

诗抒胸臆

春咏

■王养浩

一  
倚窗前,遥望芳华园。  
昨日暖阳众鸟喧,今朝寒风  
梅花艳。初春孩儿脸。

二  
何处行,请问众行人。  
梦里春雨笑纷纷,春花绽放  
杏花村。携手去一程。

三  
知否,知否,翠色已染  
杨柳。旌旗飘扬绿洲,青春  
洒满田头。田头,田头,大  
田奔腾铁牛。

意犹未尽

那一盆太阳花

■周彭庚文

小区垃圾桶旁有一盆太阳花,细而柔柔韧韧的茎,狭而翠翠绿绿的叶,小而细细密密的花,相互勾连、交错、镶嵌,蓬蓬松松一大簇。

虽在垃圾桶旁,时有灰尘侵袭,气味熏染,那一盆太阳花仍清清爽爽,色泽清亮,即使不及“出淤泥而不染”那般的高洁,却也是“近灰不沾,嗅味不靡”,路过的人都要侧过头多看一眼。

在根部触地的地方,露出一圈旧铁皮,似乎在诉说着它的过去。

三年前,它刚被人丢弃在这儿时,是衰弱不堪的模样。栽种的搪瓷面盆,已破烂不堪,只勉强把泥聚

裹成一堆。羸弱的几根茎匍匐在发白干涸的薄薄的土层上,纤细得似乎撑不住同样纤细的淡黄叶片,几朵纤细的花半开半合,仿佛瞌睡人的眼,混在叶片之间,分不清是花是叶。

好在,旁边有个供“垃圾分类”洗手的水盆,散落的水珠,仿佛救命的甘霖,赋予它活下去的勇气,之后越长越滋润,茎虽仍弯渐挺,叶虽仍狭渐舒展,花虽仍细渐绽放,直至浑身油光闪亮,极富生气。甚至,比那些植根于瓷盆陶缶、受到精心照料,冬无寒风吹刮、夏无烈日暴晒、终生无霜刀风剑逼的花,更舒坦,更自在,更大气。春生夏长,秋茂冬枯,那一盆太阳花从容老去。

岁月悠悠

回沪过年

■李东升文

数十年前,还年轻,到岳母家探亲、过年,在县城汽车站,乘坐客运班车,两个多小时,到了市里,转乘在长江上航行的客轮,两个白天一个夜晚,大约三十六个小时,到达上海。

回想当年,春节前后,买车票要提前一两天排队,船票紧俏,有铺位的四等舱,更是一票难求。

临近春节,往往下雪了。一天一夜,纷纷扬扬、漫天飞舞的雪花,使得县城大街小巷,屋顶、地面,覆盖着银白的雪。雪天易晴,隔天早上,出了太阳。老街上,有小孩在雪地里堆雪人、打雪仗;有大人把家里腌在瓦缸里的猪肉、鲫鱼,穿上细绳,挂在街口空地,竹竿三脚架撑着的晒衣篱上。

青砖黛瓦、木梁木柱的老屋里,母亲系着围裙,在土锅台前洗锅、洗碗。

那是,我第一次去上海,带着行李,在市里下车,赶到港务局售票大厅买船票。正是售票时间,长龙般的队伍,缓慢移动,忽然,听到排在前面的人说:“船票卖完,售票窗口关了!”犹如当头一棒,我呆呆地站在那里,

不愿离开。

雪中送炭,有人前来退票。看穿戴,听口音,是个上海知青,他在售票窗口前,举着手中的票说:“谁要船票,到上海的!”售票大厅内,好几个人一拥而上,说:“我要!”“给我!”未婚妻也跑上去。还算幸运,我们有了两张没有铺位的五等舱、散席票。

我第二次到上海,启程当天,中午,阳光照耀,晴冷。

临江的马路,街边、角落,还有积雪、冰冻,路上人来车往。我们在港务局下车,肩挑着两只人造革旅游包、两只纸板箱,歇在港务局前的广场上、树干涂着白灰的梧桐树下。正好遇到几个同在县城工厂上班,也是回沪探亲、过年的上海知青。

不一会儿,马路上,一个拉着空板车、穿着花棉衣、身体结实的中年妇女,走上来说:“你们到哪里,行李要送哪?”县棉织厂的小周,代我们说:“他们路远,你送不到的。”她说:“路远?路远也送,价钱可以谈。”她动手搬行李,说:“到哪里?”小周说:“到上海。”她听着笑了,说:“你这伢,真会开玩笑!”

马路上,很快又出现一个骑着脚踏车、穿着棉工作衣的二十几岁的男青年。小周眼尖,老远看见说:“来了!”男青年骑着脚踏车,停在小周几个面前,从袋里掏出几张船票,一口上海话,说:“四等舱,厂里同事的亲戚,帮忙买的。”

当天晚上,一宿没睡。夜黑、风冷,上半夜,我们在街上闲逛,下半夜,零点前后,我用小扁担挑着行李,来到江边码头。

长江江面,岸沿宽阔,夜幕笼罩,点点灯火。挨着防汛墙的检票通道,遮雨棚里,乘客站着、蹲着、坐着。凌晨三点多钟,有乘客说:“来了!”上游方向,出现一团朦胧的亮光。乘客全都站起来,排队。翘望、等候中,几层客舱的客轮,渐行渐近,靠向江边码头。有乘客兴奋地说:“是东方红十号,新船!”

我们到上海探亲、过年,带的行李,有农村土特产、换洗的衣服,还有搪瓷缸、铝饭盒装着的熟菜、米饭。上船后,上午十一点多起床,小周说:“走,到餐厅吃饭。”我说:“我俩带了饭、菜。”是母亲站在土锅台前,柴火、铁锅炒的菜、煮的饭,我拿出来,到船上开水炉放开水,泡饭。菜是咸鱼、炸酱。

天气晴朗、冷风拂面。我站在船尾甲板上,凭栏远眺。阳光下,江面波光粼粼,“东方红”客轮,犁开水面、劈浪前行,抛下浪花、漩涡。几只白色的江鸥,在空中盘旋,追逐,俯冲而下,在江面上啄食。

太阳下沉,暮色渐浓时,看到了外滩,沿着黄浦江的路灯,犹如金黄的珍珠项链,高楼大厦的灯火,温馨柔和。客轮驶入黄浦江,缓缓挪动,停靠到了十六铺客运站。



龙年豫园灯会 ■林希

世相百态

冰鲜鱼

■王坚忍文

海鲜市场,看到亮晶晶的碎冰上竖立着一排黄鱼,金灿灿的黄鱼映衬着皑皑白雪,鱼嘴里衔着一粒粒冰丸,煞是好看,不觉莞尔。

这个碎冰是机制冰。年轻时在复兴岛上海渔业公司渔船上工作,凡渔船出航前,必须加油、补充给养,还有加冰。加冰的机制冰由隔壁的兄弟厂鱼品加工厂提供。说是隔壁,其实没有墙隔开,他们厂的加冰工人先把一架长20米的金属滑梯,斜架在鱼舱口,然后让制冰车间生产的机制冰借自身的重量,从天桥滑道滑入轧冰机轧碎后,犹如打雷下冰雹一样碎冰轰隆隆灌入鱼舱。

出海后,这些碎冰早凝成“冰山”。海鲜捕捞上来清洗后,下鱼舱。几个水手在舱底把渔获铺开,推动开冰斧从“冰山”开凿出碎冰,在一层鱼上用鱼铲摊上一层碎冰,薄鱼薄冰,一层层垒上去。日复一日,直至满舱。

当时我就发现,冰块冰过的冰鲜鱼,比冷柜冷冻的海鲜好吃,没有解冻后的氨水味。刚捕上来的带鱼、大黄鱼,新鲜是没话说的,但像青苹果,口味有点生涩,而冰过几天后,鲜嫩滑爽,口味腴美,故船上的师傅傅做菜,一般都用冰鲜鱼。

其实冰鲜鱼自古由来已久,晚清《上海县竹枝词》物产章节的注释里说,农历四月黄鱼汛,“网捕冰藏,船载而至,名冰鲜。”

上世纪90年代,我曾在《上海水产报》任编辑,江浦路上海鱼市场的老师傅告诉我,50年代中期,因制冰厂少,渔船卸下的海鲜由鱼市场分送到上海各个小菜场,保鲜机冰远远不够,所以当时他参加了采集、储藏天然冰工程。

数九寒冬,他们在上海郊区租用数十亩收割后的稻田,把稻根一一挖干净,用水车车水灌田,隔几天凛冽的北风一吹,水汪汪的稻田变成了一片白茫茫的冰田。此前,他们已经请

人,在附近挖好深3.5米、底部400平方米长方形冰坑,四面砌上厚实的高墙密封,搭上木架梁柱,外面盖上一层稻草防止冰块融化。这个天然冰厂可储冰1千吨,冬藏夏用。

老师傅说,当年大冷天参加分割冰块和挑冰入库,非常艰难,但有一种当家作主的自豪感,虽苦心里还是甜的。

50年代后期,鱼市场拥有了近1千米厂房的江浦冷冻厂,制冰能力200吨/日。1959年秋老虎特别热,新华医院急救室需要机制冰降温,江浦冷冻厂急驰运冰。

90年代末初夏,我采访鱼市场江浦冷冻厂制冰车间。厂长老杨对我说,制冰分为三道工序——把自来水灌入一排铁质模具,每个模具长1米,宽40公分,高20公分;灌满水后放入温度为零下10度至零下20度的冷冻坑,冷冻8小时;将模具与紧贴模具的冰块一起吊入盐水池,浸泡3到5分钟,模具与冰块产生缝隙,用铁钩将冰块钩出来,再用绳索将冰块拽上去,放入滑道滑进冷库。

我在盐水池旁看埋头忙活的工人操作,大热天他们穿着白色厚实的大棉袄大棉裤,工作环境冷飕飕的。老杨插话说,除给鱼市场海鲜用的机制冰外,因过几天高考,大家还在加制降温机制冰,运送到杨浦各考场。我抱拳对老杨和工人们说:“我女儿也参加这次高考,我先替她和考生谢谢大家了。”

今年高考7月7日开考,我女儿在杨浦贵阳中学考场。她上午9点前一进考场,一阵清凉袭来,教室里机制大冰块装在大盆里,吊扇开着吹风。考试进行到一半,一个女同学的卷子被吊扇吹到冰块上,她当即带着哭腔告诉监考老师。老师眼疾手快,奔到冰块前揭起卷子,还好,只是潮湿一点点,无碍。

现在,高考改在每年6月7日开考,天不太热了。

如今,上海远洋渔业大船也采用了冷海水&盐巴水的新制冷方式,给鱼类降温保鲜。我吃过他们带回国的海鲜,味道可以媲美冰鲜鱼,一样的色香味俱全,但降低了工人的劳动强度,这是科技带来的福祉。

生活故事

北海过年

■董頌三文

我与朋友胜平、建光三户家庭,2017到北海去过年。我住胜平在北海的楼房,建光全家住旅馆,大家相约春节里来个厨艺大比拼。

除夕赶早,我到湖南路菜市场买菜,菜场很大,海鲜很多,石斑鱼、濑尿虾、鲍鱼、花蛤、竹蛭、扇贝,既新鲜又便宜。见赶海的小船靠了码头,有人围了上去,只挑红勒鱼、团鱼买。我跟胜平说,跟着当地人的感觉走没有错,也抢了些。

渔民说:“团鱼、红勒鱼都是野生的,烧汤给小孩吃特好,味道鲜美。”只见他们的孩子个个眼睛清澈,体态健康,我信这话。

胜平的亲家是天津人,忙乎着做热干面给大家当早餐,只见她在大锅里洒上油,放些香菇、绿豆芽、卷心菜,翻炒后,在上面铺干面条,然后盖上锅盖焖,不一会儿,热干面做好

了。好吃!获得大家称赞。

北海的早晨,腊月里不冷,厨房内外显得热气腾腾。

这时,建光夫妇按门铃,他们在菜市场里挑选了一大块鲅鱼的中段。建光妻心漪是青岛人,山东人过年喜欢吃饺子,吃过早餐,他们忙开了,剔除鱼骨备用,把鱼段剁成鱼泥和上肉糜,撒上香葱搅拌均匀。心漪用脸盆已和好了面,说要让面醒一醒,醒一醒就是等它发酵的意思。很快,她又把面揉成条,再切成团,左手压着擀面杖前后迅速滚动,右手腕抖动发出饺子皮,就像发牌机发牌一样快。几个男人没有见过这架势,手忙脚乱地包水饺,饺子皮供过于求,大家忙得乐哈哈、暖呼呼。端着水饺,喝着鱼骨汤海鲜粥,大家啧啧称赞心漪好手艺。

烧年夜饭,我夫人当仁不让。她围上围兜,戴上套袖“粉墨登场”,拿出兜里纸条说道:“好记性不抵懒笔头。”上面写的是年夜饭菜单——清蒸石斑鱼、椒盐濑尿虾、炒沙虫、白斩鸡、海蜇头、八宝饭、花蛤、扇贝、鲍鱼、团鱼汤。

妻子处理海鲜熟门熟路,对我说:“水烧开后,花蛤焯一下就可以了。”她把扇贝鲍鱼去肠、剥离洗净,“蒸五分钟,倒出水,放姜末蒜末葱末粉丝豆豉酱油,再用热油淋一下就可以上桌了。”又说,“北海海鲜便宜,鲍鱼一只三块,扇贝一只二块。”

大家见她忙得不亦乐乎,纷纷伸出手传菜帮忙,用宋丹丹的话说:“过年的气氛不是一般的热闹,那是相当热闹。”

晚上,我们在北部湾沙滩放孔明灯,地摊上10元一个,有红色、黄色、橙色,用半透明纸糊就,里面有细铁丝,铁丝的中心固定着石蜡,点燃石蜡,孔明灯就鼓胀起来,冉冉上升。

鞭炮噼啪作响,夜明珠突突地发射,像春演发令的信号弹,烟花在夜空腾腾地四散,似万花筒在空中绽放,发出吱吱声,然后在头顶洒落,霎时间烟火弥漫。

文苑投稿邮箱:  
zfk@yptimes.cn, 欢迎投稿