

阿占专栏 词与物

## 煎盐叠雪

阿占

我最喜欢听老渔把式说古。渔村拆迁以后，他们已经住上了高楼，甚至喝起了工夫茶，这是从前做梦也不敢想的。他们好像并不习惯。除了口味嗜好与现代都市的养生理念不符——他们嗜咸，嗜腌制品和发酵品，嗜咸鱼和虾酱。言谈上，也是三句话不离出海打鱼那些事。没有人愿意听。嫌他们唠叨，老糊涂了，早就过时了。

孩子们各自成家。甚至远在天边。老渔把式守着宽绰却也空荡的三居室，寂寞比大海还深。伏天吃完混汤面，筷子碰了空碗，响起一阵清冷的回声。电视从早到晚开着，为的是多人影和人声。实在耐不住了，会去码头打工，腿脚风湿严重，出海肯定不行，就在岸上分拣渔获，补网，赚多赚少不重要——他们是想赚乐呵，赚存在感。任骄阳暴晒，鱼腥熏制，机油辣眼，久违的兴奋感却从他们的心底隐隐升起。

这类老渔把式我结识了十几位。在手机通讯录里，他们分别叫高岭村老王，斋堂岛老石，胡家山老朱，顾家崖头老张，等等。中秋节送两斤月饼，或者给他们拍几张照片洗印放大，那一张张脸就笑成了风干的鱼皮。爷们说说吧，还有什么故事。此话甫一出口，他们就忽然满脸委屈，憋坏了似的。每次都是这样。

高岭村老王跟我说了“白头浪”。这种浪一旦出现，不管天空多么晴朗，船只需要马上返航，回港避风。码头这边，则要着人力加固设施，防止船舶走锚、搁浅和碰撞……讲着讲着，他竟然靠着椅子睡着了，阳光斜斜的，照耀着他的呼噜，我却忽然想起了《儒林外史》第四三回：“大老爷吩咐急急收了口子，弯

了船。那江里白头浪茫茫一片，就如煎盐叠雪的一般。”

根据浪与风的关系，海浪分为风浪和涌浪两种，简称浪和涌。风吹到海面，与海水摩擦，形成风浪。风浪波面陡峭，波峰附近常有浪花或大片泡沫，此起彼伏，瞬息万变。相比之下，涌浪拥有更加规则的外形，排列比较整齐，波峰线长，波面平滑。随着风场加大，时间持续，不管风浪涌浪都会起来魔性，如猛狮啸天，如怒虎吼山，如恶狼扑肩。

阡上村老刘喜欢颠左右而言他。有一年冬至已过，鱼越来越少，船出来两天了，一直没有收获。中午太阳很好，气温回升，船上忽然飞来了十几只绿头蝇。正是吃饭时间，他炖了一锅杂鱼，苍蝇却越聚越多，他不得不放下筷子驱赶苍蝇。我紧着问，茫茫大海，无边无际，苍蝇从哪里来的呢？老刘干咳了一声，莫急，听下去便是。

老刘也不知道这些苍蝇从哪里冒出来的，可它们带来了一个信息，这两天要刮偏东风了。祖辈有谚，“船上苍蝇飞，不日东风吹”，老刘边驱赶苍蝇边跟伙计们说，吃完饭就地扎锚等鱼，东风会送来鱼汛，船不必再跑了。伙计们脸露喜色，因为谁都想早点靠港回家，搂着老婆睡觉。谁知刚收起碗筷，船上又飞来一只小鸟。“撑船人不打鸟”。小鸟出来，也带来一个信息，海上要到西北风了。

我担心老刘年事已高，言语不周，一会儿东风一会儿北风，到底怎么回事？老刘说，“西风不受东风气”，这符合冷暖空气对流的原理。按照以往的经验，很可能是

先刮东北风再转西北风，风力不会很大。果然，是夜海上刮起偏东风，第二天转为西北风，三四级，无关痛痒，但也把鱼群堵在了路上。



阿占，中国作家协会会员，供职于青岛市文学创作研究院。出版文学作品十余部，小说与散文作品发表、转载于《中国作家》《小说月报》《新华文摘》《小说选刊》《山东文学》《芒种》《光明日报》《解放日报》《散文海外版》等报刊，获得百花文学奖、泰山文学奖等奖项。

信笔扬尘

## 长江上的云

余毛毛

我家住江边，离江的直线距离大概一百多米吧，我爱看江上的云。江上的云也许与别的地方的云没什么区别，但因为长江这个底色的收束，看上去更为集中，更便于观察，更易让人联想。按颜色，我把江上的云分四种，一是乌云，二是灰云，三是白云，四是彩云。江上的云的组合繁复无穷，难以尽述，这也只是个大概的分法。

乌云大抵是大雨来临前聚集起来的，厚重、绵密、气势汹汹，整个云层的内部仿佛冒着滚滚的黑烟，但又飘不出去，被禁锢成沉重的一大片，整个压在江面上；而江仿佛是一个被束缚住的勇士，愤怒却又无奈地瞪着天空。这样天地之间紧张的场景，人看着都不敢出声，心里祈祷着雨快点落下吧。雨终于落下了，于是一切又都慢慢地好起来了。

其他的云与地面都是平行的，而灰云却是垂直的，它仿佛与地面形成一个直角。一年中总有那么莫名其妙的几天早晨，灰云降临，在江南岸，我的对面，筑起一堵高大的城墙。多高呢？平时也还算是高大的江南群山，现在只是这堵城墙的基脚了。它愣是把大地分成两半，让美丽、辽阔、丰饶、凸凹有致、水彩画一样的江南消失。这怎么成呢？太阳出来收拾它了，太阳一点一点地升起，一点一点地从它的顶部削平它，用不了一小时，它就无影无踪了。

白云最是繁复，我将它分为松散型和完整型的两种。松散型的最是懂懂与常见，像狮子，像大象，像大狗，像天使，像魔鬼，像棉垛，像大鱼，像纱巾、像汉服……有时

它们也排得整整齐齐的，看上去就像一列从天上驶过的高铁，或是一大堆漂亮的肋排。完整型的只在夏天出现，就一个比喻，像冰山静静地卧在江面和浮在江面的天空上，晶莹而冷静，巍然而纯粹。它出现的时候，我总有一种哭笑不得之感，因为那一般是在一年中最热的时候。

彩云出现在凌晨、黄昏和夜晚。太阳快升起时，一天的新鲜的红霞和金霞，光芒四射，神采奕奕，它们散落在天空中，向着太阳而去，仿佛太阳是一座学校，它们是去上学的学生；黄昏也是这样，但那是放学的时间，它们背离太阳而去，依然欢天喜地，放学了嘛，终于脱离学校这个苦海。夜晚的彩云当然出现在明月的夜晚，月光弱一点，都映照不出彩云。月亮在云中钻来钻去，钻到哪儿，哪儿就出现一个色彩缤纷的光斑。那时的天空像一块大钻石，月亮切割到哪儿，哪儿就散发出那种钻石般清澈、稳定和贵重的光芒。

彩云其实也分两种，一是内部发出的彩光，像我以上所说；再一种就是从外面染上去的。一天黄昏，我看到一朵奇特的白云，它只有简单的线条，看上去就像一个人，简洁、修长、施施然地在江面的天空上行走。绚烂的夕阳打在它的身上，让它发出淡淡的粉红色的清新光芒，有着婴儿般的圣洁。我望着它，感觉灵魂冉冉上升，融合进那个人。我在地上看了那么多的江上的云，我也要到天上去会会它们了。总有一天，我也会成为江上的一小片云，成为云的大军中的一个小小的分子吧。我爱江上的云。

## 欧家岭起义

陈后建



欧家岭武装起义中国工农红军皖中独立团指挥部

欧家岭，地处桐城西北角，与舒城交界，北有麻山寨，南有金子寨，欧家岭扼守其中。主峰老鹰窝海拔643米，地势险要，易守难攻，战略地位十分重要，历来是兵家必争之地。

1930年6月，罗家嘴起义失败后，陈雪吾率领部分同志穿过庐南，会合另一支农民武装

叶明义部，胜利到达欧家岭，正式成立中国工农红军皖中独立团，陈雪吾任团长兼政治委员，副政治委员吴克振，张顺卿任副团长兼参谋长，朱锦明任副团长，皖中独立团下辖4个营，一营营长陈道中，二营营长姚茂年，三营营长王贵，特务营营长朱锦明，共有指战员300余人，长短枪100余支，建立了欧家岭革命根据地。

根据地范围包括桐西、桐北、庐西南、舒西南，纵横100余公里，有群众50余万人，红军在党的领导下，带领人民打土豪，分田地，开展轰轰烈烈地吃大户运动，人民群众非常拥护共产党和工农红军，纷纷报名参加，革命队伍逐渐壮大，很快发展到2000多人，有长枪300余支、短枪12支、战马10余匹。在此基础上，根据上级指示，成立了桐、庐、舒三县边

区苏维埃政府，陈雪吾任边区苏维埃政府主席，刘子丹任副主席。

8月26日，国民党安徽省主席陈调元纠集桐、庐、舒三县地方武装3000多人，兵分三路向欧家岭发动围剿，皖中独立团在团长陈雪吾的指挥下，奋起反抗，给敌人以重大杀伤。当时皖中独立团主力集中在东面和南面，对于地势险峻的北面，防守较为薄弱。

由于后援不继，弹药很快打完了，他们就利用山上的石头、树木、大刀、长矛和敌人厮杀，经过三天三夜的浴血奋战，终因敌我力量悬殊，被舒城吴三闹民团攻破北山阵地，二营营长姚茂年、排长杨大个子英勇牺牲，连长伍宗全被俘，后在舒城县南港镇惨遭杀害，在当地群众的掩护下，陈雪吾率领余部转移到桐东和潜山一带，继续和敌人斗争。

欧家岭武装起义虽然失败了，但它在人民群众心中播下了永不磨灭的火种，激励着英雄的欧家岭人民奋勇向前。

这么多年来，昔日的硝烟早已散尽，勤劳勇敢的欧家岭人民，祖祖辈辈仍然热爱着这片当年烈士用鲜血染红的土地，当年红军曾经战斗过的地方。

**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



风中精灵 鄂丽霞 摄

山河故人

## 母亲爱藏钱

仇士鹏

在家整理东西，突发奇想，如果我能穿越回去，看到母亲，我会对她说什么？

可能是经常看小品的原因，首先想到的竟然是：“妈，你把家里藏钱的地方都写在本子上吧。”

母亲善藏钱，也乐于藏钱。我小时候，她会吧现金藏在家里的各个角落，比如喝完八宝粥后的罐子里，门口的草垛里，或埋在院里的菜地下。结果很多钱发了霉，气得她好几天都睡不着觉。那时候她还相信银行，觉得钱只有握在自己手里才踏实，即使后来，她也只习惯用存折，坚决不换成银行卡。

有时我在家里翻箱倒柜找衣服，经常能在夹层里找到一个很土气的小荷包，里面装满了硬币，还会在经年不穿的衣服口袋里掏出几张红票子。有一次，我准备学点乐器，想起书橱的顶端有一把吉他，那是十年前别人送的。袋子上全是棉絮状的灰，擦干净后，拉开拉链一看，吉他的弦间居然塞着几张大钞。一定又是母亲藏的，我一时哭笑不得。

母亲会藏钱，但时常忘记钱藏在哪儿了。有几次，她穿衣服准备出门时，手往兜里一插：“哟，还有钱呢！”我找她要零花钱时，她便把厨房的门关上，在里面找了一刻钟后，又到卧室里找了好一会儿，才能找到钱递给我。所以她从来不敢随便扔东西，一定要把里里外外都摸一遍，才能扔掉。

不过，她喜欢存钱，却不肯花钱。大娘家买了新的自动洗衣机，就把旧的给我们家了，但母亲只把它罩起来放在墙角，依旧用老式的“噪音牌”双筒洗衣机。她怕全自动的会费电费水，所以哪怕老洗衣机的一个盖子都没了，但她就是做不到“喜新厌旧”。以前，她都是手洗衣服的，无论冬夏，直到后来高血压住院，身体差了很多，才用洗衣机代替。这其实是命运的一种讯号，只是我当时没有察觉。

我一如既往地好吃懒做，坐享其成，所有的家务活全靠母亲一人承担，但她从来没要求过我帮她分担一些，甚至反过来说：“你把学习

学好就行了，其他的事情我来做。”

几年后，母亲再一次住院，原来高血压并没有离开，它叫上了心脏病一起对母亲发起了攻击。父亲后来对我说，那次母亲在鬼门关走了一遭。但那时我才上初中，对生死并没有鲜明的体验，所以在母亲回来后，依旧我行我素。

母亲也没有什么改变，一如既往地忙前忙后，唯一的不同就是她开始买保健品了。她定期地听收音机里的某大师讲座，去大厦里的某个门面买保健品。我对此极为反对，甚至对她多吵了一架。之所以用“对”这个字，是因为那天全是我在嚷嚷，而母亲只是不断地保证今后不买了。当然，她最终还是买了几大箱的“神茶”。

那时的我并不知道吝啬了一生的她为什么会坚持要买保健品，平时连肉都不舍得吃，为什么非要买“神茶”喝？所以我也不会理解，为什么母亲突然就“脑溢血”了。再次住院后，我以为她还能像以前一样从医院回来，她却离开了。

“你应该把那些事情让我来做。”如果能穿越回母亲身边，这句话我一定要脱口而出。生命是一根弹簧，母亲其实是被生活和拉扯得笔直，直至失去了弹性，断了。那时的我太懒了，不仅没有分担母亲的承重，反而成了她的挂钩上最重的砝码。

她本该有自己的生活。记得母亲喜欢唱歌，家里的一排磁带都是母亲买的，那时她还会用复读机给自己录音。但自我进了高年级后，她就像放弃了自转的星球，完全围着我转。如果那时，她能留下几个录着她的歌声的磁带该有多好。这样，当如今的我陷入回忆的时候，就不会被一片空洞的冰寒包围，一念雪飘。

也正因此，我现在并不会刻意给家里大扫除，去找出母亲所有藏钱的地点。至少，当我在口袋里摸到钱时，我会想起这是母亲藏的，然后再放回去。如果所有的钱都被发现，拿了出来，母亲留下的存在的证据便又将少了一大截。

人间小景

## 厨子眼中的“千滋百味”

汪建国

从厨伊始，先做磨刀、切素菜之类的粗活，好在来自农村，不怕吃苦，加之高考刚落榜，压力大，因此，干活时有使不完的劲。

人小心大，干下活时，总爱偷看师叔、师兄手做出的一盘盘色泽艳丽、香气四溢的菜肴，真有种“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”的感受；而师父烧的豆瓣蒜香鳊鱼出锅时，香喷喷的鲜美之气萦绕鼻尖，令人垂涎欲滴。闻其香，心旷神怡；尝其味，回味无穷。此菜只应天上有，人间难得几回尝啊！怎一个“美味”了得！

十个月后，终于迎来上灶炒菜的机会。在我眼里，所谓火功，主要是调味，不过是把不同配料、不同比例进行组合，玩火、耍水罢了。诚如苏轼所说：净洗铛，少著水，柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。师父似有察觉，照例先上一课，很严肃地告诉我：味道是菜品的灵魂和根本，要想未来成为一代大师，知味才算小学生，识味不过是中学生，辨味可叫大学生，烹得美味才称得上研究生；一份好的菜品，三分是刀工和配设，七分靠味道。正是师父上灶前的警句，及时纠正了我的态度，抛去了思想上的轻浮，日后方能扎根于厨子味道的世界。

味道是一本内容丰富的书，要想口味纯正，抓住灵魂，就得做到：有异味的食材除去其异味，有美味的食材激发其出味，平淡寡味的食材，则使其入味。我也因而逐步悟出《随园食单》上“水居者腥，肉爨者臊，草食者膻”的深意。味道是无私的传承。七十高龄的师父，手把手教我煮鱼，用河水，水不可多（以浸起鱼面为准），多一口则味淡一分，若水增而复增，鲜味

必减而又减，难怪师父出品的鱼那么让人嗜馋。师父总爱称他烧的臭干子是“好客满口香”，浓郁的烈性香味弥漫在厨房的空气中，食客未见其真容，先闻异常之香。师父父亲传的这道菜，到目前为止，我一直坚持老的味道，不知做了多少份，也无心统计过多少食客名流的赞美。虽然师父离世已经30余年，当年的毛头小子已是花甲之年，但师父临终交代传承的训示总似重任在肩，我会毫无保留地传承给徒弟、徒孙。

味道在我的生活中有时像多棱镜。某大厨叙述了这样的亲身经历：当日，一位珠光宝气、年轻时尚的女性走进酒店，进门就告诉老板，今天宴请的是几位重要客人，听说本店几个招牌菜挺好，专程来她。她从菜单上点了近20道菜，老板为了迎合她，还把熟客预定了的豪华包间协商给了她。操作这桌菜时，比平时更加用心，唯恐出现细微差错，上最后一道主食时，见桌上的菜吃得十分到位，客人谈笑风生，女主人更是满面春风，可结账时变了，对菜品的味道横挑鼻子竖挑眼，说这也不对味，那也味不足，硬要要打8折。老板是个开明人，只好满足了，而作为执厨人，真有蚂蚁飘落水中，满是无奈的滋味。听到这，另外几位也滔滔不绝起来：确有少数食客，进酒店自觉像上帝，趾高气扬、盛气凌人，菜未点，便如教师爷般，先把厨师长、老板上一课，似乎天上知一半，地下全知晓，生怕调不好他需要的味道，而这一切，主要是想彰显自己身份的尊贵而已。生活中什么食客都有，什么情形都会出现，作为现代厨子，也要善于调和生活中的味道，胸怀“让他三尺又何妨”的谦让品位。味道在我的脑海里是永恒的思念。记得

1980年代上学，寄宿于几十里外的青草高中，每周六傍晚才可回家，进门总听到母亲说：“儿子回来了，把书包放下，锅里有你爱吃的菜哩！”而周日午饭，母亲总是烧上滑亮的山粉圆烧肉，走时，还不忘把大瓷缸中装满我爱吃的烟熏小干鱼、辣椒酱拌黄豆。返校路上，心中总有一股暖流在涌动，与瓷缸中偶然溢出的香味交织在一起，直至如今，仍忘不了那暖暖的爱味道。是呀，对于一直在异乡工作的我，味道也许仅是母亲正月十五留的一碗元宵，端午的一只粽子，中秋的一块月饼，春节的一颗油炸汤圆……

味道是和谐从善的诗篇。一个寒冷的雪后早晨，我去早餐店点了份拉面，想暖和下身子，可老板一下就把我旁边桌上摆上了10多碗，每碗拉面上还加了只茶叶蛋，正诧异，却见老板推开门嚷嚷：“师傅们，面好了，进来吧。”外面陆续走进来十几位身穿环卫服，六十来岁模样的男女，有的衣服上还有残雪，进门就纷纷说开了：“老板真是好人哪，这几天早晨都免费送我们牛肉面，还特意放上鸡蛋，太感谢了。”老板却憨厚一笑：“师傅们凌晨2点就起来扫雪，很辛苦，这碗面味道好不好我不敢吹牛，但还是可以暖暖身子的。”这个早晨，我品尝到的，不仅是菜肴的味道，还是净化心灵的生生活味道。

生活中处处需要味道，也处处充满味道！

