

生死“老虎嘴”

非常境界 □蔡进步

“老虎嘴”，在煤矿又称“放煤眼”。大“老虎嘴”位于大巷的角落里，小“老虎嘴”坐落工作面机巷的最外头。采煤工作面的煤经过刮板输送机、皮带机，传输送进小“老虎嘴”，再经过主运皮带送进大“老虎嘴”。如果“老虎嘴”里的煤满了，工作面只能停止生产，俗称“满眼”。

那年，我在井下违章乘坐皮带，差点掉进小“老虎嘴”。进了小“老虎嘴”，等于进了“鬼门关”，生的希望极其渺茫。

“老虎嘴”一般情况下不会“满眼”的，因为运输区的电车司机在工作面生产期间，会开着运煤的矿车到大“老虎嘴”下口去拉煤，专门负责放煤的人按动着按钮，“老虎嘴”里的煤便进了矿车，一辆接着一辆。

那时，我所在的煤矿还是炮采，炮采工作面放炮期间煤量大。放炮时，工作面五分之四的煤被链板机拉走，因为煤量大，链板机经常出现“压车”现象。工作面放完炮，工人们开始进工作面挂铰接顶梁，用塘柴笆片支护顶板。这一切忙完后，工人们开始撬煤壁放炮时没被链板机拉走的煤。所有的煤撬完后，开始把链板机移到煤壁，补架单体液压支柱。

我刚进矿时，跟着一个叫陈印收的师傅在工作面机尾采煤。

煤矿井下作业环境特殊，尤其是采煤一线，苦、累、脏、险，一个班的活儿干下来，不知要淌多少汗，累得动也不想动。而升井，又是一件很开心的事情。好比农民经过一个季节的辛苦，收获完庄稼后的心情，累却欣喜。

我们升井，一般从机巷走，穿过机巷，再经过两道风门，才到了大巷。这个时候，经常能碰到运输区拉煤的矿车，如果搭不上拉煤的矿车，不用步行四五里路，几分钟就能赶到副井下口附近。升井到地面，近在咫尺。

那天的夜班，我和陈印收、王桂忠三个人干完活，顺着工作面向机巷赶去。在机巷控制台，陈印收向大巷“老虎嘴”处打电话，得知有一列拉煤的矿车正在放煤。陈印收欣喜地说：“快走。”我们三个人一路小跑往机巷外面奔去。

没跑几步，王桂忠和陈印收先后跳上正在运行的皮带机。王桂忠还回头喊了一声：“进步，赶紧上来，慢点就赶不上拉煤的矿车了。”

我吃惊，坐皮带机、运输机、蹬勾头都属违章，安监员要是看见了，不仅要到矿“三违”培训班去学习，还要被矿电视台“曝光”。

我迟疑着，王桂忠和陈印收已经坐着皮带机“驶”出了几十米。一想到赶不上拉煤的矿车，要步行至少半个多小时才能赶到副井下口，我把控不住自己跳上皮带机，蹲在上面，随皮带机一起一伏地往前运行。

心里正快乐着，陈印收和王桂忠已经跳下皮带机，前面就是小眼口，如果不跳下皮带机，真进了小“老虎嘴”，不死也重伤。

他俩跳下皮带机后，站在那儿等我。快到他们跟前时，刚想站起来，却突然跌倒。

“进步，快下来。”他俩惊慌失措地大喊。

我想爬起来，却没能如愿。再往前十多米，就是“老虎嘴”，当时我吓得魂不守舍，脑子一片空白。

突然，皮带机停了。后来，才知道，工作面没有煤了，皮带机自然而然地就停了下来。再晚一秒，我就危险了。

人生没有彩排，生命只有一次。经历那次“遇险”后，我在井下再也没有违过章。不仅如此，我还经常把我的经历讲给其他工友听，告诫他们，煤矿工人是家中的梁、妻子的天、父母的牵挂、儿女的靠山。我们在井下时刻绷紧安全大如天这根弦！千万不能违章蛮干。一旦出了事，一个家庭塌了天。



秋实 郭佳坤/摄

看到超市里琳琅满目、华丽多样的月饼，我才意识到中秋节快到了。这让我想起，小的时候乡下的中秋节。

那时乡下的孩子没吃过月饼，也不认识。中秋节晚上，我们都围着锅台，看着爸爸妈妈烙糖饼。平时，爸爸妈妈烙的不是糖饼，是一张大圆饼，用刀切开一块一块拿着吃。只有到了中秋节，为了让孩子们高兴，大人们才会不厌其烦地做一个个小圆饼。小圆饼里面，放上一点点糖，生活条件好一点的人家，糖里再放上炒熟的芝麻做馅。晚上，煮上一大锅豆子稀饭，一家人围坐在饭桌四周，把煤油灯点得亮亮的。

那一天，孩子们都会放开量地吃。一年只能吃上一次这样的饼。小一点儿的孩子会吃得满脸的糖糊，滴在衣服上、桌沿上，引来哥哥姐姐们的取笑。

晚饭后，哥哥姐姐们悄悄地撒下小弟小妹，三五结伴地走到村外，走向他们早已向往的目标。

当地有个风俗，叫“摸秋”。中秋节的晚上，无论谁家的园子里丢了什么东西，或是少了什么东西，你什么也别问，什么也不能问。否则，会影响来年的财运。有的人家还故意在田里、园子里留下一些东西，让孩子们去“摸秋”。孩子们可以尽兴、放肆地去做平日里不能做的事情，摘别人树上的秋桃、枣子、西红柿、石榴，或掰下园子里的葵花盘等。枣树上的有一种叫黄色的“洋辣子”毛毛虫，会在孩子们的脸上或手上留下红红的印记，痒痛难忍，但这丝毫不影响第二天他们展示丰硕成果的喜悦。

上初中时的第一个中秋节，给我的记忆留下了新的色彩。中秋节的前两天，发现坐在教室后面大一点的男同学，都先后请假了。问了其他同学才知道，他们都去接来过门的媳妇去了。那时的农村，时兴给孩子早早定亲的。逢年过节，村子里的人家都会去接来过门的儿媳妇，谁家没有接来，是很没有面子的事。节日后，我们年龄小的男女同学会闹腾一时，和他们开玩笑，拿他们寻开心，时常把他们闹得个大红脸。

记得初二的那年中秋节，一个男同学去接来过门的媳妇回家过节。走时，他向另一个同学借一顶“确良”的黄军帽戴（在当时，这是一件很时髦的行头）。那位同学没有借给他，他很失望地走了。前不久，同学在一起还说起这件事。那位不肯借出黄军帽的同学说，那时年龄小，不懂事，现在想起来，还很惭愧。

秋去秋来，我时常会想起儿时一起“摸秋”的小伙伴们，重温那时“摸秋”的兴奋和喜悦。为了接媳妇而耽误课时的男同学们，他们的儿子也应该到了接媳妇回家过节的年龄段了吧。他们是否还会想起，自己当年那种羞涩的幸福和“糊涂”的爱；是否还会想起，那些顽皮、淘气还有一点“混沌”的我们。

烤饼做成了朝笏形，并添加了佐料，果然受到食客欢迎，一时生意格外兴隆；一些面点师傅纷纷效颦，渐渐扩大到了怀宁周边县市，并且以其独特的风味流传至今。

自从第一次品尝到“朝笏”的美味之后，我总是想方设法攒点零钱去解馋，久而久之，开店的老爹向我透露了制作“朝笏”的“秘笈”：先以生面、烫面各半，反复揉合，再按一定比例撒入花椒和盐；待揉匀后拉长切成条状，摊为朝笏形，然后撒上芝麻，涂以糖稀、香油，辅以葱花或嫩蒜叶花，再贴入饼炉。饼炉以栗炭火为优，无污染无异味，待饼面呈金黄色时起炉；刚出炉的“朝笏”，色泽嫩黄，松软香脆，美味可口，若以油条包起同食，则风味更佳，余韵悠长。

秋收万颗子

朝花夕拾 □张建春

我在阳台的花盆里点了几颗绿豆，本是带着孙子上上玩的。“种瓜得瓜，点豆得豆”，点豆时和上上说这话，信心满满的。点过也就放在了一边，和花草们一起，记起了浇水，忘了就去一边。还真没想到，一沾秋边，绿豆秧微黄，结的豆荚，串串呈现铁色。

拉着上上摘绿豆荚，十来枚，饱饱的，晃晃有金石

的响声，像模像样，掰开满满的一大捧。

上上高兴地说：“真厉害！几颗豆换来一捧，泥土厉害，阳光厉害，水厉害。”

我六七岁时，随奶奶下田摘豆荚，秋风好，露水好，阳光好。摘豆荚要选早晨，阳光还嫩的时候，太阳紧了，熟了的豆荚容易炸，炸裂的豆荚就滚到泥土里。

绿豆是一茬茬熟的，有豆老熟，有豆嫩着，还有的刚开花，就得奔着老熟的去摘。奶奶提篮我随后，一墒墒、一趟趟地摘，熟透了的要小心，略一用力荚就炸了，绿豆划着弧线，一瞬间不见。七八成熟的正好，摘下放在太阳下晒上两天，豆也是饱满的。

豆田里热闹，虫声不断，有蟋蟀叫，有蚂蚱叫，有纺棉姑叫，也不怕我和奶奶，前脚停了，后脚就赶忙补上。我摘豆逮虫，不知碰落了多少颗豆子，奶奶不怪，一脸的慈祥。

绿豆登场有好事了，新米加新绿豆煮粥，那才叫个香。粥要文火熬，最好是干牛粪当柴禾，干牛粪发文火，把锅里的米香、绿豆香缓缓解开，熬好的粥美得很，三两碗下肚，肚子撑得溜圆，连打出的饱嗝也香。

爷爷会发绿豆芽，抓把绿豆泡水，第二天放进缸里，避光，一天三遍浇水。刚收获的绿豆又被唤醒了，没心没肝地疯长。白生生的绿豆芽炒了好吃，加韭菜炒更是一绝。

和摘绿豆季节相同，扁豆正结得欢。扁豆攀藤，向高处伸，伸到处就一串串结下。奶奶常在做饭前命令我去摘扁豆，老嫩适中摘，炒了当蔬菜。扁豆有青白红三色，嫩时可当泡菜，再老些开水余了，作扁豆干。干扁豆用五花肉烧特好吃。

上上玩了半天，对我说：“爷爷我们来发豆芽吧。”上上手中捏了把从阳台上摘下的绿豆。

我说：“好呀。”

上上把豆子递给我，又留了几颗，说：“留着种哦。”我心一抖，点豆结豆，妥妥的。



喜收 韦森兴/摄

菜心与鹿尾

后街茶屋 □过传之

广东人对菜心情有独钟，种植广泛，做法也多样，比如蒜蓉菜心、白灼菜心、清炒菜心、腊味炒菜心、菜心炒猪肝、炒鸡杂等等，但以白灼最好。那种菜心，实际上是一种菜薹，菜心纤长，嫩绿，上面有时还顶着细小的花苞，散发阵阵清香。广东菜心在加盐、飘油的开水中过一下水，就能捞出装盘，是最简单的白灼法，可保持菜心自然的风味。盘中的菜心码放整齐，色泽翠绿，鲜甜爽口，是当地人的一道家常素菜。香港的烧腊饭也深受影响，除了切嫩滑的鸡块或酥烂的烧鹅放在白米饭上，还必配两根白灼菜心，看起来清新可口，诱人食欲。

说起鹿尾，就不是一种简单的食材了。吃鹿尾意味着要杀生，几只鹿尾就要取几只活鹿的性命，素食主义者反对；同时是否存在吃国家保护动物的违法嫌疑，也让吃货们

心中忐忑。北方蒸鹿尾，重油重盐，强调咸鲜味。当然，鹿尾除了清蒸，还有清汤鹿尾、红烧鹿尾等等名菜售卖，不仅味美，据说还有补肾功效。

菜心与鹿尾看似风马牛不相及，实际代表了南北方不同的风土人情。从取材上看，南方菜心可以大面积栽培，简单易得；北方鹿尾却属于每一只活鹿特有，洛阳纸贵。从烹饪上看，菜心讲究清淡，鹿尾讲究味厚；菜心制作简单，鹿尾制作繁复。菜心属于平常人家的下饭小菜，唾手可得；鹿尾却是宴席上的一道高档菜，有钱或有身份的人才能享用。菜心和鹿尾不自觉地把人划出等级，折射出俭朴与奢华不同的生活方式，应予以重视。

当然，奢华与俭朴并非一成不变。追求奢华的人常常表现出贪婪的本性，在吃穿上十分讲究，而俭朴的人一不小心也会陷入奢侈。就像菜心，也可以变成让人望而却步的高档菜肴，加入名贵食材比如鲍鱼、燕窝、熊掌就华丽转身，比如扒熊掌就少不了油菜心。这种菜心因为附庸了名贵食材而身价倍增，却与人们崇尚的俭朴生活背道而驰。

“朝笏”香万家

那年那月 □钱续坤

这里商业繁荣，物流通畅，父亲的蔬菜很快就被抢购一空，攥着满手的一沓角票，父亲兴奋地拉着我去直奔后街的一家早餐店。

店铺虽然不大，生意却相当火爆。“来两块朝笏，四根油条，两碗豆腐脑。”父亲未进门就大声地招呼。店主虽然是位年逾六旬的老爹，但是手脚非常麻利，服务也细致周到，很快，我们要的早餐送到了席桌上。

果然，那所谓的“朝笏”与我在戏曲和电影中看到的如出一辙：长不过15厘米，宽4厘米左右，厚约2厘米，上面还稀稀朗朗地撒些芝麻，就好像是文武百官在其上书写的文字。父亲告诉我，这食用的“朝笏”是仿效过来的。明清时期，安庆是府城又是怀宁县城，家乡在京城为官者颇多，有个面点师傅出自敬慕，竟然别出心裁，将圆圆的