

□王明新

很多年没进过影院了。除了在央视的电影频道与某部电影偶遇外，电影已经离我的生活越来越远了。今年春节，哪吒“大闹”影城，并创造出票房之最，勾起了我对电影的一些记忆。

我对电影曾经那样着迷。

小时候，看见大街上新张贴的电影海报，心里便百爪挠心，电影票虽然只要五分钱一张，却没钱看，常常约上几个小伙伴，吃过晚饭趁着夜色去爬电影院的墙，看免费电影。电影院的墙很高，我们只有搭成人梯，先将一个人弄到墙顶上，先上去的人再把下面的人一个个拉上去。看免费电影的人多了，自然会引起电影院管理者的注意，有一次我们刚刚跳进电影院，黑暗中一声断喝，我们全被生擒，之后被关进电影院的一间小屋里，直到夜深人静才放我们出去。妻子老家是农村的，我说起当年看“免费电影”的事，妻子说她们小时候听说哪个村放电影，无论多远也要跑去看，一场电影这村放了那村放，她们会一直追着看下去，有的村子离得远，看完电影回到家已是后半夜了也不稀奇。

我的第一份正式工作，是在胜利油田钻井队当一名钻工。钻井队驻扎在一个荒无人烟叫做孤岛的草甸子上。半年后钻井队搬到滨县八里庄附近打井，去滨县县城看电影就成了我们最大的乐趣。八里庄离滨县县城八里路，钻井队离八里庄还有二里多路，因此从钻井队驻地到滨县县城大约是五公里。电影晚上放映，而钻井队三班倒，要看电影上白班的时候不能去，因为干了一天活实在太累；上四点班的时候也不能去，因为要上班；只有上零点班的时候，上午去买票，到了下午晚饭也顾不上吃，从食堂买几个馒头，一边啃一边往滨县县城赶。看完电影天已经很晚了，隆冬的野外很黑也很冷，无遮无拦的北风呼啸着，浑身瑟瑟发抖，一脚高一脚低地往回走，那时候最大的愿望就是回到驻地立刻钻进暖暖融融的被窝里睡上一觉，而事实上等待我们的是铁皮一样的工作服，因为回去后就到接班时间了。这时候心里就会生出些许悔意，后悔去看电影，但等到下次上零点班的时候，这样的事情又会重复一次。

因为喜欢写作，分到钻井队不久，就不断有作品在油田创办的报纸上发表，钻井指挥部电影队想找个人写幻灯脚本，不久我被调出钻井队，成了



【非虚构写作】

## 在钻井队放电影

一名放映员。上世纪70年代中后期，人们对电视还极为陌生，因此对电影普遍有着超乎寻常的巨大热情。每次出去放电影，拉我们的汽车还没到，放映点上的人早已经得到消息，人们奔走相告，传递着晚上有电影的“喜讯”。尤其是几个家属点，如九分厂、丰收村、探宝村等，这些地方住的都是钻井工人的家属，男人在钻井队上班，几个月也回不来一次。钻井工人的妻子种水稻，老人和孩子不出工，他们早早地就蜂拥到放映场地上，以不同的方式抢占地方，太阳还老高，场地上就摆满了长长短短高高低低的椅子、长条凳、小板凳、马扎子，用不同颜色画出来的各种不规则的圆、线条、曲线，用砖块和石子摆放出表明“此处已经有人”的种种图案。拉我们的汽车一进场，男男女女孩子们便呼啦一下子拥过来，先是迎着我们的汽车奔跑，然后是跟在汽车后边卷起的尘土中奔跑，一边跑一边狂喊：“来电影啦！来电影啦……”汽车一停，他们立即围上来询问放什么片子，是不是“打仗”的，得到答案后，便一阵风似的跑出去做义务宣传员了。后来又有了进口影片，我也享受了一场又一场的电影盛宴。有些特别受欢迎的影片要连续放十几场，比如《桥》和《瓦尔特保卫萨拉热窝》等，看得多了，电影中许多人物的对白我几乎可

以背下来。

油田俗称“没有围墙的工厂”，职工来自全国各地。到了春节他们也会像鸟儿一样飞回自己的老巢。当然，也有不少人要留下来坚持生产。进电影队的第一个春节，电影队只剩下我与放映员小马，我们的任务是每天两场电影，上午一场下午一场，放映地点是“作战室”。听起来这完全像一个挂满军用地图，供将军和参谋们研究作战方案的所在，其实挂的是地质构造和剖面图，是地质学家研究石油生成条件和布置井位的地方。

那个春节，雪下得少有的大，一觉醒来，我听见外面有人问“过年好”的声音和人行走在雪地上发出的咯吱声，知道有人向“作战室”走去准备看电影了，他们大都是妇女、学生和孩子。因为男人不是值班就是要去生产现场。我和小马立即起床，检查了一下影片，就提着片盒，踏着没过脖脖子的积雪向“作战室”走去。那个春节期间，依稀记得我们放映了《南征北战》《平原游击队》《霓虹灯下的哨兵》《五朵金花》《江山多娇》《青松岭》《一江春水向东流》《马路天使》《地雷战》《地道战》《黑山阻击战》和《渡江侦察记》等多部影片，只是那个春节的年初一，我第一次没吃上饺子，别说饺子，饭也没吃上。

（作者为中国作协会员）

□巩本勇

马踏湖的秋意，是顺着预备河的水声漫开的。河湾里的水一天比一天清冽，苇叶上的晨露坠得沉实，湖区人便念叨起来：“毛脚要来了。”

“毛脚”是湖区对毛蟹的昵称，带着洼里人独有的憨直与亲切，像唤邻家半大的娃。这“毛”可不是多余的景致，是毛蟹天生的生存本事——脚上细密的绒毛，能探得水流变化，能感知周围的触碰，帮它在水里找准食物、躲开天敌，还能帮着进食、滤掉水里的杂质。老辈湖民不懂什么科学的说法，却都知道绒毛越密的“毛脚”越机灵，想来正是这旺实的绒毛，让它们更能适应湖里的日子。

这生灵本不是湖中生客。每年清明刚过，它们就顺着小清河逆流而上，拐进预备河，再慢悠悠游进马踏湖。河湾水滤去了它们身上海的咸涩，只留清透的水韵滋养着。待到仲秋，又循着水流归海，完成一场跨着湖海的生命迁徙。

湖民们等“毛脚”，就像等一位年年赴约的老友。港汉河道里，苇箔摆成迷魂阵，七折八拐插在水里，留着易进难出的小豁口，还藏着丫丫葫芦状的鱼篓，毛蟹一头扎进来，就再也难寻归途。

鱼龙湾以北的滩涂，早年是香稻的家园。那稻米洁白如玉，米香醇正，当年堪比“明水稻”，有“鱼龙香稻”的美名，和金丝鸭蛋、白莲藕一同是风味独特的皇家贡品。可惜从上世纪七十年代起，湖区就再没人种这香稻了。

秋后正是吃“毛脚”的好时候。这时节的“毛脚”，湖民们叫它“退盖子”，便是那声名远扬的稻花香。稻花飘香的日子里，它们长得最是肥美饱满，难怪古人会写下“稻花黄时蟹正肥”的佳句。

地道的吃法还得是老辈传下的两种。清水白煮最能留其本味，湖民先把捉来的毛蟹用清水养着，让它们吐尽腹中泥沙，锅里丢几片姜去腥，水沸后放进毛蟹，不多时，蟹壳就红得透亮。掰开蟹壳，金黄的蟹黄、乳白的蟹膏堆得满满当当，入口即化，那股鲜甜从舌尖直润到心底。

若想吃得热闹，就选油炸。毛蟹裹上一层薄粉，下到滚油里，吱啦一声响，香气瞬间就窜满了屋子。炸到金黄酥脆，咬下去咔嚓作响，外壳的焦香裹着蟹肉的浓醇，又是另一番勾人的滋味。这一鲜一香，是马踏湖给秋日最实在的馈赠。

其实蟹的吃法也不止这两样。毛蟹炖南瓜更是一绝，把鲜活毛蟹洗净剁成两半，即刻下锅和南瓜同炖，不用多放调料，毛蟹的鲜甜就会和南瓜的软糯缠在一起，鲜、咸、甜、糯、香交织着，沁人心脾，堪称人间至味，让人唇齿留香、欲罢不能。吃到最后，碗底那点浓缩了精华的汤汁也绝不会浪费，一饮而尽，只觉畅快淋漓。

和远道而来的“毛脚”不同，螃蟹是土生土长的湖之子。麦收前后，它们在沟渠河道、苇边草滩产卵繁殖，把家安在湖的角角落落。湖里人常说，螃蟹的巢穴比蚂蚁窝还密，一片看着平平无奇的草滩，底下说不定就藏着成百上千只。

每逢雨后，或是清晨露水浓重时，螃蟹就耐不住性子，纷纷从巢穴里爬出来，有的啜饮新鲜露水，有的在泥地上漫无目的地闲逛。这时节，湖民们就拎着小罐或布袋，钻进沟沟壕壕里，不费多大劲，没多久就能拾到三五斤。

马踏湖的蟹味里，还有两样独特

别致的。一是软壳蟹，这生灵全凭蜕壳的机缘才能得见。螃蟹的硬壳本是外骨骼，长到一定时候就会限制生长，唯有周期性蜕壳才能继续长个儿。旧壳从头部到尾部依次脱落，新壳还没硬化，再加上蜕壳前后螃蟹不进食，腹内空虚，就成了通体软嫩的软壳蟹。而马踏湖湿地的芦苇，恰好给了它们绝佳的庇护，发达的根系既能稳住水土、形成适宜蜕壳的小环境，又能护堤固岸、让水质保持清澈，让软壳蟹能安稳度过最脆弱的时期。二是石螃蟹，湖区人方言里常叫它“屎螃蟹”，个头小巧、肉量不多，曾在马踏湖绝迹了数十年，如今竟又重新出现在湖面。

我小时候总跟着爷爷去拾螃蟹。爷爷拿着根细竹竿，竿头系着块猪骨头，往苇滩里一伸，螃蟹就举着大鳌爬过来，死死钳住骨头不放。爷爷顺势一挑，螃蟹就落进了苇篓里。我在一旁看得新奇，伸手想去抓，却被蟹螯夹得哇哇大哭。爷爷笑着把我拉到身后：“这小东西个头不大，脾气倒挺倔。”

苇篓里的螃蟹越积越多，它们在里面爬来爬去，把苇篓撞得咚咚作响。这些螃蟹拿回家，清蒸最能凸显鲜味。揭开锅盖时，蒸汽裹着的鲜气能把整个厨房填满，蟹肉雪白，带着湖水的清甜味，蟹黄更是金黄诱人。

毛蟹和螃蟹，在马踏湖里过着截然不同的日子。一个远道而来，凭脚上绒毛感知前路、安稳暂居，把最肥美的时光留在秋天；一个生于斯长于斯，把家安在湖的每个角落，随时等着给湖民们带来惊喜。毛蟹的迁徙，是湖与海的私语；螃蟹的繁衍，是湖对生命的温柔滋养。而软壳蟹的蜕壳、石螃蟹的重现，更是这片湖水对生命的包容与馈赠。

和我一样，巩本来也生在湖区、长在湖区，对马踏湖有着深厚的感情。他跟我说，1964年湖区大水，那年的毛蟹和螃蟹多得出奇：有的爬到农家院里，在晒着的玉米堆里横冲直撞；有的竟顺着墙根爬到了炕头，把睡梦中的老人吓了一跳。如今回想起来，那景象真热闹——满屋子的湖鲜在炕头、地上、桌角边爬来爬去，仿佛把整个马踏湖都搬进了家。

曾经的马踏湖，毛蟹和螃蟹都是秋天的主角。清水煮的毛蟹，清蒸的螃蟹，是饭桌上最受欢迎的菜肴。外地来的游客尝过，无不赞不绝口，说这是马踏湖独有的味道。我知道，这味道里，有河湾水的清甜，有芦苇叶的清香，有湖民们的质朴，更有这片湖的慷慨。

如今，毛蟹已鲜少见到，螃蟹却渐渐多了起来，甚至有了湖水养殖的个大肉肥、满黄满膏的品种，还装在保温礼品箱里成了馈赠佳品。前些日子，我在鱼龙湾的早市上就买了不少。妻子爱把螃蟹用刀一切两半，辣椒炆锅翻炒，一盘“辣炒螃蟹”，便是舌尖上的盛宴。

早年间，湖区百姓间流传着一句顺口溜：“生吃螃蟹活吞虾，一活活到二百八”，说的正是这湖鲜生猛鲜活的劲儿。吃蟹时，我总会想起爷爷的话：“吃水不忘挖井人，吃蟹也不能忘了这湖的好。”

是啊，马踏湖的螃蟹，无论是远道而来的毛蟹、土生土长的湖蟹，还是软嫩的软壳蟹、小巧的石螃蟹，都是湖的馈赠，也是我们与这片土地的牵绊。它们的滋味，是刻在味蕾上的乡愁，无论走多远，想起时，总会让人喉头一紧，心底泛起阵阵暖意。

（作者为中国作协会员，淄博市作协副主席）