

杨浦记忆

百岁职工与百年老厂

■汤亚和 文

今年春节,已满百岁的老爸格外激动。前两天,居民区党支部书记送来一块沉甸甸有机玻璃摆件,上书“贺汤其盛先生百岁生日”,下有市长龚正亲笔签名和生日当天年月日。老爸捧着这块生日贺卡,笑得如秋菊绽放,不断摩挲着,看了一遍又一遍。

令老爸开心的还有,老单位工会领导得知百岁寿星至今身健脑清,大为欣喜,表示生日当天一定登门祝贺。我家众姐妹齐聚父亲家,把他打扮得格外“山青水绿”。很快厂工会主席宋师傅和轮机车间工会主席孟师傅笑意盈盈地进屋,他俩送上一大束百合花、老寿星蛋糕及慰问金,老爸乐得合不拢嘴,连声道谢。

看到百岁汤师傅如此精神矍铄,两位师傅直夸他是退休职工里的好榜样。宋师傅介绍说,作为百年老厂,上千名退休职工中,至今活到百岁的退休职工有5位,但行动自如又神清气爽的,汤师傅肯定是第一名!

笑声飞出窗口,与冬日的暖阳交融在一起,令人感到温暖和幸福。

解放前,老爸经人介绍,进入上海渔业管理处复兴岛船厂工作,解放后该厂与其他厂一起,并入到中国人民解放军海军4805工厂(原为海军101厂),算起来已过百年,4805工厂现在还在杨浦大桥旁的浦东大道2311号。老爸一辈子都在轮机车间负责内燃机维修,因技术出色,1955年曾随海军参加了解放一江山岛战役,在职时多次立功获奖。我清楚地记得,小时候经常有海军官兵登门向老爸请教,他一去出差就是十多天甚至个把月。

听说来慰问的孟师傅就是轮机车间工会主席,老爸像遇到了亲人般喜不自胜。他心里其实一直牵挂着老厂,可惜同事已先后作古,无人诉说。孟师傅介绍说,现在轮机车

间职工经常会有任务参与部队行动,像亚丁湾护航任务中,派驻的职工在军舰上一呆就是九个月,远离祖国和家人,既辛劳又光荣,参与的师傅中有人被评为市劳模。

听着介绍,老爸双眸熠熠闪光,或许他又想起了自己的峥嵘往事。

大姐在旁听得兴趣盎然,她告诉大家,1959年国庆十周年那天,父亲带着自己去长兴岛参加军民联欢活动。大姐记得很清楚,去长兴岛坐军舰,舰上到处都是穿着白色海军服,戴着两根白色飘带海军帽的官兵,看见小孩笑嘻嘻地打招呼。没想到的是,刚出吴淞口,军舰就摇晃起来,大姐抱着桌椅,桌椅也摇晃起来,她害怕得大叫……我们都哄堂大笑起来,老爸耳背,见大家捧腹大笑,眯着双眼也乐不可支。

闲聊中,两位工会领导关切地询问起老爸长寿秘诀,姐妹们各抒己见,滔滔不绝地介绍起来。所谓长寿之道,其实适合自己才是王道。俗话说生命在于运动,老爸八十高龄后,困于五楼没电梯,基本不运动。老年人一般吃得清淡,老爸则天天吃肉,但他每顿饭饭慢慢嚼细咽,耗时相当长。母亲过世后,我们从家乡请来一位表妹全天候照顾老爸生活起居,家住隔壁的二姐也随时嘘寒问暖,姐妹们关键时刻都能各显身手。两位师傅连连称赞汤师傅福气好,赶上了好时代,又养育了那么孝顺的好女儿,真是享不尽的福,活过百岁理所当然。

临别时,宋师傅紧握老爸的双手,郑重其事地说:“您是我们厂里的不老松,明年我们一定再来看望汤师傅!”老爸开心得连连感谢。在旁的我还有一个心愿:但愿老爸能回老单位再走一走,亲眼目睹老厂的巨变,轮机车间工作现状,留下一张百岁老职工情牵百年老厂的经典照片,该多有意义啊!

意犹未尽

母亲的香糟鸡

■余芝萍 文

春节将至,我又想起了母亲的香糟鸡。不仅是其味其香,与众不同,更是对母爱的深切怀念。

母亲是浙江宁波人,心灵手巧,做得一手好菜。记得小时候,每逢过年宴请亲友,母亲都是亲自掌勺,精心制作。母亲做菜颇有讲究,不仅有自制的熏鱼、酱鸭、金针菜、烤麸、香菇金丝芥菜等,还有雷打不动的正宗宁波香糟鸡。另外还有不少热炒,外加暖锅汤和宁波猪油汤团。从冷盘、热炒、暖锅汤到点心,一应俱全。

那时,亲友们围坐在圆台桌前,欢声笑语,边吃边喝边聊。餐桌上,冷盘魁首当仁不让的便是母亲烹制的宁波香糟鸡,是最受欢迎的“抢手货”。

香糟鸡,肉质鲜嫩,糟香扑鼻,细细嚼来,咸中带鲜。那独特的风味“压倒群芳”,满鼻香气,满嘴留鲜。

在那个物资匮乏的年代,鸡和肉都是紧俏商品,计划供应。为了做好香糟鸡,母亲早早地准备起来,提前请隔壁邻居的亲戚在崇明乡下代购活鸡,带到上海后,还要圈养数日。待到春节前一两周才“动工”,每块鸡肉上都均匀抹上适量的盐后,放进底部事先准备好“香糟纱布包”的大口瓶子,最后再用一个“香糟纱布包”放在瓶口处,起到封盖作用。

遇到鸡块多的时候,母亲还要在大口玻璃的底部、中部及上部各放一个“香糟纱布包”,以使鸡肉更入味,当时没有冰箱,只能将大口玻璃瓶放在朝北通风处……尽管母亲当时工作忙,但是制作糟鸡的过程,工匠精神十足。当时,我并不明白母亲为什么搞得那么“复杂”,一道道工序繁多而讲究,但母亲年复一年,坚持不懈。

大年三十,打开瓶盖,满屋喷香,上了桌的香糟鸡,“一家独制,众家尝鲜,见者有份”,顿时,烟火味、人情味、好滋味、市井味交融,温馨满溢。

那时,我盼着过年,也盼着亲朋好友来我家,就能吃到母亲亲手制作的宁波香糟鸡了。

上世纪70年代初,我下乡了,母亲亲手为我制作了一大瓶的香糟肉。当时已有明文规定“城市不能养鸡”,母亲只能延伸糟鸡的做法,将“糟鸡”改良为“糟肉”,让我带去“插队落户”。肥而不腻、皮脆肉香的宁波糟肉,满寝室的同学吃得赞不绝口。

“每逢佳节倍思亲”,母亲制作香糟鸡的一丝不苟,源于她把对子女的爱、对亲友的情,都深深地融入其中了。以后的岁月中,母亲的香糟鸡,成为我一念起便扑鼻而来的悠长记忆。

岁月悠悠

过年做“藕夹子”

■费平 文

每到过年,我家都要做一道故乡连云港特别的菜——藕夹子。

藕夹子是父母亲他们老家连云港灌南县的特色菜肴。从前,他们过年唯一的荤菜就是藕夹子,平时一般来客,水饺招待,只有至爱亲朋到访,才是水饺加藕夹子。

1948年春节后,父母逃难到上海的路上,还在布兜里翻到一只冻硬的藕夹子。

从记事开始,我就常吃父母亲做的藕夹子。那时物质匮乏、生活清苦,过年按计划配给的食品有限,菜肴也简单,但再怎么简单,藕夹子在我家绝不会少的。

但在上海吃藕夹子,总归没有老家的味道正宗。因为35年前,我第一次去老家吃了正宗藕夹子。那时春节临近,村里家家户户忙开了。除了磨面、炸肉坨子(肉圆)、做饼、蒸糕之外,就是做藕夹子了。

我们住在姑母家,听说我在上海最喜欢吃藕夹子时,姑母笑着说:“我多做一点,让你们吃个够!”

腊月二十九一大早,姑父与表哥去家门前的荷塘捞藕,我和妻也跟着去看。“捞藕不能太早,否则时间长就老了。”姑父和表哥穿上自制的橡皮衣,带着一尺多长的铁钩,到了塘边用脸盆往外舀水,待水至膝盖以下,就下塘在淤泥下捞藕。水面上的荷叶已枯黄,捞出的藕都是三四节长,手拽不动,就用铁钩去钩藕节中间……看他们捞藕真带劲,表哥叫我也下来试试,我哈着寒气

连连摇头。

姑父把一篮子的藕在河里洗去污泥后,我们抢着拎回来,再用清水洗净。

年三十午饭后,就开始做藕夹子了。姑母端出上午剥好的一大盆细糊状肉糜,放葱姜、盐、味精、白糖、料酒、生粉、鸡蛋等拌匀待用,然后将洗净的一段一段藕切去两头的节,放在水中煮至七八成熟,增强藕的韧性,沥干水,在冷水中浸一浸后,再把藕切成藕夹形状。

姑母告诉我,切藕夹时第一刀下去不要切到底,第二刀再切到底,就成了片夹。藕夹的深浅要看刀工了,要不深不浅且厚薄适中,基本在藕孔与外径之间,太浅,夹肉糜的空间就小,太深,受力易断裂。

姑母夹了几个藕夹,我们也学着夹。姑母叮嘱道,夹肉糜时要使每个藕孔都填满,吃起来不至于吃空藕。不一会儿,我们已夹了几大碗了。此时姑父在大灶上已倒好油,表哥往灶膛点柴,油热后就朝锅内一片一片放藕夹煎,待两面黄后即可捞出。

至傍晚时分,藕夹已堆着满满几大碗了,姑母再将藕夹回倒锅内,喷上料酒、酱油和醋翻炒,藕的清嫩糅合于猪肉的氤氲香气中,就是天底下最美的佳肴。

年夜饭的桌上,我们迫不及待向藕夹子伸出筷子,姑父姑母指着我和妻子贺道:“佳(夹)偶(藕)天成”!我和妻都笑了起来。

那个大年夜,我们都沉浸在浓浓的亲情中。

人生智慧

花是多么好的陪伴

■赵文心 文

冬日上午的阳光明亮不刺眼,阳台上藤制的小圆桌上,一钵水仙开得正好。

特意把哥哥送我的单瓣复瓣球根养在一起,繁复的简素的花朵“各美其美,美美与共”。也不喜欢施矮壮素,就在水仙叶片顺其自然蓬蓬勃勃,浓烈的绿并没有夺去花朵的清雅芬芳。

“家里有花,看着开心。”哥哥给我下单买花时这样说。早些年,哥哥忙得脚不沾地,少见他伺花弄草。虽每年送我水仙,自己并不甚在意。

现在工作节奏放慢,感受到了花的魅力,无声又热闹,安逸又奔放,哥哥拍了一张又一张水仙图,初绽的怒放的强壮的羸弱的高挑的起伏的,每一朵都是独一无二的。

细细端详,找出它们色彩香味线条光影姿态的同与不同,比如花苞的开合聚拢,白色花瓣的细密条纹,黄色灯盏的透明程度,叶片的卷曲与顾长,在在皆是赏花的乐趣。

我也拍了水仙图,向哥哥报告花开的消息和美好的心情。

“花是平淡生活里温柔的光”,如同冬日有水仙,生日有花亦是家中惯例。

翻看相册,女儿送我的花美不胜收。鲜切花盆栽花永生花,各种品类各有意趣,鲜切花千姿百态色彩纷呈,玫瑰百合绣球菖蒲月季康乃馨桔梗扶郎红果紫罗兰满天星勿忘我尤加利南天竹郁金香,数都数不过来。女儿常常问:最喜欢什么花?“只要是花,都好看都喜欢。”我答。



“蛇舞龙腾争奋跃,东风杨柳遍山河。”
■胡春风

诗抒胸臆

致友人

■王养浩

一
银蛇当空舞,
金龙挥手去。
莫道元宵夜,
灯谜觅童趣。
新年何期许,
低头竟羞语。
梦里望春野,
淅沥下细雨。

二
时临三月天,
翠园草木鲜。
坊间寒风急,
华堂笑声喧。
举樽闹佳宴,
开颜吟新篇。
莫道双鬓白,
兴会当前前。

赏迎春清供组图

■冯如

富贵人间花万种,
净瓶清绝涌霞云。
笔间采写群芳意,
各著风流不类群。

文苑投稿邮箱:
zfk@vptimes.cn, 欢迎投稿