

热眼观世

四十年前“战山河”

□孙南部

时值冬季，山风刺骨，民工多在棉袄外扎着腰与冰冷的石头较劲，打钎、放炮、抡锤，人抬、人搬、人背。背，在乱石之间运石头是最为方便易行的，可是干这活既要有力气又要技巧；背石头的人准备好架势，由另外两个人嘟囔一声“起”，把抬起的一块大石头发到他的肩膀上。背的人两手抱住石头，略微稳定一下再走，累得龇牙咧嘴、上气不接下气，真是举步艰难；撂下的时候也要瞅准架势，倘若不慎就会砸伤自己。

自古以来，出河工治水是历朝历代官差役使的大事，而在全国范围内大面积治山治岭，有史至今要数上个世纪70年代“普及大寨县”那几年了。此时山水兼治，由各级指挥部统一调度指挥，治山、挖河、改良土壤，时称“战山河”。

1975年年初，滕县被山东省公布为“学大寨先进县”；9月，全国农业学大寨会议在山西省昔阳县召开，滕县县委有代表参加。当时有句口号：“建设大寨县，县委是关键。”受此激励，县委一班人更是干劲冲天、快马加鞭。三秋刚结束，“战山河”之役趁势快上，城河裁弯工程立马开工。那些年秋冬两季都有河工会战之事，对民工以军事化编制，管区为连，公社为营，因此各管区、公社，也就形成了一套有经验的、为工程会战而设的连部、营部成员班子，以便“召之即来，来之能战”。原班人员刚带领民工投入城河裁湾，没几天滕县又接到济宁地区专署在滕县与邹县交界的洪山口山区建造“大寨田”的指令，名为“邹西会战”，工期暂定两个月。于是公社、管区再组带工的领导班子，另派参战民工。那一年我高中毕业后在家劳动，被安排到连部做“政工”。

连部由正副指导员、正副连长、政工员和司务长组成，在这6人中，数我

最年轻。在前往工地的路上，连部领导挤坐在运货物的24马力拖拉机车头上，我自告奋勇在车厢装载的麦穗粮顶上趴着，遇到穿路而过的低矮电线用竿子往上挑一下。麦穗装得高，一路摇摇晃晃，穿路电线也多，我心惊胆战，一刻也不得安宁；此时眼望着用力推拉货车急着赶路的民工，心里真羡慕他们虽然受累却不担惊受怕的工作。到了工地谈起此事，他们还羡慕我在车上享受呢。

连部驻扎在洪山口一个地名叫老龙腰的东北处，再往东几百米是任山村。民工到达工地后，即开始挖地搭建居住的地窖子窝棚。常出民工的人多有干这种活的行家里手，驾轻就熟，当日而成。连部的窝棚连着伙房，冬日多刮西北风，连部人员住西边，两个炊事员住东边，中间靠东是做饭的地方，靠西是宽敞的过道。

在民工搭建窝棚的时候，连部领导即到工地现场领取任务，接着分工划线，按照排、班落实。第二天民工就投入到紧张的施工战场中去，开石头、垒坝堰，挥镐打钎。连长以吹哨子为令，几声短、几声长是起床，长几声、短几声是出工，我现今还记得“一长一短，当兵的拿碗”是开饭。

治山与挖河有所不同，挖河多干的

是土方，民工喊着号子推车、拉车、挑土、抬沙，在空车空筐时还被要求一溜小跑，虽然也是出大力、流大汗，但危险性不大；而治山多是跟石头打交道，稍不注意就会伤人，这对家住平原的民工来说既感到吃力又有些力不从心。时值冬季，山风刺骨，民工多在棉袄外扎着腰与冰冷的石头较劲，打钎、放炮、抡锤，人抬、人搬、人背。背，在乱石之间运石头是最为方便易行的，可是干这活既要有力气又要技巧；背石头的人准备好架势，由另外两个人嘟囔一声“起”，把抬起的一块大石头发到他的肩膀上。背的人两手抱住石头，略微稳定一下再走，累得龇牙咧嘴、上气不接下气，真是举步艰难；撂下的时候也要瞅准架势，倘若不慎就会砸伤自己。

开石放炮统一在午饭和晚饭的时候，时间一到，先是工地上黑压压一片土接二连三飞起，然后传来炮声，接着便是碎石落地哗哗作响。有一次我们在窝棚外看放炮，谁知有一块碎石从高空向这边飞来，待到临近时已辨不出它会落在何处，不知该往哪里才能躲开，直到“嘭”的一声把地砸了个坑，这才看到距离我们仅有几米远。从此连部要求放炮时大家都要躲窝棚里，不准出来。听说有一个连部的放炮手，远远看到自己装的几炮有

一炮没响，不听人劝，非要到那里看看，人还没有走到，那炮却响了，幸好脚前有一个抬筐，他迅速蹲下把抬筐顶在头上，这才没有造成大难。

连部政工员的主要任务是办宣传栏。在民工窝棚旁的大路边按营部指定的地点，各连部一字排开竖起自家的宣传栏，在上面张贴表决心、鼓士气和好人好事等内容。工地各连连长、指导员的工作是在工地现场，我们连部没有一张办公桌，再说窝棚里也没有能放下它的地方。连部窝棚的过道是我办公的地方，伙房有一个做饭备用的大风箱，我就把它放平在上面写、画。

有一次，济宁地区专署的一位副专员到工地视察，在我们连的宣传栏前止步看了一会，指导员以为是我们的宣传栏办得好，甚是得意，吃午饭时非让不喝酒的我喝一盅不可。酒后，他说最近营部要停半天工召开“总结经验、再鼓干劲”大会，各连部安排一人发言，他让我把发言稿写得硬棒的，并在会上代表我们连发言。在那天开会发言之前，指导员把自己新买的浅灰色围脖暂时围在我的脖子上，连夸“好看，好看”，以此鼓励上场。

连部有一辆租借村民的公用自行车，没有车闸，也没有挡泥瓦，刹车要用鞋底蹬住前轮方可。司务长经常让我给他帮

忙，骑着这辆自行车到石墙赶集买过山羊，到大坞采购站卖过羊皮、羊肠，近处池头集供销社更是购物的常往之地。连部距离任山村虽近，除了来伙房挑脏水喂猪的成年人、拣炭猴的小孩子外，基本上见不到当地村民。我们也按照上边要求，从不到近处村里乱逛。

夜晚无事，窝棚里多是以讲笑话、荤段子解乏取乐。那一年夏天，我借同学的钱买了一套中华书局的《史记》，这次到工地把“表”“书”放在家里，其他几册全带上，每晚躺在铺上通读司马公“究天人之际，通古今之变，成一家之言”的大书。

到工地一个多月后，我们村按照上级要求办起半耕半读的“吕坡式中学”，村里选定一位滕县一中毕业的“老三届”兄长和我做教师，捎信让我到学校试两节课看看怎么样。连部的领导怕我有了新工作一去不回，让我骑上公用自行车回村，并再三安排赶快返回工地，到工程结束时大家一块好好地庆贺一番……

2015年暮春，我蹬车访运河，由济宁回滕州路经洪山口，顺便寻访当年施工旧地。在那片土地上，已难觅连部住址的方位，眼前一道道坝堰还在，只是石已旧、有坍塌，田地平整如初，庄稼长势挺好。

往事悠悠

童年的吃席

□王光慧

的前两天，大家都要去帮忙，有的帮忙贴喜联，族家近支那时候，农村办喜事是个非常热闹的事情。办喜事

要说童年最快乐的事情，就是喝喜酒吃大席。

那时候，农村办喜事是个非常热闹的事情。办喜事的前两天，大家都要去帮忙，有的帮忙贴喜联，族家近支的大门都要贴上，红彤彤的，满大街都充满着喜气；有的挨家挨户地借桌子，借凳子，借碗盆，拉着板车满大街地跑；厨师傅用土坯块支起大土灶，烟筒里冒起了黑烟，一大锅开水咕嘟咕嘟冒着热气，小徒弟们坐在案板旁择菜洗菜，把鱼呀肉呀地切成小块，准备下锅，有几个妇女过来帮忙剥葱洗菜，还有几个年长的，帮忙刷盘子洗碗。大家有说有笑，热热闹闹的，只等着鞭炮一响，新人拜过天地，入过洞房以后，就可以开席了。

那时候的吃席一般都是在临时搭成的席棚里，里面挂上花花绿绿的被单、床单之类的挂头，还有大红纸写的“洞房花烛”之类的贺词，简陋的席棚被布置得喜气洋洋的。棚子里摆着从各家各户借来的木桌和各式各样的木凳，黑乎乎的，擦得锃亮。一个桌要坐八个人，叫作八仙桌，桌上放四个小碟，每个小碟里放两个汤匙、两双筷子，每桌放两个白色酒杯，倒满酒后四个人轮流着喝，两轮下来就清一次酒杯。

那时候的菜品虽然简单，但也非常讲究。开席前是八个果碟，放有花生蘸、云片之类的传统甜点面果，云片就是用糯米做成的糕点，切成一小片一小片的，雪白的糕点上点缀着红的黄的花儿，非常的漂亮；甜点过后是四个凉菜，大都是松花蛋、花生米、石花菜和猪头肉之类。凉菜过后，是两个压菜的大件：清鸡和大鲤鱼。鸡是吉祥的象征，鱼是富足的代名词，就是吉祥如意、年年有余的意思。清鸡就是把褪毛、洗净的鸡放进一个大锅里煮，煮熟了以后捞出来，把鸡剁成小块再回锅烹饪一下，放上海参、木耳和佐料，这样就能保持鸡肉鸡汤原汁原味的鲜美和营养，锅里的鸡汤还可用来作炒菜煮菜调味的高汤。清鸡是热菜中的第一道，一般先放在桌角的一边，主人要挟一个德高望重的执事人一起，到贵宾的席桌前走一遭，双手一拱作个揖，然后再双手把鸡端到桌子中间，说些“今天天气很好，你们能来，我们非常感谢，大家吃好喝好，招待不周，多多原谅”之类的客套话，然后坐在主席的客人也客套两句，拿起筷子招呼大家吃菜。这种仪式感满满的活动叫作“温菜”，以此表示对客人的尊重。如果主人忘记温菜或者客人在温菜前动了筷子，都会成为十里八乡的笑话。

上过两个大件压桌以后就是八个热菜（也有十个菜的），俗称“八大碗”或者“四甜四咸”，其中有马蹄罐头、八宝米饭、拔丝苹果、拔丝香蕉之类的四个甜菜，还有猪肉丝、滑丸子、辣子鸡和红烧肉等四个热菜，当然，这些菜品也不是一成不变的，有时候根据实际情况也会有些调整。

拔丝是个需要把握火候的技术活，在锅里倒上豆油和白糖，等熬出白泡，略微冒出青烟的时候，把切好的苹果块或者香蕉块倒进锅里掂两下，使琥珀色的糖浆裹住水果，之后再撒上白芝麻，就可以盛盘上桌了，如果火候欠了，糖浆发白，拉不出糖丝，火候过了，就会发苦发涩。拔丝要趁热吃，还要配上一碗凉开水，用筷子轻轻夹起一块苹果，迅速地挑起来，后面就拉出亮晶晶的又细又长的糖丝，然后在冷水里蘸一下，吃起来是外焦里嫩、又香又甜。

肉丸子是大师傅的拿手菜。把上好的瘦肉和大葱、姜葱放在一起，剁成肉泥后掺上一点蛋白和淀粉，按照同一个方向搅拌半个多小时。炸丸子用油，余丸子要用开水，把搅拌好的肉泥做成乒乓球大小的肉丸子放进水里煮上一分钟，捞出来放进冷水里，就做成了余丸子。手工做的丸子十分细腻、劲道，不黏不散，掉在地上都可以当球打，吃起来更是满口生香。

红烧肉是席桌的压轴菜，也叫碗面子。把一大块五花肉切成核桃大小，抹上老抽、酱油，放上葱姜蒜之类的佐料腌制一会儿，再用油炸得金黄，然后放在锅里炖上两个小时，上桌的时候放上用高汤调好的汁液和青菜即可。一大碗油汪汪的红烧肉，一桌八个人，每人一块，吃得是满嘴流油，回味无穷。

那个时候的大席菜，在今天看来是有些寒酸，但在那个物资匮乏的年代，这些都是平时舍不得吃的美味。做菜厨师一般要提前一两个月预约，他们都有祖传的手艺，有几十年的烹饪经验。桌上的菜品，也是跑几十里路到批发市场现买的，无污染，无添加，绝对的新鲜味美。每道菜大家都吃得放心、开心，即便是剩下的菜，也舍不得扔掉，事后会挨家挨户地分一下……其中的满足和惬意，至今令人难忘，那些岁月，也成了我们心中永恒的美好回忆。

去周营的小煤窑

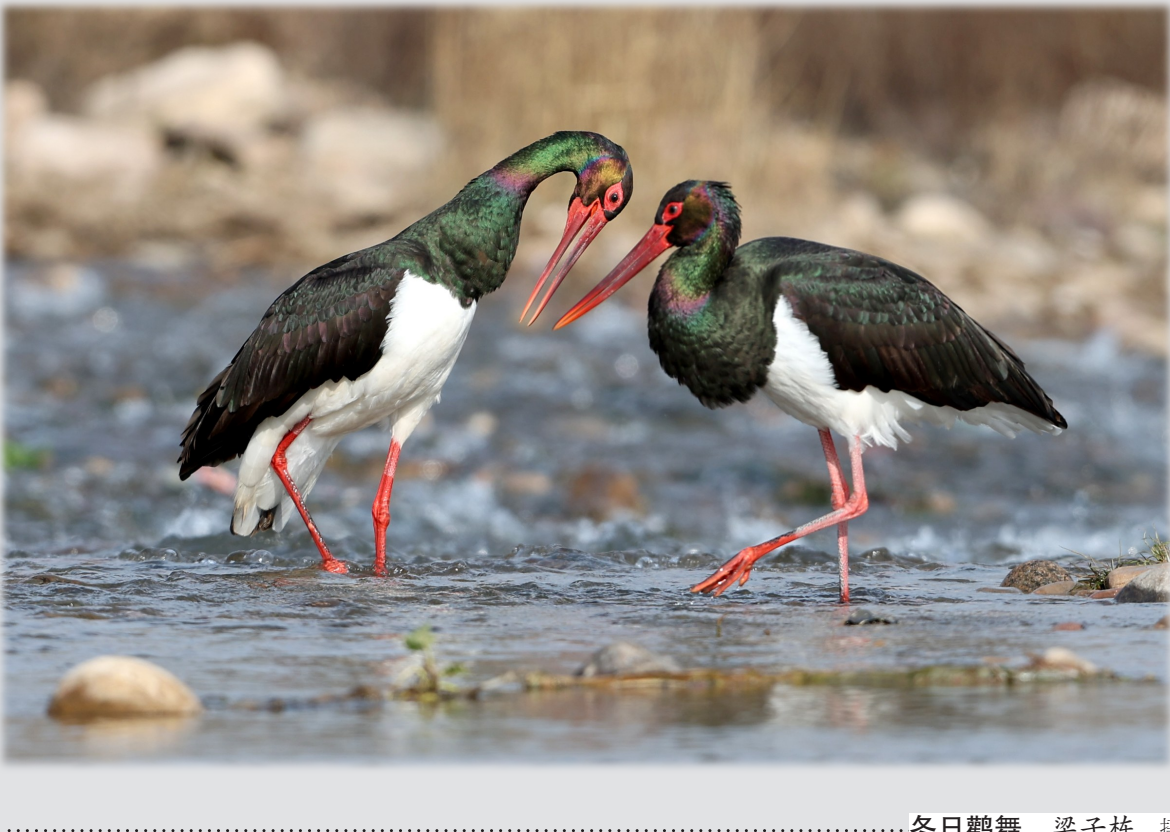
□岳国强

大约一个半小时，我骑电动车回到季庄的家。门上了锁，母亲大概去李勇那里了。我到李勇家时，喜棚里人还不多，门前有彩虹门，有花环布置的通道，在这里我见到了平常不易看见的人——李勇的二哥李克军，还有他的二姐、三姐、四姐，他们都很老了。四姐说，在我小时候常领我回家。我一脸茫然。她就进一步说：“是周营的小煤窑”。

是的，我还记得小时候跟父亲走很远的乡间土路去韩庄火车站坐火车，那黄黄的月亮本来在在东面，到了车上却到了西边。很快，那火车头就呜呜叫着从远处开来了，愈近前，愈显得巨大且威武气派。它有着用红漆漆就的巨大轮子，就像超级百足虫，快速地抖动它的巨足，还喷出团团白色的蒸汽，呼呼呼呼地喘着粗气在车站停下来。候车室的墙壁上有用绿漆漆成的墙裙，木制的连椅也是绿漆漆就的。车站还出售糖果，糖纸上面有像瓜子一样的黄黄的图案，散发出特别的香气。父亲偶尔也会给我买一把糖果。我嘴里吃着糖，仔细地感受其中的甜蜜，并把糖纸铺平，看那上面可爱的黄瓜子。我问父亲那糖纸上弯弯的像瓜子一样的东西是什么？“香蕉”，啊，香蕉！我从来没有听说过，多么奇妙的名字。

想起来这些，我又下意识地重复问了四姐一句：“是去煤窑吧？”“是的，坐火车到邹坞下。”是的，那时公交车还不像现在这样普遍。父亲在周营镇的小煤窑干木工，我经常跟父亲去小煤窑玩耍。每次去都要走15里的土路到韩庄，从韩庄再乘火车到邹坞下车；下了车，再顺着火车道走一段路，方才到达周营煤窑。火车发出时已是黄昏，到达邹坞站就小半夜了。我只记得，火车到站后，到处都是黑黢黢的，而这时，我也总是在父亲的肩上渐渐睡去。

想必那时，四姐也曾周营的小煤窑上班。我依稀还记得40年前她的倩影。那时的她大概是个子高的，健壮的，留一根大辫子。夏天穿的确良的衬衫，蓝布裤子，穿着打扮在当时农村人眼里已属高档。夏日的白天，常有卖冰棍的小贩骑着自行车来，自行车的后面座位上，是一个白色的木箱子，我总觉得那是一个宝箱。那个小贩打开箱子的盖，便可以拿出一支或几支用蜡纸包好的冰棍，那冰棍有着玉石一样半透明的颜色，放在嘴里甜丝丝的，那冰爽的感觉顿时就会使烈日下的酷热减少很多。而我也会不失时机地出现在小贩的车边，四姐买一支冰棍，也会送给我一支。有时，晚上出来，我还看见过四姐与几个青年人在发着耀眼白光的路灯下捕捉飞虫，那时，我并不明白，她们捉那些飞虫做什么。现在想来，或许这些在灯下振翅的蜚蠊是一种难得的美味吧。我那时年龄太小，很多记忆都是模糊的，但是那些温暖的瞬间，依然在我心中留下了深刻的印记。



冬日鹤舞 梁子栋 摄

生活况味

美味的取舍

□安广池

夹上一块深度麻辣的鸡块，抿上一口在丰都自己烤的纯粮食酒，让美酒和美味在口中缠绕……呵呵，那种回家的感觉一下子来了。

鲜香层次感非常突出而别具一格的味型，只有当地的老品种花椒才能做出与众不同的味道，丰都麻辣鸡才更具有辨识度。在生产实践中，麻辣鸡块的具体操作过程往往因人而异，细节曲折、回旋余地很大，所以这道菜如同枣庄的辣子鸡一样，口感千变万化，每个店家都有自己的特色。

2021年8月，组织上把我的夫人也派到丰都支教。我们住在一条美食店众多的大街旁，为我们的生活增添了很多的便利。于是，想家的时候我们就去逛街，两年时间里几乎逛遍了大街小巷的各类美食。在丰都做麻辣鸡块的店家多达数百，我们吃过的大概有几十家，自然是各有特色，均可列为美食，印象较深的有鬼城麻辣鸡、隆婆婆麻辣鸡、古月幽都麻辣鸡、郎师傅麻辣鸡等品牌。夫人特别喜欢的牌子是鬼城麻辣鸡，不仅味道绝美，而且刀工精致，鸡块均匀齐整，口感更是脆爽弹牙，味道麻辣鲜香层次分明，令人顿生“此间乐，不思鲁”的念头。

有时候，回山东待久了，灵魂深处的味觉会自觉不自觉地伸出手来，拽着身体奔向麻辣鸡块的终极目标。有时候，实在来不及回丰都，就会让丰都的店老板快递一份过来。反正现在的物流业发达，一只麻辣鸡两天左右就会跨越千里山河飞到餐桌上。

麻辣鸡块摆在眼前，抽抽鼻子，闭上眼睛，让麻辣氤氲悄然入脑、入心，好久吐出一口气来，夹上一块深度麻辣的鸡块，抿上一口

在丰都自己烤的纯粮食酒，让美酒和美味在口中缠绕……呵呵，那种回家的感觉一下子来了。

有一天，我望着吃剩下的麻辣鸡调料突发奇想，用它炒了一个酸辣土豆丝，没想到效果居然出奇地好，赢得了所有食客的赞美。这让我这个炒任何菜都不好的人一下子挣足了面子。

于是，用麻辣鸡调料炒酸辣土豆丝就成了我的拿手菜。

调料很快用完了。我打电话给老板，让他给我寄一些调料过来。但是，他说他们的调料是混合进麻辣鸡块出售的，配方保密，也从来就没有单独卖过。我笑了，说客人的需要就是商机，不是所有客人都惦记着你的调料，单独卖调料也许会比配着卖鸡块更能赚钱呢。

几天后，我收到了他寄来的调料。此后，只要我买，他就给我寄来。又过了一段时间，我在丰都见到他，他高兴地说，听了你的话，单独卖调料，生意果然很好，“现在我有一个团队专门做调料业务呢。”

我也很高兴，一个不经意间发现的“小账户”，居然成了照亮别人的通向光明大道的一盏灯。我越想心里越高兴，一股自豪感油然而生。是啊，这个世界原本就是多姿多彩的，角色的变换也是时刻都在发生着的，取舍之间才会有奇迹发生，每个人都应该珍惜这种取舍的机缘。生活中其实处处有机会，就看你能不能及时地捕捉到，就看你是不是真的热爱生活和自己。如果是，那么就恭喜你成了自己的主人。

榴周·文学