



我与一座城

柳州的螺蛳粉

何开琦

在广西柳州的柳江边，有一条街道叫谷埠街。过去，柳州产的大米都是在这里上码头，通过船运出去，所以这条街一直都是人来人往、商贾云集。上世纪80年代，我从桂中一个偏僻地方来到柳州读书。每到星期天，我总是到谷埠街边的一家书店报到，在书店里一待就是一整天。书店晚上9点打烊。此时，路灯已经点亮，音乐声充盈于耳，街上人头攒动。这时候，总能闻到一股特殊的香味，像是炒螺的香味，又像是炸腐竹的味道，还夹杂着一股酸笋的味道，这就是螺蛳粉的味道了。

有些人闻不习惯这味道，说它是臭的。但是，对我而言，这味道再熟悉不过了。家乡每年清明过后，山上就会冒出密密匝匝的竹笋。母亲带着我们上山挖竹笋回来，先削去皮，把笋心切成片状，焯过水，然后装进坛子里，用浓稠的米汤浸泡，把坛口封起来。经过个把月的发酵，再打开坛子，那酸笋的味道弥漫在整个屋子。香啊！我们闻起来的的确是香的。

谷埠街上的螺蛳粉店，我格外喜欢“黄氏”。这家店用的木耳、腐竹、辣椒、酸豆角和其他店家似乎并无二致，但用的酸笋据我判断应该是腌制了颇久，这正是螺蛳粉的精髓。晚上九点，正是饥肠辘辘的时候，嗦一碗“黄氏”螺蛳粉，酸、辣、爽、滑、香，五味齐全，心满意足，返回学校继续读书。

毕业参加工作后，我曾经到柳州市周边一个叫龙团村的地方，抓教学点的基础建设。这是一个有六十多户人家的小村庄，小孩入学率比较高，也培养出了六位大学生，香梅是其中的一位。到了她家，我看见院子里整齐地堆放着六个很大的水缸。一问，才知道这些水缸里装满了酸豆角。她妈妈说：“全靠这些酸豆角，卖到柳州市里做螺蛳粉供小孩读书，香梅才能上大学。”我在龙团村住了一段时间，发现家家户户都种有豆角，都制作酸豆角，其收入支持了村里孩子外出读书。我就此写了一篇文章，在报纸上发表了。龙团村的酸豆角也渐渐小有名气。

后来，我调到柳州的一家金融机构工作。一天，正是紫荆花开的时候，市商务局的同志来到我的办公室，说有客商打算开发袋装螺蛳粉，打开互联网销售这条通道，希望我们给予金融支持。我这才想起，不久前《舌尖上的中国》介绍了柳州的酸笋，这种味道独特，原本并不被外人看好的地方风味突然走红，变得供不应求了。在我的印象里，螺蛳粉只能算是这座城市的市井烟火味，难道它还能够走南闯北甚至漂洋过海？但是，再往深处想，柳州人是真的喜欢这股味道。每次出远门，或者到外地出差、求学，一回到柳州，行李未曾放下，就要先直奔那些散落在街头巷尾的螺蛳粉店，响亮地和店家道一声“二两，加辣，加鸭脚”，然后埋头在一碗粉里大快朵颐。如果把螺蛳粉制成袋装，让远方的亲人们念兹在兹的时候能够找到一份家乡味道，是否也能消解那份遥远漫长的思乡之苦呢？

事情推进的速度远超我的预料。用了不到一年的时间，袋装螺蛳粉便研制成功。当我把袋装螺蛳粉寄给远在外国的妹妹，她喜出望外，在视频里激动地对我说：“以后，即使是在天涯海角，我们也能品尝到螺蛳粉的味道了！”

2015年，我来到柳州的融水苗族自治县大年乡吉格村开展脱贫攻坚工作。这里山高林密，生长着几千亩的香杉和麻竹。此时，柳州螺蛳粉正走红于大江南北。我和市螺蛳粉协会的同志说，能不能和协会搞个合作，让村里的乡亲们也能共享螺蛳粉发展的机会？对方毫不犹豫地答应了。我为村里请来一位做了三十年酸笋、响当地有名气的师傅。乡亲们足不出户，就在师傅手把手的耐心指导下，掌握了地道的酸笋制作技法。这些酸笋经过协会同志的介绍，很快就被几家做袋装螺蛳粉的企业全部收购了，村子的脱贫工作也从中受益不少。

如今，螺蛳粉已经成了柳州的一块招牌。一碗碗筋道爽滑、被辣椒浸红的螺蛳粉，经由短视频走红网络，成为大家竞相网购品尝的爆品。螺蛳粉的生产厂家一度忙得不可开交，发货车的汽笛声催得生产车间里的人们根本停不下来。更有许多网友选择亲赴柳州“打卡”，我们生活的这座城市突然摇身一变成了网红城市。每到周末，或是节假日，许多螺蛳粉店就被拉着行李箱的年轻人团团围住。他们有的是坐动车来，有的是坐飞机来，早早就做好了攻略，把全市的网红螺蛳粉店提前做好标记，按图索骥，一家连着一家优哉游哉地吃过去。

一阵风吹来，螺蛳粉的香气飘过柳江……

海风吹 芦花飘

樊俊利

撞。他暗暗发誓，长大了要做一名父辈那样的石油人！

2012年岳斌研究生毕业后，与一起报到的四名毕业生坐上了开往大北的班车。一路向西，眼前是一片浩瀚的芦苇荡。再向北，视野开阔起来，茫茫荒原一望无际，盐碱滩上只有稀疏的红柳和孤寂的碱蓬畏缩在角落。天空始终灰沉沉的，眼前只有一台台抽油机、一根根电杆、一座座钻塔、一条条黑黄的油气管线……

尝了几口咸苦的海风，熊熊燃烧的雄心被这片荒凉、寂寞冷却了。有两位大学生脚没沾地，就打了退堂鼓。

岳斌却像一棵芦苇把根扎下。实习期间，他在采油队担任技术员，一步步成长为队长。酷暑里，岳斌带领站上同事抢工期。白天，气温高达三十八摄氏度，汗水湿透了工衣；夜晚，成群结队的蚊子轮番攻击，身上一层层红疙瘩又痒又痒。严冬，凛冽的寒风卷着雪花，像一支支白色的利箭射向油区。岳斌和同事们为排除故障险情，在浓重如山的夜色中，在漫过膝盖的积雪里，深一脚浅一脚行进。干完活后，腿脚被冻得像木头似的不听使唤……

一个滴水成冰的深夜，管线冻堵了。外面漆黑一片，岳斌带领值班人员打着手电，在荒滩上四处寻找柴火给炉子加热。夜色像一面厚实的黑墙，微弱的灯光朦朦胧胧，木柴实在难找，只找到一把干枯的芦苇。

“把它烧了吧！”岳斌抽下自己的皮带。工友们面面相觑，没有人挖。岳斌提着裤子走了过去，把腰带填进炉子。他们在几个炉子之间来回穿梭，鏖战了一个通宵，管线终于通了。

2019年，岳斌担任新职务，肩上的担子更重了。他不仅脏活累活冲在前，当好“领头雁”，而且动脑筋抓好精细管理，为增产立下新功……

二

刚到大北不到一个小时，朱洪敏就后悔了。

2014年，朱洪敏大学毕业，两张通知书将这个年轻姑娘推向了人生的十字路口。一张是中国石化的录用通知书，一张是研究生录取通知书。经过深思熟虑，她还是选择了大北——对于那方天地，她有许多美好的遐想。

上班第一天，朱洪敏就晕车，头晕目眩，胃里翻江倒海。到了队上，看到四周一片荒凉孤寂，心里凉了一大截。她跑到一片芦苇丛中给父亲打电话，哭着要辞职。“别人能干的，咱照样能干！你先塌下心来，好好向师傅学习一些真本领。”父亲急得一头大汗，反复给她鼓劲。

海风轻轻吹，吹开了一朵朵芦苇花。朱洪敏的师傅金建民也像一棵粗壮的芦苇，头顶伏着一朵朵柔软的白云。每天，金师傅乐呵呵地开着一辆破旧的小三轮车，拉着朱洪敏穿梭于油井之间。这辆三轮车可是师傅的宝贝哩，不但放着平时的劳动工具，还存放着他在路上捡到的小小螺帽、螺钉，个个擦

得金光闪闪，摆在工具箱里。朱洪敏飘摇的心像空中的风筝，慢慢被师傅攥在手中的丝线拽了回来，踏踏实实落回地上。她跟着师傅，学到了不少“真功夫”，紧盘根、换皮带、作业监督、油井热洗……师傅经常教育她：“咱们虽然只是普通的石油工人，但上一天班就要对油井负一天责，干什么都要干得像个样子！”

机械重复的工作索然无味。但朱洪敏与师傅在一起，却干得津津有味。白天，她奔波在油井、管线之间；夜晚，伴着一盏孤灯伏在地图上。几十天下来，朱洪敏把站上的基本状况摸了个清楚。她发现，值夜班的都是男职工，她十分好奇：晚上的油井生产是啥样子？又能学到什么呢？

天上挂着一轮残月，笑盈盈的。朱洪敏主动申请跟着站上的老师傅值夜班，沿着坑洼不平的弯曲土路巡井，一有机会就向师傅请教。小站伫立在水中，像一艘小船。远处，一棵棵芦苇频频向她招手。一盏灯下，三台抽油机忠实地履行着职责。两边的海水涌动着波纹，像一个个分别已久的孩子，张着双臂向他们扑来……这天晚上，她收获很大。

2022年11月，金师傅退休了。朱洪敏清楚地记得那天的情景。金师傅步履沉重，走在巡井路上，举起手机，为那些钢筋铁骨的“老伙计”们逐一拍照留念。末了，他扯走几朵芦苇花，几步一回头……

雪花飘落，枯萎的芦苇在寒风中弯腰、直起。无论寒风多么猛烈，也不见一棵芦苇的身躯折断。芦苇老了，却把根深深扎在海滩。师傅退休后，朱洪敏不时会静静地打量芦苇。在它们身上，她读懂了许许多多。

当了采油队技术员之后，朱洪敏的劲头越来越足。组织抢修、动态分析、工况优化、方案编制、产量调查……她像台连轴转的机器，很少停下来。休产假，她假期没休满就急急地上了班。她说，放心不下那一口口油井呢，它们也是孩子，也需要照料哩。

好机会来了！朱洪敏被借调到采油厂机关上班，办公条件好，离家也近。一年后，领导找她谈话，打算把她留下。面对这难得的机遇，朱洪敏却谢绝了领导的好意。她说，自己欠缺基层经验，只有在“英雄滩”才干得起劲。许多人说她傻，人往高处走，她却要向“低处流”。

其实，她心里明白，她就是一棵芦苇，她的心和魂早已交给了“英雄滩”。

三

赵培杰一家在大北，可以说是名声在外：家里两代三口人，都在大北扎了根。父亲赵庆河是一名普通的采油工，自大北建设初期就来到这儿，不但把青春献给了“英雄滩”，而且把一双儿女也带到了大北。女儿在采油管理部门工作。2012年，九〇后赵培杰大学毕业，通过油田的考试来到大北，与父亲同在一个站，父子俩成了“亲同事”。

赵培杰刚参加工作的那年冬天，遇到设备故障，师傅王学强带着他连夜处理。夜色

沉重，狂风吼叫，稀疏的灯光似被刮落的星辰颤抖闪烁，身上的棉工衣此刻如同薄纸。赵培杰被冻得哆嗦不停：“师傅，等风停了再干吧！”师傅却沉着脸，找来一些芦苇和木棍，在一处小土坡点起篝火：“我们能等，但油井等不了。年轻人想在大北扎好根，必须学会吃苦哩。”这句话在赵培杰的心上烙下了深深的印记。

春节前一天，海风呼啸，寒气逼人。赵培杰与两名同事冒着凛冽的冷风巡井，发现管线被冻堵了。他们想方设法为管线加温，用开水烫、暖水袋焐，但堵着“喉咙”的管线一点动静也没有。赵培杰咬咬牙，解开身上的棉工衣，把身体贴在管线上，像抱着自己的孩子一样用体温暖着它，后来索性把自己的棉工衣也裹在管线上……一小时后，管线终于“吐”出了冰块，赵培杰却被冻得脸色青紫。

赵培杰年轻，脑子活。他明白，想要做好新时代的“大北人”，仅靠爱岗敬业、吃苦耐劳远远不够，还要懂技术、有真本领。每天，他挤出空闲捧着书本学习，在井场上见缝插针地琢磨干活的技巧。2014年，他在局、厂两级技术比武中崭露头角，从此走上了钻研、攻关新技术之路。

“多机型快速顶丝”是他的第一个攻关课题。赵培杰一边向技术人员请教，一边向书本“取经”，买来机械理论知识书籍，还自学考取了计算机绘图的相关证书。夏夜，他忍着蚊虫叮咬，图纸画了一大摞。有时睡着睡着，灵感像一只野兔突然闪现，他马上爬起来，伏在图纸上写写画画。等他疲惫而满足地收起图纸，抬眼望窗外，东方的天空已经泛起鱼肚白……

课题研究像钻头一样不断深入，一道道难题迎刃而解。经过反复试验，他研制的“多机型快速顶丝”终于成功，现场应用后，维护保养效率提高了百分之五十，得到推广。

2019年8月，台风“利奇马”袭来。油区狂风暴雨，埋在水底的管线被海水来回冲击，浮到了水面。到了下午，肆虐的风稍安稳了些。赵培杰瞅准这个时机，组织人员迅速赶到现场，扛起管线进行加固。不料到了晚上，管线突然断裂。这时风也缓过劲来，继续狂叫着，拍打着。

赵培杰与两名同事腰上绑着绳子，把管线拽到路边，用挖掘机压住，连夜抢险。深夜，瓢泼大雨又杀了个回马枪，管线面临再次断裂的风险，必须尽快焊好。狂风暴雨中，手里的雨伞显得无比单薄，一撑起来就被吹得东倒西歪。赵培杰找了块塑料布裹在身上，在身侧撑起一块“屋檐”，为作业区域遮挡风雨。直到第二天凌晨两点多，抢险终于完成……

海风吹，春又来了。冬日枯萎的芦苇根下，又蹿出一个个绿色的头尖尖，在阳光的拉扯下一天天长高。大北的守望者们，一代一代从没有断过档，就像这“英雄滩”上一茬又一茬的芦苇，执着，坚韧，顽强……

制图：张丹峰



我们这里的年轻人

仿佛天上掉下一面大镜子，碎裂成一块块不规则的镜片。一只只灰白色的海鸟，正在对镜梳妆打扮，一会儿站立张望，一会儿飞起，像一个个跳动的音符。

其实，那是一片海滩，被一条条弯弯曲曲的土坝，分割成一块块。土路像一条条棕绳，串起一座座油井、一个个小站、一台台向大地叩首的抽油机……

这里是位于山东的胜利油田最北端的陆上油区。人们将这里称为：大北。

上世纪90年代初，胜利石油人在大北盐碱滩栽下了一棵棵铁树，架设了一条条油龙。在这里，石油人战天斗地，留下了许多可歌可泣的故事，所以这儿也被称为“英雄滩”。三十多年来，“英雄滩”上的芦苇一茬又一茬，绿了黄，黄了绿；大北的石油人一代又一代，前赴后继，坚守在这方石油“阵地”。

穿着旧工服的岳斌，头发乱如蓬草，脸上黑黑黄黄，看上去五十多岁的样子。其实，今年他还不到四十岁。是“英雄滩”的海风把他吹得“早熟”。

身为“油二代”的岳斌出生在甘肃，不满周岁就跟随父母从黄土高坡的长庆油田来到了黄河入海口的胜利油田。小时候，他时常翻看父母的相册。被岁月染黑的黑白照片上，有地窝子、帆布帐篷，有解放大卡车，有人拉肩扛……但每张照片里都有一张开心的笑脸。

慢慢长大后，岳斌经常听父亲讲大北那场风暴潮的故事。

那是1997年盛夏的一天，乌云翻滚，海风嚎叫，大雨像决堤的江水倾泻下来。防潮大堤被冲毁，公路被冲垮，电杆倒塌，一百多名值班的采油干部职工被困在工作现场。他们被迫转移到房顶、油罐等高处，情况万分危急！

没有水，没有干粮，只有暴雨和海浪一轮轮袭击。面对危难，职工们写下遗嘱，坦坦荡荡，毫不畏惧。《团结就是力量》《咱们工人有力量》的嘹亮歌声，在凶猛的波浪上起伏，与风暴展开一轮又一轮较量……

第二天上午，救援车来了，部队的救援直升机来了，被困职工终于被全部救出。他们没有回家，而是在现场展开生产自救。有的往返于齐腰深的浑水之中，有的背着沙子、搬着石头，几天几夜战斗在现场，实在累了就躺在泥地里打个盹儿……半个月的时间，抽油机又一扬一合恢复了欢唱。

每次听完故事，岳斌都热泪盈眶。大北的芦苇和万顷海水一直在他心头涌动、碰

冬日炒米香

朱慧彬

过了立冬，便到了农家炒米季。

从地里收上来的糯谷经过反复晾晒、脱粒后，白花花的糯米便进了米缸。择一吉日，母亲将糯米泡水、洗净、入笼，再一笼笼蒸出来。白花花的软糯，在大白瓷碗里泛光。一碗糯米配什么菜都好吃——豆腐炒蒜苗、韭黄炒鸡蛋、莲藕烧猪排……若是糯米上再铺一层薄薄的五花肉或油菜蒸菜，那顿饭就会香甜得堪比过年。

蒸出来的糯米抱着团，难储存，须先冷却阴干搓散，晾在日光下。几个太阳天，糯米便会失去水分变得变小，白嫩水润的皮肤一层层变干变凉。阳光一缕缕渗入，糯米一粒粒变得冷峻、坚硬，连枝头虎视眈眈的鸟

互动，像一幕点石成金的神秘仪式，又如一支编排好的喜庆舞蹈。一双云手起承转合，一对眸子涓流暗涌。光影聚集的锅底，阴米一分一分地由灰变黄，由黄变白，变回从前的模样。紧接着，一声声轻微的爆响，米粒一点点变长变粗，身子渐渐膨胀隆起，最终蜕变成白胖胖的“蚕宝宝”。一锅“蚕宝宝”出炉，母亲便迅速捞起，滤掉黑沙与残粒，存入筐中。

这一流程，母亲每年都要演练千百遍。有时疲惫的母亲也会打盹。听到我们“糊了糊了”的提醒和一阵哄笑时，母亲才猛然惊醒，一边手忙脚乱，一边“哎哟，哎哟”地自责。

炒米是一个村庄年前的前奏。领头的先是一户两户，然后是整个村庄。炒米的香钻出厨房，挤出门窗，浮在村庄空气里。那气味穿堂过户，传递着入冬进腊的消息。而屋外村道上，赶集办年货的车铃声、脚步声也越来越近，越来越紧。

在故乡，炒米是农人饱腹的冬粮，是孩子放学回家解馋的零嘴儿。抓一把炒米入口嚼一嚼，身体便热乎起来。炒米和着白面或者豆饼，就盘酸菜，晒着冬阳，那种舌尖上的炒、口鼻里的香让人无法忘怀。故乡的炒米将农家的年味炒浓炒香、拉长拉远，到春暖花开，犁耙声响；到春播复种，福满人间。



大地