

那年中秋

史良高

中秋将近，父亲来信说，你母亲盼你回家一趟，她最近身体不太好。母亲患有慢性心率衰竭，一年到头病歪歪的。这是父亲的一块心病，也是全家人的一个心结，每次见面都有让我诀别的感觉。可是，我一刚进厂的学员能好意思请假吗？

自打招工进厂，已经快一年没回家了。不是不想回家，看着大家都每天挥汗如雨，一心扑在热火朝天的大会战工地上，那点想回家的感觉就顿时烟消云散。

记得手持一纸通知书去会战指挥部报到的那天，炼油装置区张灯结彩，红旗飘扬，锣鼓喧天，高音喇叭里的歌声格外嘹亮，每个人的脸上都洋溢着止不住的笑容。

那一天，大江南北都在传递着一条振奋人心的消息：安徽省安庆炼油厂建成投产了！我们一群来自广阔天地的知识青年，群情振奋，欢天喜地。我们肩背被条草席，手提网兜行李，站在到处灰尘滚滚坑坑洼洼的九里十八弯，面对乱石狰狞的一片荒山野岭，面对迎风招展的一面面红旗，心潮澎湃。无论是乳臭未干的毛头小伙，还是脸蛋红扑扑的女孩，在工棚的新学员欢迎会上，一个个纷纷登台表决，摩拳擦掌，跃跃欲试，准备在这个现代化的石油化工企业虚心拜师学艺，好好学习炼油化工工艺，力争干出一番事业来。可到了晚上，芦席棚外开来了一辆装满稻草的汽车，有人在大声地通知我们领稻草。我们这批男男女女新学员每人很快扛回一捆稻草。原来，毛竹和芦席搭就的工棚竟是我们的宿舍！大地，就是我们的席梦思！即便这样，我们依旧嘻嘻哈哈，乐呵呵地用南腔北调戏说着广阔天地里的各种收获。那是一个工业学大庆的火红年代。“天当被，地当床；晴天一顶星星亮，荒原一片篝火红”正是那个年代石化工人的写照。

那年的冬天特别的冷，早上起床，被头上常常覆盖着一层雪花，脸盆和刷牙瓷缸都和工棚的土地冻在一起。早晨出工，我们总是高声唱着电影《创业》里的主题曲：“天寒地冻不觉冷/热血能把冰雪融/石油工人英雄汉/乐在天涯战恶风……”唱着唱着，浑身就会热血沸腾，浑身就会干劲十足。

转眼，冬去春来。我忽然发现，工棚杳杳里的一棵树桩竟绽放出嫩嫩的绿，接着，就开出了几朵映山红。

也就是这年秋天，我们分到了宿舍——炼油单身楼二栋的五楼。说是五楼，其实只有两间宿舍，上铺下铺的铁床上挤满了人。好在楼顶有个宽敞的平台，我们可以在平台上面看书休息，晾衣晒被，栽花种草，对弈打牌，引吭高歌。在单身楼平台上鸟瞰九里十八弯，整个厂区就像一幅巨型变动的油画，几乎每一天，画面都在增添着新的色彩、新的高光。入夜，炼油装置、化肥装置、热电装置的辉煌灯火尽收眼底，美轮美奂，美不胜收。

中秋节的那天晚上，没有人事先预约，也没有任何准备，大家都情不自禁地齐聚平台，沐浴在一片清晖里，心情特别的好。月亮之下，有人掏出了口琴，有人吹起了长笛，文艺帅哥沈中荣为我们拉起了欢快的手风琴，当时流行的《祝酒歌》《我们的生活充满阳光》让大家心潮迭起，热血沸腾。来自上海的潘敏华魔术般地变出了几块月饼，顿时把赏月的气氛推向了高潮。那天，和我们一同挤单身楼的车间书记汪良友（后来是总厂副厂长）也参加了我们的中秋晚会，并献唱了自己拿手的节目黄梅戏《夫妻双双把家还》。

那个秋天，常压炉经过长时间的运行，内壁保温层损坏严重，车间正按照指挥部的意见采用刚玉衬里新工艺进行修复。我那天正好是大夜班，汪书记也是。在去装置的路上，他不知怎么知道了我母亲生病的事，说：“下了夜班，就去码头买张票，尽快赶回去看看生病的老母亲！”

这句话，在那个中秋节，在那个冰凉如水的秋夜，是那样的炽烈，那样的温暖，那样的感人，让我一直铭记到46年后的今天。



暮归

张健 摄

水中的“宝物”

大庄

老家在皖东，属圩区，河流、沟汊密织如网。春日，碧绿的田野间，绿波荡漾，长腿白鹭在芦苇荡、水草间、稻田里流连，它们的翩翩身姿和清脆鸣叫，是献给大地的深情赞诗。

水乡最殷实、豪华的季节当属夏季。绿波悄然隐去，密密实实的菱荷铺满河流、池塘、沟汊。荷花或粉红或雪白，亭亭立于碧波之上；菱角花碎小，白白的，伏在水面上，一副乖巧的模样，有风吹过，颤颤巍巍，让人忍不住想伸手扶上一把。

不发大水的夏天，每一天都是男娃的节日，他们吃过午饭，就会窜到河湖沟汊边，扎猛子，采莲子，采菱角，再憋一口气，往水底潜，用手拔“花样藕”，水有些不服气，把小人的身子使劲往水面上推，娃不服输，头朝下，蹬着小腿，终于摸着了，用力一扯，小小的身子随即呼啦一下窜出水面，甩一甩头，抹一把脸上的水，手中的“花样藕”闪电一般划出水面。

“花样藕”这个说法是我的杜撰，带有我个人美好意愿。老家的读音是“花浆藕”，说的是莲藕的嫩芽，比“藕鞭”“藕带”之类的名字更温情，更文气。花样藕从淤泥里拔起来，在水里涮几下，就可以吃，不仅脆，而且甜，比很多水果都好吃。城里卖的藕心菜，几十块钱一斤，形似“花样藕”，但生吃的话，远远没有我老家的花样藕好吃。也难怪，那可真是花一样的藕啊。

除了莲蓬、花样藕，水乡还有鸡头果。

鸡头果，因形如鸡头而得名，它的果实叫“芡实”（我见到这个名字总会有点不习惯，感觉那些司空见惯的东西忽然就有了距离，就像隔壁的二狗子，几十年不见，变成了“王处长”）。它们长在烂泥里，挖起来，像个微型刺猬，不小心，就会扎破手。城里人喜欢用它的果实炖汤、煮稀饭，但孩子都是实用主义者，他们小心地扒开外壳，又撕开那层薄薄的膜，抠出一粒粒宝石般闪亮的果子，放在嘴里嗑，香糯和甜丝丝的味道弥漫口腔。

最多的是鱼。只要有水，就有鱼有虾；即使没水，烂泥或者晒得干裂的河床下面还藏着泥鳅、黄鳝和老鳖。乡下人删繁就简，不用什么佐料，只是随意烧煮，但都是美味。水里的鱼，有昂刺——这是老家的叫法，别的地方或叫“汪丫”，或叫“角角鱼”，能发声，腮边有两根坚硬的刺刀，是它们反击世界最有力的武器。河塘、沟汊中的鱼，有尖利牙齿的不少，如鲢鱼、乌鱼、鳊鱼等，但随身带“刀”的鱼并不多见，如同温顺的乡人之中总有个把难“剃头”的，昂刺也是鱼中比较“蛮横”的。这种蛮横的鱼，肉质细嫩，尤其是头眼之间的那块指甲盖大的白肉最为鲜嫩、瓷实，是整个身

子中最精华部分。乡下人多随性，只在锅里加些水，把七八上十条昂刺放进去煮十几分钟，加点盐，鱼肉的香气和鲜气就长了腿，满屋子跑。出锅前，撒点葱花，星星点点的葱花浮在奶白色的汤汁中，喝一口，口腹之中清冽之气顿生，污浊之气被逼走。也有稍微讲究的，油煎昂刺之后，加些料酒和姜蒜去腥，小火慢炖一会，放入嫩豆腐，鱼的鲜味慢慢潜入豆腐，轻轻一吸，豆腐滑入口中，鲜味沁入心底。小孩子们不大喜欢吃豆腐，更喜欢用汤汁泡饭，浓浓的汤汁裹着白米饭，三下两下就扒下三大碗。

水中还有鳊鱼，亮闪闪的，小的比大人的大拇指大，大的比小孩子的拳头小，喜欢藏在蚌壳里产卵。排卵之后，身子薄薄的，比一张纸厚不了多少。鳊鱼喜欢热闹，经常成群结队在水面上浮来荡去。遇到有人在水边淘米，鳊鱼们就会循着淘米水，在水里游荡。你要是把脚放在水里，它们还会用嘴巴搔你的脚底板，麻酥酥的，让人好气又好笑。

鳊鱼因为少肉多刺，小孩子会把它们扔掉，但上年纪的大人恰恰喜欢吃。吃的方法很多，可以红烧，比鲫鱼甚至乌鱼更鲜美；也可以腌制，晒干后用青椒炒，连刺一起吃，不仅香，亦有劲道；放在饭头上蒸，更香，一小碗鳊鱼，可以让一家人吃下一大锅饭。

老家的人最喜欢用酒糟烧杂鱼。酒糟是制作米酒时备下的，控干水分，粒粒晶莹、剔透。几种鱼快要煮好时，汤汁在锅里咕嘟咕嘟冒着香气，出锅前，加几勺酒糟，不仅可以去腥，还可以提鲜，比黄酒之类的佐料有品位，亦有趣得多。

跟酒糟最匹配的小鱼，当然是鳊鱼。鳊鱼肉嫩，酒糟味道醇，二者相遇，就像好茶遇好水，好人遇好人。十五年前，我与两位作家去含山县的褒禅寺，夜宿含山县城。华灯初上，我们上街觅食。走到一山坡下，瞅见一顶红色的帐篷亮出红红的光，那天我的心情因为一个意外有些糟糕，但一见这红红的帐篷和暖暖的灯光，郁闷一扫而光。

走进帐篷，一眼瞥见案板上放着一大碗鳊鱼，每一条都寸把长，每一条都亮晶晶的，每一条都是红眼睛、红尾巴，披金戴银，急忙问老板怎么烧，他道：用酒糟啊！

鳊鱼是事先卤好的，少了水分，更紧实，又因酒糟加持，鲜味得以充分提炼、提升；粒粒珍珠般的酒糟，因为鲜味的辅佐，香气彻底散发。两位作家从来没吃过这道菜，边吃边说好吃好吃，我当然也觉得好吃。当年外婆就经常用酒糟烧鳊鱼给我吃，我的身骨曾承蒙鳊鱼和酒糟的滋养。