

朝阳
踏



与辣结缘

范永光

四川籍同事小杨给我送来用罐头瓶装的自制辣椒酱。临别时,再三叮嘱我:“今年的辣酱做得多,吃完了吆喝一声,一定满足您这口嗜好!”

实际上,我是一名地道的豫北人,小时候多吃面食,重盐,从不碰辣椒,更没这口嗜好。

初到中原油田工作时,与朋友逛街,中午在路边店要了两碗陕西臊子面充饥。吃面时,朋友问我能不能吃辣,示意我在面里多放些辣椒油,会别有一番味道。

我遵照朋友的说法,把些许辣椒油加入面中,均匀搅拌,等辣椒油与面条和配料全部融合在一起,臊子面及汤汁就变成了深红色,一股麻辣鲜香味扑鼻而来。这种由油泼辣子而制成的辣椒油,提味增鲜,刺激味蕾,令我感受颇深,第一次心生喜爱。至此,我与辣椒结了缘。

爱上吃辣后,我便隔三岔五找个理由,去一位祖籍陕西的师傅家蹭饭。那时,师傅家住在一栋浅绿色的木板房内,用钢板焊接的厚实取暖炉旁,摆放着一张三斗桌,上面有一只大口径的粗陶瓷碗,里面盛着红辣椒碎、花椒、白芝麻、八角、香叶……

待取暖炉上炒锅里的菜籽油开始泛起白烟,师傅的婆姨便快速把热油“滋啦”一声泼进大瓷碗。陶瓷碗里瞬间腾起一团烟雾,裹着焦香,在狭小的木板房内绕来绕去。部分刁钻的香辣气味,还会透过木板房的缝隙,钻到邻居家,招来邻居几声轻咳。

师傅的婆姨做熟裤带面,帮我把油泼辣子浇在面上,再滴上少许香醋。夹一筷子放进嘴里,辣椒的辛气混着油香,油香里又透着酸香,吃上一口,回味无穷,那真叫个“过瘾”。

最“过瘾”的那次,是在职工食堂打饭,我确实被四川籍钻井队长曾叔的泡椒辣“哭”了。曾叔每次来食堂排队打饭,黝黑的脸上总挂着笑容,除了吃饭用的碗筷,手里还拎着一个玻璃罐,里面泡着青红相间的辣椒,走到哪桌炫耀到哪桌。

我好奇地凑过去看。曾叔从罐里夹出一个泡椒递过来:“小伙子尝尝,这可是我老家纯正的泡二荆条,好吃解腻!”我瞅瞅放进碗里的一根辣椒,表现出不屑一顾的样子,趁曾叔不经意间,一口咬去大半截,那股强烈的酸辣劲儿,顿时在嘴里炸开,辣得我满脸通红,直吐舌头,额头浸出了汗,眼睛流出了泪。曾叔赶紧提示我快嚼馒头,随即从水管里接来一碗凉水,让我漱口止辣。

事后,曾叔碰到我一次,就调侃我一次:“我们四川人吃辣,叫巴适得很。你们河南人就不一样,给辣得够呛!”

以后的日子里,我接触了更多来自天南地北的石油人,也真正见识了能吃辣的人。当时,地处中原的大油田,食堂里多半是大锅菜,白菜烧豆腐,萝卜炖粉条,芹菜炒肉丝,黄瓜拌猪头肉,清一色的咸口味,缺少菜色与搭配技巧。甘肃的钻井工,四川的采油工,湖南的技术员,贵州的化验员……他们操着南腔北调的方言,却在吃辣这件事上达成了惊人的共识。

曾叔的泡二荆条率先成了吃辣人的最爱,同班组的钻井工不约而同围在一起,用四川泡椒拌河南面条吃。接着是湖南的李

姐,从家里带来剁椒酱,放在食堂供大厨做剁椒拌黄瓜。贵州的王姨干脆教大厨做糟辣椒,炒土豆丝时放一勺,鲜辣开胃。原本不吃辣的东北同事,也抢话让大厨做干辣椒炒鸡蛋,说“这样吃着暖和,干活儿也有劲”。

工作之余,我和来自不同地域的老师傅聊天,得知他们善于吃辣的理由,多是为了刺激胃口下饭,闲时聚餐提神,野外暖身驱寒。在他们眼里,能吃辣不仅是味觉的享受,是快乐时的点缀,更是一种温暖的慰藉,像寒夜里的一簇小火苗,能把使劲钻到衣里的那股冷意烘得暖暖的。

回想那时,无论是在五黄六月,还是在寒冬腊月里,同事们围坐在一起,要上水煮肉片、麻辣豆腐、麻辣肥肠、麻辣鱼、辣子鸡、米饭等菜食,低下头一股脑儿干饭,都会吃得热辣滚烫,大汗淋漓。

成家后,自己起灶做饭,我索性委托曾叔、李姐、王姨,从他们家乡寄来地道的辣椒、花椒、麻椒、油碟、火锅底料等食材。用同事的话说,“油田人吃辣,就得这口正宗的”。每到周末,我去市场买来青菜、豆腐、丸子、毛肚、麻汁,自己动手做火锅,丢一把干辣椒,放几块火锅底料,看着红汤咕嘟咕嘟冒泡,把食材一股脑丢进去,辣气混着食物的香气弥漫在温馨的小家。周末,叫上三五知己,吃火锅,喝啤酒,辣椒带来的酣畅与冰啤产生的微凉,刚好在嘴里进行了中和,让人直呼“痛快”!

我因工作时常去普光气田出差,朋友相见,最好的招待便是品尝正宗四川火锅。街边的火锅店一个紧挨一个,红汤锅底是标配,花椒和辣椒浮在油面上,密密麻麻像一片火海。

无辣不欢是川渝人的“座右铭”。纵观因“油”而生的城市,街边大都以经营川渝菜为主,菜品微辣、爆辣、特辣的层次感,正好契合了石油人“天当房,地当床”的豪情,以及“石油工人一声吼,地球也要抖三抖”的韧劲。

一旦熟悉了石油人的生活,你会发现很多人家,春天腌泡椒,夏天做蒜蓉辣酱,秋天晒干辣椒,冬天熬红油。朋友来家里做客,总被满桌的辣菜“吓住”:辣子鸡外酥里嫩,辣椒香盖过了鸡肉的腥;麻辣豆腐嫩得入口即化,辣中带麻,配着米饭能吃两大碗;就连清蒸鱼,出锅也得淋上一勺剁椒,鲜辣的味道把鱼肉的鲜美衬得淋漓尽致。

无辣不欢,不是嗜辣如命,而是偏爱这份热烈的滋味。它像生活里的一束光,带着一点冲劲,略显一点张扬,串联起石油人跨越地域的情谊:在艰苦的环境里,用热辣的滋味驱散疲惫,用热辣的烟火气打发寂寞,给生活一份酣畅淋漓的痛快,一份直抵心底的温暖。

回过神来,我仔细端详小杨用罐头瓶送来的自制剁椒酱,他用红色朝天椒碎、蒜蓉、姜片、白糖、食盐、白酒搅匀密封腌制而成。拧开瓶盖,凑近鼻尖轻嗅,一股浓烈的辛香瞬间钻进鼻腔,刺激得我赶紧转过脸去,连打两个喷嚏,口中却不停夸赞,好剁椒,好辣酱。

(作者来自中原油田)



春雨。

沈志军 摄

散文

我和海棠有个约定

李素娜

每年春天,我总被一阵清浅的花香悄然牵引。

香气不浓不烈,悠悠地漫遍油田宣传文化中心西院。不用寻踪,便知是那西院海棠,又在枝头酝酿着春日的温柔。

翻出那些年与海棠的合影,从2002年的春光到如今,24年光阴,就静静躺在一张张照片里。每一张,我都在那片海棠树下,看花开花落,看岁月缓缓流转。

我与海棠的缘分,始于2001年的记者节。那一年,胜利日报社从旧办公楼搬进了崭新的新闻大厦。小院里添了新绿,东北角栽下海棠,西南角种下玉兰,同事笑着说,这是取“金玉满堂”的美好寓意,盼着日子红红火火,事业蒸蒸日上。那时的我刚参加工作不久,满眼都是新鲜事,看着那些瘦瘦的小树苗,心想它们什么时候才能长大,什么时候才能开出满树繁花呢?没想到,这片海棠,转眼间已陪我走过了24个春秋。

海棠第一次开花,是在2002年的春天。我像往常一样走过办公楼前的海棠树,只见枝头缀满了粉白的花苞,有几朵已经迫不及待地绽开了,真好看!

我站在树下,兴冲冲地喊来同事,拍下了与海棠的第一张合影。照片里的我,穿着简单的夹克衫,诺基亚手机挂在胸前,眉眼弯弯,笑得像枝头初绽的海棠,简单而纯粹。

从那以后,每年春天,在海棠花开得最盛的时节,在树下拍一张合影,便成了我与它无声的约定。起初只是贪恋花的美好,后来渐渐成了刻在心底的仪式。四月的风,海棠的香,照相机的咔嚓声,一年又一年,画面里的海棠岁岁繁花,我也在时光里慢慢改变。唯有这份与花的约定,从未缺席。

同事们也都爱着这片海棠,它早已是院里独一份的温柔。4月1日,是《胜利日报》的创刊纪念日。说来也怪,每到这一天,海棠总是开得格外娇艳,像特意为了这份纪念添上的盛景。同事们三三两两聚到树下,老的少的,新面孔与老相识,笑着站成一排,快门按下,定格住春日的美好,也定格住属于我们的温情。

渐渐地,在海棠树下拍一张社庆纪念照,成了不成文的传统。那些照片里,有人退休了,有人调走了,有人青涩的少年,有了白发,可每年春天,海棠树下总有人站着,总有笑声飘着,总有花香绕着。

那些年加班的夜晚,编辑们在灯下修改稿件,我做信息技术保障,也要跟着处理设备和系统问题。冬夜寒冷,窗外一片漆黑,只有办公室的灯光静静亮着。可春日的加班,总有海棠温柔相伴。有时候忙完已是深夜,走出楼门,月光轻柔地洒在海棠树上,树影疏疏落落,空气里若有若无的香,清清凉凉,却能抚平所有疲惫。我总会在树下站一会儿,静静地闻着花香,看着树影。一天的忙碌与疲惫,好像都被这淡淡的花香悄悄带走了。

东营的春天,总绕不开阵阵春风。常常一夜春风吹过,海棠花瓣便如雪纷纷飘落,小院一夜之间变成温柔的花海。我踩着满地花瓣走过,心里既欢喜又舍不得。

日子就在这花开花落中悄悄流逝,2018年,胜利日报社和胜利电视台合并,成立了宣传文化中心。单位的名字变了,身边的伙伴多了。春天,我们依然在海棠树下合影,只是队伍更长了,笑容更多了,满树海棠依旧,岁岁温情如故。

24年,足够一株纤细的幼苗,长成枝繁叶茂的大树,足够一个青涩的少年,在时光里沉淀出从容与沉稳。这片海棠,从当初弱不禁风的小树苗,长成年年如期发芽,如约开花的模样,它不说话,却默默串联起我的青春岁月,见证着我从初入职场的懵懂,到在岗位上一步步深耕成长,每一次花开,都映着我的岁岁年年。

而我,也守着这株海棠,看它在春风里抽芽,在夏雨里生长,在秋阳里结果,在冬雪里积蓄力量,看它历经风雨,却岁岁安然,年年繁花满枝。我看着它长大,它陪着我变老。

今年花开最盛时,我依旧站在树下,与它合一张影,闻一闻那淡淡的香。

(作者来自胜利油田)

诗歌

在窗外踱步

关凌波

月亮弯如为弧
踱步窗的金榜
月亮弯如为迹
踱步窗的相框
月亮弯如为痕
踱步窗的界碑

六月像一条小丑鱼
游入古尔班通古特
沙海,成601井钻塔
向风口淬火。一个窗口
打开,另一个窗口张望
测井队的舷窗很蓝
惯于海棠来踱去
(作者来自石油工程公司)

散文

外婆的八味调和

叶艳霞

外婆家的厨房不大,灶台靠窗,一口铁锅用了很多年,锅沿被磨得发亮。记忆中,每次回去看她,她总要熬一锅什锦汤。这道菜在我们当地叫作八宝什锦汤,是宴席上的头道菜。

坐在灶边的小板凳上,看她把案板上的食材一样一样切成细丁,刀起刀落,笃笃笃的声音不急不缓,像墙上那座老钟,走得稳稳当当。

“为什么要切这么碎?”我问。她也不抬,手上的刀没停:“碎了好入味。你一口喝下去,什么味道都有一点,谁也不抢谁的风头。”她把瘦肉丁、香菇丁、萝卜丁、豆腐丁分别码在小碗里,后来又加了泡好的花生和粉丝,红的、白的、褐的,整整齐齐排成一排,一样一样码着。我问她是不是有什么固定的配方,她说没有,看家里有什么就放什么,但每样都不能太多,“多了就压了别人的味,少了又觉得缺了什么”。

那时不懂这些讲究,只觉得什锦汤好喝。花生碎的脆、香菇的软、肉末的鲜,一勺舀起来,什么都有。那时她还年轻,手脚利索,一锅汤从切菜到出锅,用不了太久。她总是一边熬汤一边念叨:“过日子也是这样,酸甜苦辣都得有,少了哪一味,都不算完整的日子。”当时,我以为她只是在说汤。

村里人有了矛盾,喜欢来找外婆说和。东家的鸡吃了西家的菜,南边的小孩打了北边的小孩,外婆从来不偏不倚。她把两边叫到一起,泡一壶茶,听他们说完,然后慢悠悠地说:“都不容易,各让一步,日子还长。”奇怪的是,那些吵得面红耳赤的人,听她这么一说,往往就消了气。

她劝的不是架,是把什锦汤的道理用在了人身上。在她看来,每个人都有自己的脾气,如同每样食材都有自己的味道,不能硬压,也不能偏废,要找到那个刚刚好的分寸。

如今外婆过了最利索的年纪,手脚慢了许多,切一盆食材要歇两回。但她的手还是稳的,刀落下去,丁还是丁,块还是块,大小均匀,一丝不乱。她这一辈子宛若熬一锅汤,把各种滋味都接过来,慢慢熬,慢慢炖,不急不躁,最后熬出一锅温温妥帖的汤。

我自己也试着做过几次什锦汤,照着外婆的法子,食材切得细细的,火候也盯着,可喝起来总觉得少了点什么。渐渐懂得,我缺的不是手艺,是那把把什么都看得刚刚好的一颗心。她调和的不只是八味,更是人情冷暖、家长里短。

那一碗汤里,装着外婆对日子的全部理解。不急,不争,百味相融,万物各得其所。

(作者来自江西石油)

河畔人家

周蓬桦

“开船喽。”船老大一声吆喝,木船顺流而下,一路向北,缓缓抵达山东临清小城。那里曾经是运河码头集散地和运河钞关地,临清因此获得了“小天津”的美称。

为了感受真实的运河现状,朋友建议我弃车乘船。半机械化的木船在马达的轰鸣中启程,站立船头,顿觉水气扑鼻,清风拂面,运河两岸花树繁茂,野鸭子和苍鹭的翅膀在水中翻飞,或翩翩起舞。船老大说,您来得有点晚了,如果惊蛰前后来,岸边的桃花开得灿烂,才叫一个好看呢。

我知道,眼前这一片清澈的运河之水既是粗犷的,又是灵秀的,它融入了黄河、海河、长江、淮河、钱塘江等众多水系,连通着不同的地域文化,不同的血脉在水中融会,形成合力。而最终,在百年沧桑巨变中汇入中华民族图腾之海,书写崭新的史册。

船老大约莫六十余岁,他的家就在运河边上。他一边开船,一边如数家珍地向我讲述运河。他说,自幼年起,就听着这样的民谣长大:“上有天堂,下有苏杭。过了济宁,就是东昌。到达京城,必经临清。”

民谣中的“临清”,即是临清与张秋镇的缩写合称。听说船老大的家毗邻运河,我精神一振,眼前浮现出一幢冒着炊烟的河畔屋舍,门前的狗窝,灶间的柴草,熏黑的烟囱,捕捞的工具和防雨的斗笠挂在墙上。院子的大榆树,上有喜鹊筑巢,代代繁衍;下有石桌石椅和马扎,桌子上摆放着一把茶壶,一把芭蕉扇,一碟花生仁,一筐熟地瓜,一盘煮毛豆,一盘鸭梨,还有一管旱烟袋。这个经典传统的隐逸画面,比较符合鲁西人的生活样貌和审美取向。

下了船,在我的执意要求下,我们一行人穿越码头,头顶明晃晃的日光,远远地看到一片绿荫,榆树与桑树杂植其间,竹篱上的紫藤花开得像一幅国画,护院的草狗远远地吠叫。攀上一段石径铺就的腻滑陡路,终于来到了船老大家的小院,一股清气夹杂着木质的霉味侵入鼻孔。没有虚拟中的诗意浪漫,除了屋内稍显潮湿,倒也与我想象中的河畔屋舍景致出入不大。总之,呈现在我眼前的是一幢烟火气浓郁的旧院子,丝瓜架,蚕豆秧,铁丝上成串的鲫鱼干,一切都透着日子的淳朴与平安。

就居住风水习俗而言,鲁西人习惯分堂屋和偏房,堂屋坐北朝南,迎着正午的阳光,偏房用作米仓或灶间。在堂屋的八仙桌上,挂着祖辈的画像或旧照,镶在梨木镜框内。船老大指着一幅黑白老照片说,已故的父亲在年轻时曾经做过多年的运河“跑船工”,他负责拉纤。

改革开放以后,他曾经去城里打工谋生,也曾回到运河边上开小商铺,到老街上卖过小吃,炸过煎饼果子、糖糕和油条,但最终,选择回大运河开观光船,做了新一代船老大,“我已经干了十来年,打算不换活路了,要一直干到老。我喜欢闻河水的味道”。

(作者来自齐鲁石化)



云上。

王军 摄