

· 意犹未尽 ·

## 月下

■许军展 文

有些人,满身是月光。

比如,一千年前的宋朝,一个布衣的书生,一座幽静的山间小院,庭外一轮月影正好。

正是黄昏时候,暮色重重,疏影横斜,静水清浅,暗香浮动。他写下那千古名句:疏影横斜水清浅,暗香浮动月黄昏。

这月影是中国文人心中的一粒朱砂痣。

夜里读书,看了两篇文章,都是写月影的。一篇写月落,一篇写月出。一开篇,两文都简洁,吸引人。

写月落,一行一段:一步恍若千年,千年只是一个擦肩。说一千年前张继孤寂而落寞的身影,刚刚消失在枫桥的那头,一千多年之后的自己,则循着那一阵阵深深浅浅、忽远忽近的钟声,匆匆而来。如此心境,实在是好心意,所以让人理解了,为什么那么多人远离尘世来此,只为听听夜半入梦的钟声。

写月出,一诗一段:一更山吐月,初夜水明楼。虽是化用杜甫经典诗句,但想于此张生巧会崔莺莺那一幕,这一句诗,化得如此巧,胜过千言。

月落乌啼,一步千年,终是去了,终是与古人未得见,又惆怅又美好;山吐明月,初夜如水,置身这样的寺与夜,想人生初见时梨花院落月,最终无奈柳絮池塘风,生几丝凉意,但在此山月夜中,唏嘘之余,清凉的景仍是那么美。

这样的月夜,仿佛不在世间。

记得某夜,可能看书久了,一抬眼,满屋子的雾。天窗有月光,瞥一眼,月色洒在窗下的花枝上,花枝开着尚未谢尽的花。

这一切不似真的,有几分仙境的美,眯眼一笑。起身踱步,闲适安宁,推窗远望,夜有些凉了,却觉一身皎洁,心里有温度。

像一个梦境,也像一幅画。

台湾作家张晓风曾写过一篇《也是水湄》的散文,记叙某个春夜,当“丈夫和孩子都睡了,碗筷睡了,家具睡了,满墙的书睡了,好像大家都认了命”时,她却有些不甘,说:“所有的女人仍然有一件羽衣,锁在箱底,她并不要羽化而去;她只要在启箱检点之际,相信自己曾是有羽的,那就够了。”

因为有这件羽衣,所以,在那个深夜里,她坐在那里,感觉到山在,水在,感觉到花在,月在。然后“系舟水湄”,心便饱满如花开,澄澈如月色。她欣喜地写道:“只要有一点情意,我是可以把车声宠成水响,把公寓爱成山色的”。

人到一定的节气,是该从无所适从,走到知所适从之境的。一直幸运,看了好山好水,写了点文字,心悠然自若,翕然自远,有情有义,无缚无系。于尘世烟火中过活,修闭口禅;于尘外山间里赏游,修清风缘。总有一天,我会微笑着,退着走到一轮月影里。然后,看山看水,听雨听雪,赏花赏草,闲掌深山万卷书。

平庸的日子,你看花看月,花在,月在,你在花与月里也看到自己。

文苑投稿邮箱:  
zfk@yptimes.cn,欢迎投稿

· 生活故事 ·

## 红烧河鲫鱼豆腐,交关赞

■傅光达 文

我的丈母娘是宁波人,相信“会吃就是补”,尤爱以鱼下饭,譬如咸菜大汤黄鱼、墨鱼烤肉、带鱼烧萝卜、蒸鳗鲞等等,还有就是红烧河鲫鱼豆腐。这些都是她的拿手菜。

三十年前冬令时,我作为毛脚女婿第一次上门去拜见丈人丈母娘及舅子一家门,午餐时,她笑咪咪地一端出鸡鸭肉外,将一盆红烧河鲫鱼豆腐摆放在我的近前,说,“好看红绿,好吃鱼肉”,尝尝阿妈的手艺哪能?

我说,下饭交关好。于是,我就老实不客气,对眼前那盆香喷喷、咸肤肤、甜嫩嫩、酸滋滋十分鲜美的鱼和豆腐不住动筷,一定是露出了馋癆相。我说,真好吃!她笑了,说,这条鱼透骨新鲜、杂骨色亮,欢喜吃就多吃眼。我说,豆腐入味也好吃。她说,以后常常来吃。听到这句话,我心里觉得是通过了“面试”的意思,很开心。

到了新年春节,我又多次品尝到丈母娘红烧河鲫鱼豆腐的滋味。令人惊喜的是,这个菜的配料时有变化,有添加干笋丝的、有放入黑木耳的,次次都有新鲜感,超好吃。怪不得宁波人有句谚语:“女馋癆,做舍姆;男馋癆,奔丈姆。”我彻底服帖。俗话说“授人以鱼不如授人以渔”,我心里忖,吃烧鱼不如自己会烧鱼,便请教丈姆娘哪能红烧河鲫鱼豆腐。丈姆娘面授机宜,和盘托出烧鱼程序。我感到自己已领悟了要点。回家实践,感觉良好。查看了一番此菜的营

养成分颇丰富。河鲫鱼肉质细嫩味甜美,含大量的铁、钙、磷等矿物质,还含蛋白质、脂肪、维生素A、B族维生素等。春夏秋冬多以葱烤吃或者煮汤吃,冬令时节以红烧鱼里加豆腐为佳,嫩嫩的豆腐热温温,口感更加鲜美。

女儿出生周岁时,丈姆娘来我家看外孙女。为招待爱吃鱼的她,我特为到农贸市场去买来一条斤把的河鲫鱼和一块豆腐,照例准备了些青椒、姜、葱、蒜、料酒、陈醋、白砂糖、老抽、生抽等配料,煞有介事地下厨做起了红烧河鲫鱼豆腐,好像是“汇报演出”。由于“业务”不熟练,心里急吼吼想出成绩,而厨艺“搭僵”,感觉煎鱼时有些粘锅,随后加豆腐、加清水,再加入调好的酱汁后,才有了些程序感,先大火烧5分钟,然后转小火炖约一刻钟,再放入青椒丝,收汁,出锅装盆。我面红耳赤地端去给丈姆娘品尝,还一边说,阿姆哎,我是“讲讲神仙阿伯,做做死蟹一只”,我把这条鱼烧得来糊其其哉。丈姆娘说,唔告喔(没关系的)。吃了一口说,好吃咯,交关赞。还提醒说,以后可以将汰清爽的鱼先抹盐腌一歇,煎起来不搭底,还可以去腥味。我说,我懂了。

四年前的8月,92岁的丈姆娘仙逝了。这些年的冬至和年关,在家祭的时候,内兄照例会做阿姆生前喜爱的红烧河鲫鱼豆腐供上,也把一片孝心献上。俗话说“好吃还是家常饭,好穿还是粗布衣”,这道家常菜的作法不仅在大家族里传承,也在随时更新,滋味越来越丰富。



梅 ■刘东林

· 岁月悠悠 ·

## 学工(下)

■王卫 文

这天早晨一上班,曹师傅就和我说:“小王,明天开始你就要上行车,自己再准备一下。”

我一下子紧张起来。

一整天,我格外全神贯注看着行车上两位师傅的操作要领,利用休息时间再仔细问明白搞不懂的地方。两位师傅也为我担心。“能行吗?”当天晚上我更是没有睡好觉,回想着每一个操作动作。

第二天上班了!

曹师傅手一挥,我一跃登上行车,落地行车有8米长,三面有围栏围着,一面就是操作台,一字摆放着4台虎钳,虎钳下有单独的轨道,根据原木的粗细可以调节虎钳,保持原木和锯齿的平行度。一根原木顺势滚上行车的操作台,两个人要各操作两台闸虎钳,虎钳有上、下两把铁“牙齿”,要深深扎进木头里需要两人的准确操作才能做到,我根据要领快速操作并锁紧弹簧以防虎钳松动,满以为成功了,立刻师傅跑过来拆掉虎钳重新操作,原来我锁定虎钳咬住的是原木的树皮,根本没有用。师傅说虎钳扎下咬住原木的声音是沉闷的,说明铁抓扎进圆木了,你扎的时候发出的是金属的撞击声,原因就在这里。

第一次就失败感到很内疚,曹师傅说:“慢慢来,你力气很大,一定能行。”大家的鼓励使我有信心,接下来的操作越来越顺了。当然,第二天,黑板上的产量统计出来显示出这是本月最少的一天。

曹师傅在班里很有威信,是非分明,生产任务完成得好,大家都很尊重他,他说话很少,一旦说出口都很有哲理,就连车间主任来班组也会很认真听取曹师傅的意见。

曹师傅也很辛苦,因为他手握操纵杆每天要站立好几小时,而且要全神贯注于锯齿切割的情况,原木上遗留了很多铁勾钉,虽然我们上车前已经清理过但总有“漏网之鱼”,如果锯齿切割到了铁钉,轻则锯齿断掉,严重的锯条铁片被打碎飞出伤人。

班里还有一位副班长,三十几岁,有点文化,是厂里的篮球队员,还

是工会积极分子。那时候每周要有一次班组政治学习,就利用中午休息时间,他负责读报,上海话和普通话交替阅读,读得最多的报纸是《工人日报》。我来了以后读报的事就交给我了。

曹师傅最有意见的就是副班长工会搞活动要“公出”,因为“一个萝卜一个坑”不但影响生产进度而且还增加其他人的工作量,副班长因此也经常买点零食犒劳大家。

锯条用久了要磨一下,车间里有磨齿间,每次我和另一位师傅扛着锯条去更换,“迎接”的是车间唯一的一位青年女工,长得很漂亮,戴一顶无沿工作帽,额头前留着刘海,梳着俩小辫,穿一身蓝色背带工作裤,显得更加活泼,看到我们就说:“同学,这东西放这,同学,那东西放那。”我们拿好锯条要走了,又说一句:“同学当心。”说得我挺难为情的。

早班要起得很早,因为过去上班不像现在只要上班时间没到都不算迟到,那时的人们上班都要提前到厂里。木材厂对面有一个小饭店,母亲为了我早饭吃得好吃得饱特意给我早饭钱。清晨,我会赶过去吃一碗咸豆浆、两个大饼、一根油条,一共一角五分钱。午休只有一小时,我们车间在江边,要走到食堂时间很紧,必须要小跑,食堂伙食很好,我最喜欢吃“清蒸狮子头”。

一天干活下来,大家浑身衣服都是灰尘,戴的口罩都发黑,根本没有用,就算脖子上围一条毛巾,衬衫每天也得洗,大家洗完澡后才能下班回家。听师傅们说现在秋天是最好的季节,如果是高温酷暑、严寒冬季,那车间里简直就像……

噪声、粉尘、恶劣的工作环境要是按照当今的环保标准测试必定“爆表”,是“关、停、拆”的污染企业。每天乘在来回行驶的行车上要几个小时头都有点晕,下班回到家什么事都不想做,浑身肌肉酸酸的,很早就睡觉。我喜欢上中班,不仅早上能睡懒觉,中班食堂还能提供免费的晚餐。

有一回礼拜天,碰到几位发小在一起谈起“学工”生活,一位发小竟然在上海梅林厂“学工”,听他滔滔不绝说起每天都能吃到罐头,有烤鱼、四喜烤麸、午餐肉,还有红烧猪蹄,办法就是在包装车间干活时故意摔碎罐头造成“损耗”,听得我直咽口水。

有一次午饭后,我回到车间,发

现硕大的车间里静悄悄的,几十人的车间竟然没有一个人,往日灯泡下飞舞的粉尘也不见了,发生了什么事?

我轻轻走到休息室往里一看,大家都在,每个人的手里都有一张细长的纸条在仔细琢磨,有的师傅把一叠钱放在桌子上分成几份还自言自语唠叨着“这些钱要寄回家,这些钱还要给……”原来今天是发工资的日子,本应该开心的,为啥大家脸上都没有兴奋的表情,其实这几十元的工资养家糊口要用钱的地方可太多了。

我们每天和各种木材打交道,最好“切割”的木材是美国红松,又长又直,粗细均匀,客户是“中纺机厂”;最硬的木材是加纳原木,没有树皮,又短又粗,钢锯上去直冒火星还要不断加水,好比切割大理石;最昂贵的木材是红木,切割的时候客户派专人来厂把切下来的红木废木屑都要收集起来包好后带回去。

有一天,在班组会上,曹师傅说:“小王,你可以试一试扳尺寸的活。”其实原木加工并不是想象得这样简单,一整根原木要在行车上除去树皮切割四个面,把原木变成一根“枕木”,再锯成一片片厚度不等的板材分配给其他锯床再次加工成客户所需要的“木方”。

行车上有一把像铁路上扳道岔的操纵杆还安装着标尺,原理是搬动操纵杆一个来回标尺会推进1公分,夹紧枕木的虎钳平台也推进1公分,需要锯成5公分厚度的板材,要快速来回扳动5次。另外不要忘记还要多扳动4毫米锯齿的厚度。扳尺寸瞬间要和曹师傅配合好,当锯下一片板材,行车刚退出锯齿的时候要快速扳好所需要的尺寸,行车迅速从“后退”改为“前进”锯下第二片板材。

我平时一直在观察师傅操作,几天后完全掌握了这门技术,和曹师傅“密切配合”,加工速度越来越快,日产量不断提高。使我欣慰的是曹师傅会在操作中腾出左手对我竖起大拇指指用无声的语言表扬我!

这天班主任来到了车间,递给曹师傅一本册子,我知道这是“学工手册”,意味着几个月的“学工”生活就要结束,两天后班组特意开了一个简单的欢送会,每位师傅都发言表扬了我,我要把搪瓷碗拿出来退还时,曹师傅摆摆手说:“不必还了,留着就当个纪念吧。”

要离开了,却很不舍,我打开“学工手册”,一股暖流使我眼眶湿润。