世相百态

迷人的三文鱼

■王坚忍 文

上世纪90年代中期,几位同事上饭店AA制聚餐。一位搞水产营销的同事说,我再点一道新菜让大家尝鲜好吗?

一艘象牙色的木帆船模型载着红白相间、层层叠加的三文鱼刺身(切片)端了上来,带着一种"漂洋过海来看你"的神秘,使人眼睛一亮——每枚生鱼片宛如桃花红杏花白,橙红的肌肉被雪白的脂肪线均匀分隔,红宽白狭,光泽莹润;蘸着青芥辣和酱油入口,携着海水的清冽和油脂的丰腴,一转眼风卷残云,"帆船"卸空了。

三文鱼是英文的粤语译名,学名鲑鱼,主要种类有大西洋鲑鱼、太平洋鲑鱼(包括大马哈鱼、帝王鲑等)。鱼体长达60公分至1米多,两侧扁扁的,是一种幼鱼生于淡水河,成长后进入海洋生活4年左右,再寻根洄游至淡水河产卵的溯河性鱼类。

看过一本韩国作家安度昡《鲑鱼向前冲》的绘本:秋季,一群鲑鱼从遥远的海洋出发,逆流而上,道路阻且长,避开了鹰隼、棕熊等天敌的追捕,穿越飞流直下的瀑布,水远山长千里迢迢,终于回到故乡淡水河。书中主角是一对相濡以沫的鲑鱼情侣,银光鲑鱼与明眸鲑鱼。最感人肺腑的是结尾:母亲明眸鲑鱼以强大的尾部在河床上刨坑,腹部被锋利的石头划拨,血迹斑斑,但它依然劳作不辍,刨出了凹坑,产下无数樱桃色的鱼卵。父亲银光鲑鱼在旁边协助。而后,筋疲力尽的它们双双合上眼睛,完成了传宗接代的天职,真的是壮怀激烈。

一次产卵不回头的是太平洋鲑鱼。大西洋鲑鱼一生可产数次卵。我们长江里鲜美的鲥鱼亦是春天从大海"回家"的溯河性鱼类,亦能产卵数次。

现如今,上海超市三文鱼的生鲜开放式冷柜,陈列着可以让顾客随意挑选的鱼片、鱼柳、蝴蝶片等。所谓蝴蝶片,是一种刀法,指斜切到鱼片最后一刀时不切断,让两片连在一起,打开后形似蝴蝶展翅飞翔,很艺术化。各种三文鱼生鲜,装在圆形或长方形的塑料托盘内,上面覆盖着透明的保鲜薄膜。

好几次,我问挑选的顾客说,生吃还是熟吃?一般年轻人会说,当然是生吃咯;年纪稍大的人说,回去用黄油煎熟给小囡吃,或者说,放入火锅烫熟自己吃。我把托盘翻转来看,均有一张标明原料产地、国内加工厂家、净重量等的长纸条;一小部分的托盘底部,黏着小包装配料,山葵酱加酱油。原料一般来自挪威的大西洋鲑,也有澳大利亚的帝王鲑等。据营业员说,都是养殖的。

早些年,我曾听本单位一位考察过挪威三文鱼养殖的高工说,他们国家的养殖场,坐落于开阔海域和众多峡湾中冰冷清澈的海水中,养殖网箱里三文鱼仅占箱子2.5%的容积,留有活动空间。鱼卵在陆地工厂的淡水环境中孵化,鱼苗达到生理成熟期(约1—2年),体色变成银白,转入淡、海水掺和的池子中驯化,然后转移到海中的网箱里,生长约1—2年,直至上市。

这些三文鱼,再也用不着像野生三文鱼那样千里奔波了。



崖上对弈 ■李尧臣

旅游日记

找北

■贾瑞东 文

到东北避暑就得玩转东北,7月22日"一路向东",直至东极广场,8月1日又"一路向北",找北,到北极村。

人们常说办事没方向找不到北,又听说"来了北极村后悔一天,不来后悔一辈子",你选择哪种?一天和一辈子,这个账谁都算得明白。

如果有"悔"就是简单,几个打卡地儿,什么都没有,吃住也简陋,唯一收获就是来过,看地图定位你站在鸡冠的顶尖,山高我为峰。

鄂伦春族是人口较少的少数民族,偏远,地广人稀,一个呼玛县不到5万人,汽车开了大半天还是无人区,手机信号时断时有,有钱也花不出去。但这里干净,没污染,几乎原生态,一条331国道夹在无边的白桦林间如一根银线。

听说其间常有熊出没,沿途所见不少驿站和民俗村都有熊的画像或雕塑,既是提醒往来路人留意,也源自鄂伦春族古老的图腾崇拜。

这里水网发达,黑龙江等主流不说,河岔、池沼、滩渠、湿地数不胜数,水色深绿如玉,水质纯净可饮,宝鉴一样收尽天光云影、照亮人面山花。

这里树木葱茏芳草萋萋,叶子翠嫩油亮,像吃饱奶的胖仔;南疆四月芳菲尽,北国繁花始盛开,这里乱花迷眼,看不过来更叫不出名字,浓妆淡抹、闺秀碧玉、高雅素净、浪漫端庄、张扬羞涩、玉盘丁豆……踩一脚脚底生花,靠一肩肩头栖艳,仰一面额上点朱,吸一嘴口鼻生香,喊一嗓玉英纷纷,它们不知年年为谁而生,只管年年开年年生。

黑土滋养万物,这里无处不树不草不花,石隙砖缝里只要有机可乘、有空可钻便拱出深深浅浅的绿,好似地下冒溢的油,一堆马粪几枝争秀,一段朽木长满青苔红菌,一根锈迹斑斑的钢管被缠缠绵绵的牵牛花打扮得风姿绰约……

早上起来,地球村独我一人,不见苍穹,云自然挂不住,一轮晓月如一张透明的剪纸倚在檐角,像挑起的宫灯,搭把梯子就能摘下。空气稀薄,稍一起踵就能飘起来,甚或担心大地微微一斜便乾坤倒置,山水虫鱼一骨碌跌坠虚空。

世界清彻澄明,凉爽得如游走在一无所有的真空里。世界不声不响,不晃不颤,若动未动的草尖须蹲下身来用心细瞅才能发现,原来地球呼吸着沉睡着,并非死寂。

越向北越近天边,车从塔河出发开到下午,七点也没见黑,公路在前方似乎突然断了,真担心车到穷途一头栽进未知的渊薮。

尽管盛夏,阳光经过北极温度的淬炼,磨蚀了棱角、冰镇了酷燥、退灭了野性,如一面巨大的铜锣,可触可视,人畜不伤,壮丽恢宏。它在云后,把云的背景扫荡得纤尘不染晶洁如镜,将云投射到天幕上,云便成了金镶玉,成了漂在水上的龙舟浮在空中的海市。

淡云被万颗金针穿刺镂琢成金莲金菊金葵,浓云掩不住躁动强劲的光波被灼烤得大红大紫。这光又从云的缺口或接缝中喷出,如滚卷的熔岩、跳溅的钢花、奔涌的赤潮、爆裂的焰火,太阳一旦露头无遮无拦,更是银河决口,星海溃堤、天地沸腾、乾坤一色,万物都化作它的粒子,连空气也饱醮金色,风声鸟语也满载它的光芒。

人们无不惊喜地击掌欢呼,一张张金光灿烂的笑脸,像满坡摇曳的美人蕉。

岁月悠悠

夜里吃碗茶淘饭

■任炽越 文

过了黄梅天,再吃了端午粽,入伏后,眼看温度一天一天上去了,底楼放着三只煤饼炉的厨房间又闷又热,啥人也不肯多蹲。早上趁风凉,母亲把一天的饭菜全烧好了……

那是我童年时,家里夏天的基本场景。

饭烧了一大锅子,菜嘛就炒几只咸辣点能下饭的。中午阿拉几个"小鬼"每人盛一碗半温热的饭,几口一扒,就解决问题了。夜里厢,阿拉要吃母亲做的茶淘饭!

这茶淘饭与一般烧出来的泡饭不一样,它软而不糊、清香滑爽,最重要的是冷热适口,与冷面、冷馄饨有得一拼,是母亲独创的,大热天我们最喜欢吃了。

母亲跟我们说,这都是生活逼出来的,天热绣花任务紧,夜里不高兴再去开煤饼炉了。吃了中午饭,下半天烧好几个人汰浴的热水,就把炉子封好了,还能节省下来一只煤饼呢!

不过做茶淘饭对米有些小要求,当时上海人家主要吃籼米,大米是计划供应的。茶淘饭的米不能用太陈的籼米,否则太硬,会影响吃口,而且粳米的比例也要比平常略为高一些,这样口感更好。

晚上想吃茶淘饭的下半天,母亲先要做些准备工作。她先把饭从钢精锅里盛出来,去除锅巴,然后把适量的饭放在一只大的瓦盆里,置于阴凉处,再取出父亲的好茶叶,用大号搪口杯泡上一大杯,放在边上待用。母亲对我们说,这泡茶的浓度有讲究,浓了似在喝茶叶茶,淡了则感觉不到清香。

晚上吃饭前,母亲算好辰光,拿出盛饭的瓦盆,用热水瓶里下午刚烧的开水,猛地冲进去,立即盖上盖头,焖约半小时左右。盆里原本半温略干的饭粒,在开水浸泡中吸进热气与水分后,渐渐舒展了开来。

接着她将水滗干,待饭粒醒过片刻,再倒下去适量开水焖一息,只见瓷白色半透明的饭粒下面,晃动着泡饭乳色的汤汁。

紧接着母亲把茶叶水洒在盆里,用饭勺一淘,一股清香飘散而上。这时的茶淘饭,用老祖母的宁波话说,是热蓬蓬、冷幽幽、喷喷香,不用菜也能吃二碗!

吃茶淘饭时,我们就用盛菜的蓝边碗了。盛上一大碗,挟上茭白肉丁或毛豆萝卜干等,还没吃菜,饭已下去了一大半。母亲见状忙嚷道,慢点、慢点吃,细嚼慢咽,否则要不消化。

如果哪天过茶淘饭的菜是油煎咸带鱼,那母亲中午烧饭量米时就会叮嘱,多量一罐头半!不过母亲也不经常给我们吃茶淘饭,尽管可省下一只煤饼和很多绣花的辰光,但她说经常吃茶淘饭,要生胃病的。

母亲在世时,有一次我们在聊天中,不知怎的说到了茶淘饭。母亲说用现在科学饮食的眼光来看,这实在很不健康,吃的时候很爽,其实很伤胃的。我与母亲打趣道,我现在这个胃病,可能就是小辰光吃茶淘饭吃出来的!母亲听后笑道,那真是害了你们了!

意犹未尽

天目中学五秩重聚

■童伟忠 文

五十年,弹指一挥间;半世纪,友情依然在。2026年5月23日,阔别母校整整五十载的天目中学76届(2)班的同学们,每个人都精心打扮、穿戴整齐,从申城的东南西北纷纷赶来,在殷高西路上的一家"一日聚"酒家欢聚。

先后到来的老同学们面带喜悦,彼此紧紧握手,手心里的,仿佛依然是当年青春的温度;环顾四座,眼中同窗光彩照人。

聚会现场悬挂着彩色的气球,音响设备播放着欢快的乐曲,喜庆的气氛感拉满。

为了五十年后的相聚,早在一个月前,活动组织者就在群里发出邀约,贴心提醒老同学们早作安排;几位同窗小妹还委托广告商家专门制作了"时光不老,我们不散"的大红佩带,作为集体合影时,人手一条的"标配"。活动当天,黄静君最早赶到酒家,恭候老同学的光临。特别值得一提的是,刚入群的刘贤德难抑兴奋之情,也早早来到"一日聚"活动现场。

中午的"重头戏"——欢乐聚餐,在老班长邱华的简短致辞后热闹开启。群里同窗首次以一个不缺、全部出席的最好形式,纪念离校五十周年。席间,大家热烈交流,共叙情谊。有追忆同窗共读期间相处的各种趣事;有回顾去农场、近郊插队锻炼的成长经历;有在辞别单位后重新创业的拼搏历史;有在体制内全心投入、成绩斐然的职场生涯;有在退休后不甘寂寞,在聘用企业和基层社区续写篇章的精彩;当然,更多的是分享健康保健知识、培育第三代的艰辛与成就……聚餐中,按同窗"女先男后"排列的秩序,集体留影,老同学们个个笑逐颜开、神清气爽,展现出最佳的精神状态,同窗岁月沉淀的青春光华并未远去。

聚餐高潮是分享特制的上面标有"纪念离校五十周年"醒目字样的大蛋糕。邱班长在两位同窗姐妹的协助下,切好了每人一份的蛋糕,送到座位旁边,还不忘热心叮嘱:"血糖高的同学少吃一点。"

午餐后的卡啦OK、棋牌游戏及品茗聊天,放松又快乐,每人都能对号入座,找到适合自己的休闲方式。

晚餐照旧丰盛,气氛依然热闹。同窗之间的真诚与关爱,如同那碗回味无穷的海鲜汤,带着舌尖的美味和温暖,在心里流淌。离别之际,大家提到了蒋永庆先生,对这位衣着朴素、鼻尖微翘、戴着眼镜的班主任不幸早逝扼腕痛惜,对生命的无常唏嘘不已。

快乐的时光总是短暂。老同学们互道珍重,握手告别,留下那份历经半个世纪的同窗之情,在岁月的长河里奔流不息。

本报地址:上海市安波路565号 电话:65653113 邮编:200433 本报电脑部电脑照排 面向杨浦区机关、企事业单位、居民发行 印数85000份 浦东彩虹印刷厂印刷