

□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。

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，踏着没过脚脖子的积雪向“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)

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，踏着没过脚脖子的积雪向“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。港汊河道里，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。时节的“毛脚”，湖民们叫它“退盖子”，便是那声名远扬的稻花蟹。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，螃蟹就举着大螯爬过来，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。而软壳蟹的蜕变、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，辣椒炝锅翻炒，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)

【四季零墨】

马踏湖蟹事