皮，僅有兩個硬硬的厚度。米餅的表面，潔白蓬鬆，像饅頭；餅底金黃略焦，像鍋巴。此餅又軟又暄，又甜又香。它既有稻米的香甜，還有股酒釀般淡淡的氣味。這是米餅的原料——米糊發酵所致，因而釀造的奇妙效果。就這米餅，您可空口單吃，又可捲着油條，裹點蔬菜，包着肉片，夾着雞蛋，那就跟漢堡、三明治、陝西的肉夾饅一樣。豈不美哉，快哉。

賣米餅的都是鹽城鄉村來的，均以中老年女性居多。她們就在路旁支個煤爐，爐上置一鐵鍋，便可營生。那鐵鍋挺特別的，平底直壁折沿，只是鍋底的中央往下凹陷，像個肚臍眼，有個小碗大小。它這樣，絕類銅製樂器大鏢的造型。這個「肚臍眼」是用於放水的，待米糊下鍋，並攤成餅形，便將鍋蓋蓋起。於是那「肚臍眼」裡的水，不住沸騰，由此形成的蒸汽，循環往復地蒸製着米餅的表面，米餅的底部則緊貼鍋底，接受着爐火的洗禮。這樣製成的米餅，表層起暄，底部則像鍋巴。這就是米餅的奇特之處。鹽城的米餅，就是這樣「煉」成的。

鹽城米餅原是農人的一種美食，它最原始的做法，用的是大鍋土灶。起初農人們每當煮粥之際，順便在鍋壁貼幾張米餅，此法類似天津的貼餅餛飩魚小魚，不僅一舉兩得，還乾稀結合，有滋有味。用原始方法製作的米餅，是長方形的，米餅尚未成型之際，稀溜溜的米糊，沿着鍋壁，稍稍往下流淌，是故上薄下厚。成熟的米餅，其形狀有點像長方形的鐵鏟，故農人們稱為「鐵鏟餅」，又因製作方法緣故，亦叫「灶餅」。沒料想，無心插柳，不經意間的一個舉措，這倒成就了

一道頗具鄉土特色的美味。其後，米餅的製作方法，日漸風行，遍及城鄉。其實生活中，農人們也不時單獨做米餅。此刻鍋中的粥則改為水，這樣要做好多的米餅。這些米餅一來饋贈親朋好友，二則存放着，以備農忙時節，不時之需。

閒言碎語不要講，現如今，這米餅不僅扎根在鹽城城鄉，更是隨着外出討生活的鹽城人，在江浙滬一帶，甚至更為廣闊的天地，落地生根，開枝散葉。俗話說「人離鄉賤，物離鄉貴」，這話不假。大凡人們離開家鄉，外出闖蕩，無親無友，無依無靠，肯定是「世事明如鏡，前程暗似漆」。離鄉之人，肯定有種漂泊之感，冷落之感，這是事實上的，也是心理上的。就物產離鄉來說，其結果則是大相逕庭，天壤之別了。通常來說，人們對新來乍到的物產，均有新鮮好奇之感，加之物產再具有名特優新的優勢，那就更受追捧，更是立於不敗之地了。這些在異鄉做米餅、討生活的人們，能夠生存，就是最好的證明。「物離鄉貴」，也給人啟迪。那些北漂一族，尤為有着明星夢的一族，只要您也具有「名特優新」的優勢，不僅能夠打出一片新天地，還能創造輝煌。