

一部厚重的档案

曹凯



勋章满胸的徐洪顺

每个人的心里都装有很多往事，它是一部厚厚的心理档案，在我的心里有一部红色档案已封存很久了，它记录着一位老人沧桑的历史，也承载着太多的红色经典。在庆祝建党100周年之际，我再也按捺不住内心的感慨，想在老人有生之年用文字织出一缕红色回忆，以表达内心压抑已久的敬仰。

38年前，我有幸成了徐洪顺老人的女婿。或是一种无形的情节，或是活生生的现实，让我真真切切感受到了岳父令人尊敬的缘由，不知不觉就把他的人生经历视为了自己的生活坐标。和善、实在、节俭、敬业、与世无争是岳父人生历程的精彩呈现，而那整整30年的军旅生涯，则铸成了岳父刚毅不屈的气质与个性。

1928年初冬，岳父出生在安徽省潜山县源潭双峰村大山深处的一户平常人家，岳父的父亲靠石匠手艺艰难地支撑着八口之家。岳父兄妹六人，自己排位老小，但却从未感受过家庭的一丝特殊对待。不满十二岁，岳父便出门打长工了，就这样在寒来暑往，饥寒交迫中度过了整个少年时代。

不知是他选择了命运，还是命运刻意选择了他。1946年，张华率领的大别山游击队转战潜山，那一年岳父才十八岁，就毅然加入了队伍，成了当时游击队里最小的队员。查敌情、传情报、寻匪窝，凭着对家乡地形的熟悉，一年不到，岳父就在战火中锻炼成了一名机智勇敢的游击队员。1947年春，在一次剿匪战斗中，一颗子弹打穿了他的颈部，所幸的是，食管、气管和颈动脉均毫发无损，这是岳父第一次与死神擦肩而过。环境的险恶，战斗的历练，生死的较量，使岳父过早地接受了硝烟的熏陶，也由此成就了他人生中最辉煌的辉煌。

1947年，部分游击队员收编到正规部队，岳父也因此随刘邓大军南下与国民党反动派开始了正面作战。挺进河南、挺进山东、挺进湖北、渡江战役、解放大上海，几十次大大小小的战斗，给岳父留下了终生难忘的记忆。数次受伤，多次立功后，岳父终于由一名战斗员蜕变成了指挥员，从此进入了军队干部的序列。

1949年，新中国的成立给岳父带来了不尽的喜悦，总算可以给家人报个平安了。这几年，枪林弹雨冲刷了他对家乡的牵挂，出生入死让他忘却了对亲人的思念，岳父没

踏上久离的故土，重返了当年打游击的故乡。

有人说，人活着要有精神，而岳父却是依靠常人少有的坚强才活到了93岁高龄。或是艰苦的环境，或是多次受伤，导致他浑身皮下出现许多的小包块。那年在福州军区总医院，医生给他下了一个可怕的结论：五年时间不出问题，才能保证没事。医生的话如晴天霹雳，岳父一下子沉到了人生的谷底，可当想起老家的爱人和一双可爱的儿女，岳父咬着牙将头回偷偷落下的伤心泪水擦干，又没事人一样扑上了工作岗位。

建国初，部队条件极其艰苦，有咸菜馒头就算挺不错的生活了。由于是按人定量供给，随军家属和小孩就常常过着半饱半饥的日子。孩子长身体，不能饿着，这是岳父内心唯一的坚守。于是每餐饭前，岳父总要将自己的省下一部分留给儿女，由于长期营养不良，导致他最终周身水肿。报效国家一身胆，深明大义恤国难。这副对联是对岳父最真实的写照。

1969年，组织安排岳父离开一线部队，调入江西南昌的生产建设兵团。作为一名政治指导员，岳父义无反顾地投入到了开荒生产的工作中，成了一名穿军装的特殊“农民”。岳父在那一干就是八年，光阴渐渐染白了岳父的头发，虽然职务依旧，岳父却从没有一句抱怨，从不讲一分价钱，甚至当军队的命令下来时，岳父仍是二话不说便打点行装返回了故土。

1976年夏，岳父脱下了戎马30年的军装，走上了潜山县盐业蔬菜公司经理的岗位。刚毅的性格和敬业的理念让岳父成了一只旋转不

停的陀螺。蔬菜的定点供应，一下子提高了人们对生活的需求，于是组织菜源、品种搭配、数量多少，样样都要岳父安排妥当。县工商局成立那一年，组织安排岳父出任副局长，岳父二话不说，默默担负起了县第一家农贸市场的建设任务，从此人们常常看见尘土飞扬的工地上，总有一位夏天戴着草帽，冬天裹着军大衣的白发老头在那里巡视、调度、安排着一切。

有人说岳父实在，实在得像块石头，坚硬无比；也有人说岳父傻，傻得像根木柱，矗立挺拔。的确，大公无私地要求自己，“刻薄无情”地对待子女，这是熟悉岳父的人对他最有“争议”的口碑。

农贸市场有几间门面房，建筑商愿意低价卖给岳父，他没要一砖片瓦；三个子女先后面临就业，有人建议岳父可安排一个进工局，他婉言谢绝；面对子女的不理解，岳父有时也会怒发冲冠，拍案而起。有一年，一位建筑商实在过意不去，给岳父送去了两只老母鸡，岳父硬是顶着凛冽的寒风追上已离开的送鸡人，生气地把鸡扔到了大街上。

近些年，常看到岳父独自落泪，黯然神伤。谁也不清楚他的感伤发自何处？耳聋眼花的确让岳父少了许多与常人的交流，一年前岳父的离世一下子让岳父苍老了许多。岳父历次战斗留下来的纪念章装在个小布包里，老人常常抚摸着小布包自言自语。几十年的战火硝烟，为革命牺牲的战友，都寄居在那一枚枚纪念章里。晚辈子问岳父一生中难忘记忆的收获是什么？岳父抹一把老泪，憨憨地笑着说：收获嘛，就是那年在建设农贸市场的工地上不小心摔倒所落下的下肢残疾，还有就是几块留在身体里几十年的弹片……

望着眼前这部记录烽火年月的“活档案”，我的思绪久久难以平静。我尝试从岳父那历经沧桑的脸上，寻找出许许多多不为人知的故事，无奈岁月如烟，太多的故事终将成为厚重的积淀，定格在那久远而又即逝的瞬间。

安庆市珍贵档案征集评选

主办：安庆市档案局 安庆市档案馆 安庆市新闻传媒中心
协办：迎江区档案馆 大观区档案馆 宜秀区档案馆 安庆市档案事务所



阿占专栏 词与物

芳名小春色

阿占

撞，尚在处于紊乱的热运动之中，各种味道被更加充分地糅合在一起。

鱼干是从田横岛渔妇的手里买下的。渔妇黑红而胖，一个礼拜来西城一次，客户如我都是固定的。新鲜小黄花鱼，落岸即死，洗净后掐头去尾，洗净肚肠，直接入了烤箱。“甜晒太浪费时间和人工。用烤箱，也干净些。”她这么说的时，我心里却为这鱼干少了太阳与海风的味道而略有遗憾。

在青岛，用鱼干做菜，无非为了寻找一种有嚼头的口感。与内陆城市难得见到新鲜海货而转投鱼干，是两个概念。在海货这个问题上，青岛人一向是被宠坏了的。尤其作为小黄花鱼的粉丝，一年四季，只要想吃，农贸市场上随处可以买到，条条色泽鲜亮，鱼鳞不缺，肌体完整，眼球凸起，黑白分明。

买回家，紧着打理起来。用剪刀沿着腹部的小洞剪开，把肚里的东西掏出来。鱼头反复冲洗，鱼腔内的黑膜也要全部洗干净。家常烧，葱段、青红辣椒、西红柿都要多放些，鲜甜咸香，红红绿绿，汤汁浓郁，配刚出锅的糙米饭，要下狠力才能控制住不起身去盛第二碗的欲望。

也可以有另一种吃法，香煎，用十三香提前腌制一下，煎至两面金黄配馒头或硬面火烧——馒头最好是隔夜的，硬面火烧则要确保新鲜。吃的时候，不要用筷子，直接把鱼拿在手上，一口面食两口鱼，初咀嚼，略嫌干燥，唾液分泌足够之后，才发觉这种没有水分的香味竟有一种简明扼要之美。或者不必腌制，热锅薄

油，原味煎。我个人口味喜欢火候稍大一些的，脆。再找一个骨瓷小碗，白的，倒入千岛汁，把酥脆小黄花鱼在里面蘸几下，味道立刻变得很宽泛。当然，这款适合配白葡萄酒。

我去百度百科里搜索“小黄花鱼”，不禁为那些“又名”惊诧：小鲜、大眼、花色、小黄鱼、小春色……竟是一个比一个拟人化、性感、鲜嫩。它们冬季在深海越冬，春季沿海岸洄游，暮春在近海的泥沙底质产卵，夏天常常成群结队在近岸的海域里栖息觅食。据说，没有哪一种鱼能像黄花鱼这股肉质软嫩，用它做食材，成就一道上席的硬菜，历来都是颇有面子的事情。汪曾祺曾在《食道寻旧》中写了他在老舍家吃黄花鱼的情景。“一次是腊月二十三，老舍先生的生日。某是地道的老北京味，很有特点。我记得很清楚的是芝麻酱炖黄花鱼，是一道汤菜。我以前没吃过这道菜，以后也再没吃过。黄花鱼极新鲜，而且是一般大小，都是八寸。装这个菜有一个特质的器皿——瓷盘（音gu，三声）子，即墙壁直上直下那么一个家伙。这样黄花鱼才能一条一条顺溜溜平躺在汤里。若用通常的大海碗，鱼即会拗弯甚至碎断。”

芝麻酱与黄花鱼搭配，敦厚还是艳丽，我终究想象不出来。甚至没有勇气去尝试一下。总觉得只有在老北京的腊月飞雪中，在四合院的古雅风韵中，芝麻酱黄花鱼才能找到相应的气氛。在北海海边，我只好继续用笋丝炖之，用腌雪里蕻炖之，都是意料之中的美味。黄花鱼

的刺极软，从锅里往盘子里盛，若不得法容易碎断破相，所以青岛人做黄花鱼通常都是先用温油煎到两面焦黄发脆，鱼身结一层薄壳，再来炖汤或红烧，皆可放心。

西镇小饭馆“二嫂”家有道招牌菜，黄花鱼丸汤。鱼丸软嫩，没有一丝渣滓；汤色清亮，不见油花，只漂着碧绿的香菜末；用白胡椒提的味。入口，鲜、绵、辣、香、润，都有了，刹那间心感富足，被抚慰了一般。

二嫂说，刮鱼肉是个功夫活，从尾到颈，去内脏，去脊骨，取下背部两块肉，先冷藏一下再到取鱼肉。操作时，要顺纤维纹路刮，刀的倾斜角以45度为宜，将鱼肉刮成薄片，清水里过一下，以去除血筋和混浊杂质。待控干水分，接下来就是“排斩”：将鱼肉平放在砧板上，用双刀有节奏地按顺序排斩，要斩透，使鱼肉全部成泥，颜色转白，且手感有黏性时为好。二嫂说，想偷懒的话，此工序也可用绞肉机操作，只是少了手工的温度，鱼丸口味也就了。蛋清的多少随鱼糜的稀厚适当增减，且要试探性加入，直至搅拌均匀，同时加葱姜末，料酒，少许淀粉继续顺时针搅拌上劲儿。二嫂还说，下丸子时一定要用凉水，开锅后转温火，撇去浮沫……

二嫂是老去的佳人。回想当年天生艳丽，足以把1980年代香港TVB的二流花旦比下去。现在，她洗去脂粉专心做菜开小馆，一条条漂亮的黄花鱼从她手里转投，下辈子无论做什么仍是逃不出“漂亮”二字的。

探梅

赵健雄

梅是古人称作“岁寒三友”的物事之一。松与竹都长得高大挺拔，惟它曲虬苍劲，在冷风中绽放着繁密的花，于至寒时，予人春天的遐想。

照例蜡梅先开，艳黄细碎，尤其向晚时分，如果背后有山，太阳掉下来时，就像点着了无数星星，那种瞬间的灿烂叫人流连忘返。

其实它与梅花并非一科，也不同属，花形、株型都不相同，是两种植物。至于经常被混同，是因为花时相近，花儿又同样细小吧。陆游那首有名的《卜算子·咏梅》，吟哦的应当是蜡梅，因为诗人惜其“零落成泥碾作尘，只有香如故”，而真正的梅花那若有若无的淡香，几乎不可能在空气中留存下来，或者诗人表达的只是自己的意愿？

梅花有红的粉的绿的白的，唯独没有黄的。今年算初探，来得早了些，出乎意料在路边看见一棵像是已然开花的红梅，心头不免暗喜，以为有眼福，未及时下影像像是想看到了梅苑，那里会有更多也更好看的。

接近目的地时发现，漫山漫坡的梅树都还没有一点消息。刚才不是实实在在看见了？或是花的模样相近，却是另一种树？

没有马上返回头去弄个明白，因为近来我对世界的真相不能不有越来越多的疑虑，常常觉得眼前与远处的事物都难以捉摸，既然如此又何须过于较真。

尚未开花的梅树透着素静，粗杆细枝光溜溜的，相互重叠交错，尽管杂乱却有韵致，是某个时段自然的样子。

那么何必等待花开呢？有树就很好。抱持这样的态度，也就无所谓探不探了，任何日子过来，与梅相对而坐，彼此无言对视，便包含了一切意味和心思。

梅花笑

黄永中

红梅闹，春意浓。一树梅花绽开了，料峭的春天顿然温暖起来。也许只会在这个时候，我才想起那棵被我囚禁在花盆里的梅花来。

这棵梅花，是很多年前从花木市场买来的，记得当初它还有个当时髦的名字：“鸳鸯梅”。这只是花木贩子炒作的噱头，“梅界”根本没有这么暖昧的称呼，莫名其妙了半天，感觉创意不错，起码给普通平常的植株，冠上了别样芳名。

仔细研究了一番，原来是在一株砧木上，分别嫁接了红白两种梅枝。

红梅似乎性子急些，红红的花蕾，呈一种即将开放的状态，仿佛只要一声令下，势必吐开包裹，一股脑儿倾泻出来。白的呢，犹如双胞胎中的小妹，枝条消瘦，色泽暗淡，天生一副衰相，为数不多的花蕾也明显小了许多，紧紧团成颗粒，坠在不见半片树叶的枝子上，让人生出不少怜惜来。

“鸳鸯梅”从花木堆里住进了我为它精心挑选的暗红色紫砂盆，花盆长方形，外壁也镌刻着盛开的梅。

乔迁不几天，红梅终于耐不住寂寞，次第盛开了，红红的花瓣，染红了单调的季节。就在白色花蕾脱尽最后一抹淡绿的伪装，尽情袒露洁白花心的时候，红梅已是芳华不再，黯然失色了。虽说疏疏落落，却也暗香浮动。

随后的情况完全出乎我的预料，花瓣落尽后的白梅，很快就长出了嫩绿的梅叶，而红梅呢？依旧做着春秋大梦，似乎陷进了花团锦簇的红尘深渊。

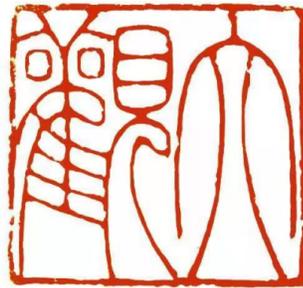
原来它死了。干枯的枝条上缀了点点叶芽，却始终没蓬勃出翠绿的梅叶来，繁华之后，生命戛然而止，做了早春的祭品。我无言扼腕之余，唯有唏嘘感叹。

失去了红梅的植株，顽强地活着，春去秋来，孕蕾、绽放、吐绿、落叶，周而复始，毫不懈怠。

渐渐的，当初嫁接红梅时留下的切口，因白梅发育良好的枝干滋养而愈合了，且愈发壮实，斗霜傲雪，风骨铮铮。这或是因为红梅的死去，让它吸收了足够养料，接受了充足的光照吧。我无法破解这其中奥秘，也没必要刨根问底，它们活着或者死去，我都只能坦然以对。

耳畔，春风乍起，悠悠的清香，消散了失去红梅的不快和失落。

有时候，得与失，仅存于一念之间。



人间小景

念念不忘茴香豆

宋文武

品且对先生仰慕已久的高中语文老师，我觉得非常有必要去一趟绍兴，亲身拜谒一下先生的故居，感受那里的文化气息，了解一方风土人情。这既出于崇敬，也为了不致在课堂上照本宣科人云亦云。

我用一张高铁车票试图去解开我心里三十多年的疑惑。绍兴景点众多，前来鲁迅故居观光的游客最多。从鲁迅故居到百草园到三味书屋，到处是熙熙攘攘的人群，有老人，有青壮年，也有孩子。最吸引我的地方，当是百草园和三味书屋。大家从课本里走出，又实地走进课本。寿镜吾老先生家里，三味书屋拐角处一张复制的课桌上，大家都在探头寻找那个刀刻的“早”字，像千军赴约，只为与伊人相见那样迫切而兴奋。

同样让人感到迫切而兴奋的，还有魂牵梦萦的“茴香豆”。其实它就是放了茴香籽熟

的蚕豆。茴香，分为大、小茴香。大茴香即大料，也叫“八角”或“八角茴香”，许多佳肴都有它参与的身影。小茴香在乡村菜园里十分多见，它的种子形似干瘪的稻壳，是常用的调味品，而茎与叶香气浓郁，除了烧肉熬鱼，也可作为包子饺子的馅料。大、小茴香都能祛除鱼肉的腥味，使鱼肉重新添香，所以叫“茴香”。

三味书屋有茴香豆售卖。为便于保存，它们都被烘干了的，硬得硌牙，与想象中能够下酒的美味相去甚远。把蚕豆叫作罗汉豆，大概是取其外形如佛家光头罗汉来称呼的吧，属于依形定名。同一季节生长的豌豆、蚕豆有可能被弄混。宋人杨万里在其咏物诗《蚕豆》中有“翠荚中排浅碧珠，甘欺崖蜜软欺酥”的句子，将翠荚之中的嫩蚕豆比作碧珠。可以说这个比喻根本就不恰当，因为蚕豆与碧珠在外形上并不相像，如果硬



每年春天，蚕豆顺着节令开花、结荚、上仁、长粒。蚕豆粒尚嫩，就已成了我们口中的美食。掰下饱满的豆荚，剥出豆粒，握在手心，凉冰冰的触感，沿着神经，将久违的舒爽传遍全身。嫩蚕豆粒适合去皮炒着吃，或是配上搅碎的鸡蛋烧汤，美其名曰“金丝翡翠汤”。但在物质贫乏的年代，因鸡蛋实在太金贵了，所以这样的想法基本属于奢望。更多时候，嫩蚕豆只能焖着吃。刚出锅的蚕豆，去了腥味，面面的，最诱人的当属它表面附着的咸味和佐料香。而后，夏天吃蚕豆凉粉。过年吃炸蚕豆花。这样，蚕豆就将一年四季串接了起来，串成岁月，串成日子，串成千家万户的柴米油盐与悲欢离合。

后来上学，在鲁迅先生的作品中接触到了“罗汉豆”“茴香豆”这样的名词。老师说，它们应该就是蚕豆，然而语气不是十分肯定。在我们乡村，蚕豆一般都被称为“老蚕豆”，这个“老”字只是名词的前缀，有了它，所指事物名称的发音就有了抑扬顿挫的节奏感。那时我在县城读书，是班里仅有的乡下人的后代，我对鲁迅笔下的乡村生活场景既感到亲切，又因此而有些自卑。同时觉得鲁迅毕竟是不起的大作家，他笔下的“罗汉豆”“茴香豆”自然比我所知晓的老蚕豆要尊贵，它们应该不是简单的老蚕豆。这样的疑惑，一直没有得到解答。后来，我成了与学生一起学习鲁迅先生作