

知道会有这一天，但一直不想看到这一天。

但这天还是来了。7月21日，郑秀章——阿章——先生走了。

看到讣告时，正是大暑，大陆进入酷热季。而之前的几十天也极难受，大雨滂沱或高热闷湿，加上疫情洪水，人们苦不堪言。

在这沉重的时节里，阿章先生以九三高齡摆脱沉重，驾鹤西去。

1 在我心里，阿章先生一直拥有多重身份。

我是在上世纪六十年代末，他还只有四十来岁时认识他的。当时我和他弟弟郑春基一道酷爱写诗，我把我的叙事长诗寄给他看。他写信让春基转告我：“小彭有才华，但那样的诗，还是少写不写为好。”

这是阿章先生对我第一声箴言。虽是劝阻，但我一下子觉得，这就是父兄之言、导师之言。

这劝阻来自千里之外。因为这时阿章先生在宁夏。

2 宁夏是阿章先生的重要驿站。他在那里度过了二十多个春秋。他是为《别离》而贬去那里的。

《别离》全名《寒夜的别离》，几代作家都熟悉这个短篇小说。后来上海文艺版《重放的鲜花》，把它放在重要的位置。它写的是革命战争

鱼羊鲜汤，即白山羊肉和黑鱼肉炖煮成的汤。这是目前时兴的营养美食，肥而不腻，诱人食欲，是崇明岛上一道独特的风味菜。

鱼羊鲜汤的做法是颇有讲究的。首先，要挑选幼龄时经过阉割一年左右的崇明白山羊，肉切成方块，洗净，用沸水烫，并撇去锅中漂浮的沫，再放入炖锅内，加入适量的水，用旺火



合上王雅萍的长篇新作《走出白桦林》，眼前晃动着那一群命运、灵魂与白桦林密切相关的人物。作为王雅萍“白桦林三部曲”的收官之作，这些人物中增添了新的面孔。一个个熟悉和新出场的人物，围绕白桦林的昨天、今天和明天所演绎的曲折故事，折射并浓缩了共和国成立以来的难忘岁月以及几代人追梦、奋斗的火热生活。

我不能断定，作者一开始就是怀着反映大时代的使命感进入创作的，但我相信，忠实地记录亲历的岁月与坎坷，真实刻画几代人尤其是自己这一代人的性格特征，讲述他们的所思所想所为，故事情节想与时代脉搏擦肩而过也难！基于这点，我们从作品中读到的人物，没有那种与现实生活脱离的隔膜感，熟悉而又亲切。

三部曲的前两部写活了一批知青与乡亲，随着主题的发展，第三部着重对主要人物白雪和她的丈夫徐晖，作了精神世界即灵魂的深入刻画。在这里，作者以她的体验、学识和才华，将浪漫主义手法发挥得淋漓尽致，不仅以他们在人世间执着理想、献身事业、反哺农村、维护生态和忠贞相爱等一系列精彩情节，展现出他们圣洁的灵魂世界，而且通过徐晖与白雪先后去世，他们的灵魂在宇宙间相互追寻、忠贞相随的感天动地的情节，力透纸背地纵情书写、讴歌了人类



边看边聊

时期的一段爱情悲剧。谁能想到，它也给阿章先生带来了悲剧。

我和春基写诗的那个年代，连《别离》都是不许看的。还好，春基早已给我看过这篇小说。作者阿章，被我想象成小说中那位年轻革命者。

3 阿章在我心目中是英俊的。根据他小说改编的电影里，我总是把男主角设想成是他。

其实，他的脸庞和眼光更有文人气质。没见过阿章先生的人，我今天要向你追述他真实的样子。他戴

别离

彭瑞高

着黑边眼镜，气韵沉着，智慧不露，口眼神情，像极了同时代的学问家兼小说家——钱锺书。

不同于钱的是，阿章先生为文学吃了许多年苦。他当年去北京参加全国青年作家代表会时，真的是一位年轻小生；及至“文革”结束，离别大西北回到上海，他已是两鬓如霜。

4 但春天毕竟来临了。在这个春天里，阿章先生散发出极大的热力。我就是被他的热力久久熏陶的后人之一。在他主编的解放日报副刊上，

煮沸后改为小火，慢慢地将羊肉炖至七八分熟。然后再将野生黑鱼洗净切成条块，入滚烫的油锅内煸一下，这样，既可去腥还不易煮碎，捞出后放入羊肉汤里一起炖，先是用旺火将鱼羊肉汤沸腾后，改为小火炖煮至汤发白。此时，瞬间香味就四溢开来，出锅时加上葱、姜、盐等调料，一道香气扑鼻、味道鲜美、汤汁浓郁的鱼羊鲜汤就出炉了。

其实，鱼羊汤的鲜美，除了烹饪技术外，关键是取决于鱼羊本身的优质。崇明地处长江入海口，地理位置独特，环境优美，气

质细嫩，鲜美无比。鱼羊鲜汤一年四季都是美味佳肴，尤其是三伏天和秋冬季节，这时吃鱼羊鲜汤，不仅味道鲜美醇

作了有力的烘托。通过神话故事歌颂人间的真、善、美，古已有之，作者借助今天人类科技、天文学的丰富成果和对人类灵魂世界的最新研究，根据故事需要，对“神化”世界所作的浪漫奇绝的描绘；甚至笔锋所至，通过白徐旷世之恋给与人造人伊飞的熏陶与影响，对人类灵魂形成所作的探索，都对小说情节发展和主题的深化起到了有力的助推作用，足令读者如临闪光灯，荡气回肠！

《走出白桦林》中，白雪等老一辈人的奉献精神和高尚德操，化作圣洁、飘逸的灵魂，在九天之上系念、护佑着白桦林。而他们的儿孙辈，则追随他们的足迹，继续着他们的事业。在以护林人后代李彪（小李飞镖）、白雪的孙子田田等为代表的新一代人身上，我们看到了他们前辈的影子，更看到了社会主义新时代主人翁们的精、气、神。而阅读的快感还在于，新人群体的担当、作为与才华，并非来自天然的承继与天赋，而是因循了经济社会和资源环境发展的规律，来自他们为理想的自觉献身与艰辛探索。大学毕业的李彪，对幼林和大豆间作、农林间作、农林牧副渔生态链形成，乃至绿色大地山川建设的主张与摸索实践，融合着知青前辈和父老乡亲的梦想，汇集了国内外有识之士及权威组织的理念和智慧，体现着人类可持续发展之路。

至此，《走出白桦林》，说的是人们思维、理念和眼界的跨越，它浸透了绿色发展的内涵，融入了生态中国的大背景和世界未来的大视野，也是白桦林的后代、华夏的子孙后代迈向世界和未来的大写照。

我整版整版地发表小说。他说：“这样的作品，你可以多写。”

依然是父兄之言、导师之言。

他自己的作品，在这春天里也喷泉般涌出。一如洛阳纸贵，无数读者存着他小说连载的剪报。

5 阿章是个正直的知识分子。我只说一件与他相关的事情——

他的弟弟郑春基也是一位作家。他的短篇小说极有特色，曾几次刊登于《上海文学》头条位置。读者当然也希望在《朝花》上能看到他的作品。但春基的作品从来没有。我听说他说过一句话。这话是他亲哥哥说的——

“只要我主编《朝花》，不会刊登春基的作品。”

先生之风，只此一句，何须多说。

6 在这样的时刻与先生别离，让我知道：

一个人在世上，与其说是为享受而活，还不如说是为磨难而活；一个人的价值，与其说是享用了多少财富，还不如说是嚼碎了多少苦难。阿章先生就是一个嚼碎了无数苦难的人。这样的人，你无法与他别离。因为，他是一个永生的人。

热夏有靓汤

郭树清

候适宜，物产丰富。崇明白山羊生长在无与伦比的风清、水洁、土净之地，吃着无污染的新鲜野草健康成长，经过精心喂养，膘肥体壮，肉质鲜嫩，生态原味。崇明黑鱼野生在河沟港汊，与长江的活水相通，好水质孕育的野生黑鱼，粗壮肥大，肉质细嫩，鲜美无比。鱼羊鲜汤一年四季都是美味佳肴，尤其是三伏天和秋冬季节，这时吃鱼羊鲜汤，不仅味道鲜美醇

正，更是一道好滋味的食疗佳品。崇明白山羊吃百草，其肉有“暖中补虚、益胃滋肾、润肺助气”等功效。因此，常吃羊肉可去湿气、避寒冷、暖心胃、补元阳，有益健康。黑鱼具有温补之性和健脾胃、化痰止咳之功效。研究表明，黑鱼体内有两种不饱和脂肪酸，对清理和软化血管、降低血脂有好处，还能健

脑和延缓衰老。所以，鱼羊一起做成的汤，不仅味道特别浓香、爽口、醇正，更是一道最佳组合的健康美味佳肴，简直堪称民间一绝。

眼下，在伏天，正是吃鱼羊肉的好时光，喜爱美食的人们来到崇明，在尽情享受这里优美生活环境和安全营养食品的同时，千万别忘品尝鱼羊鲜汤。

开始登山了，没过多久，我们每个人都已经大汗淋漓湿了衣衫。

说起江南，人们的印象大概是“江南可采莲，莲叶何田田”。其实，江南水泽众多，物产丰盛，除了采莲，还可以采菱。

与采莲的风雅相比，采菱显然更具有生活的气息。最近读的王维在诗里写到菱，便是有烟火气的画面。“渡头烟火起，处处采菱归”，“采菱渡头风急，策杖林西日斜”。绍兴人陆游也在芒种时分这样写道：“家家麦饭美，处处菱歌长”。快到傍晚了，夕阳即将落的一声沉到天和水的交界，云彩从内部发出一种透明的光，变幻出各种形象。天色还亮着，但又有些暗了，风吹得有些倦了，但又透

露出一丝温存的快活的惬意。燕子轻盈地从水上掠过，飞回筑在人家屋檐下的窠。而屋顶一个个挺得笔直的烟囪里也适时地飘出了缕缕的炊烟。这时，采菱人划着船向着炊烟升起的方向归来了，他的手划着桨，脚踏着橹，嘴里还唱一首散漫而欢乐的歌。河岸边，有人在洗衣，有人在

闲聊，有人在摸螺蛳兜浮萍，也有人在翘首等待他的泊岸。

我只爱嫩菱，不爱老菱。夏天的河岸边总是会漂过来三三两两的菱蓬，把菱蓬从水里捞出来，翻个身，就可以看到大大小小

小的菱角围着株心左右错落落地排开着，只等待挑剔的食客挑挑拣拣。这个有点老了，皮上的红已然有些暗，只适合煮食。那个还有指头大小，“身量未足”，水是水嫩，口感还未到最佳，再给它多长些时日吧。夏天爱在水里扑腾的孩子都知道，只有那不大不小颜色又红得正正好

水灵灵的菱，才包裹着最可爱的白白嫩嫩小元宝似的菱肉。连着菱角和菱株的部位有点仿佛海绵的质地，捏一捏，软软的，轻轻一掐，那菱角就落到了手心。采完了菱，再把菱蓬扔回水里，它就一荡一荡地沿着河流的方向漂走了。从这个孩子手里幸存下来的菱，不知哪天又会落入另一个孩子的腹中。

只是，没有在河里翻腾许多浪花的人，是找不着菱角的——它的叶子紧紧贴着水面生长。从小小的一簇，只五片六片叶子围着中心微微挺立的株心，不动声色地往外舒展，直至铺成团团的一株。小

时候的我曾以为菱是不开花的，又或者是从没想过菱花是怎么开的、菱角是怎么长的。因为我一直觉得它青绿、浅黄、砖红的叶子层层叠叠地铺展在水上，有一种极富秩序感的几何之美。它自己就是一朵舒展、细密、隽秀的菱花。后来翻看资料才知道菱也是开花的。只不过那花开得很小，只见过那花开得又细又小，白白的，没几天就沉到水下，在无人看到的菱蓬下默默生出一只又一只菱角。

绍兴的菱是四个角的，两长两短，我从小吃的也都是四角的菱。后来到了外面才知道，原来这世上的菱竟然还有别的模样，一角二角三角，甚至还有无角的南湖菱，甚至在古时候的说法里，四角的菱不叫菱，而被称作“菱”。

每到夏天，除了生食和清煮，我妈便从善如流地学会了在餐桌上加一道菱角炒肉片。菱角切成小块，与肉片同炒，加一点自制的雪菜，再放入一些用来点缀的青红椒丝，快炒装盘，摆得红白相间，鲜嫩可爱。煮熟的嫩菱是一种介于鸡头米和荸荠之间的口感，荸荠脆甜，鸡头米糯甜，菱肉也有点脆生，但又比荸荠的脆软上几分，它的口感也可以细糯，但这糯又是清新和爽快的糯。在餐桌上，它把自己那一丝若有若无的甜悄悄藏身在肉片的咸香之后，清爽可口，又层次分明。

菱在餐桌上还有另一项隐藏技能，这大概是少有人知的。菱蓬下拖着一根长长的褐色茎须，一直垂向最深的底部。摘下菱茎，撸掉上面密密麻麻的小须，清洗，用水焯至熟，沥水后切成小段，浇上一点点麻油，一点点酱油，一点点醋，再一点点糖增鲜，最后撒上一把青白相间的小葱末，韧而香，余味长，是一道堪与马兰头相比的夏日小菜。只是做这么一道菜费时费力，翻许多个菱蓬才能凑成小小一碟，很少有机会吃得尽兴，回想起来便会格外美味。

江南可采菱

金莹

脑和延缓衰老。所以，鱼羊一起做成的汤，不仅味道特别浓香、爽口、醇正，更是一道最佳组合的健康美味佳肴，简直堪称民间一绝。

眼下，在伏天，正是吃鱼羊肉的好时光，喜爱美食的人们来到崇明，在尽情享受这里优美生活环境和安全营养食品的同时，千万别忘品尝鱼羊鲜汤。

爬到半山腰的我已经气喘吁吁了，汗水刺痛了眼睛，浑身难受，想到不愿上山在大巴上吹空调玩手机

的同事，我的脑海里萌生了一股放弃的念头。带头的杨队长似乎发现了我的“退婚”，替我打气：“小张，加油！别掉队啊！”

深吸口气，我又振作精神，继续向前，用相机记录下美丽的风景。没过多久，几个女同志开始大

登山之乐

高峰

呼吃勿消。“姐妹们快，快跟上我！”有了我的鼓励，大家开始精神抖擞，年纪较大的同事也在努力地往上爬着。大家有说有笑，互相鼓励，肩并肩、手牵手、相互扶持，处处充满着团结的力量，是的，学会与他人合作，发挥团队精神在日常生活

中的作用，可以使我们收到事半功倍的效果，也可以使我们的工作得到更好的发展。

其实，付出努力，总会有收获，登山，不仅锻炼了身体，体验了途中的艰难，也让心境更加开阔，充分体现了团队协作精神，大大增强了集体凝聚力，一次成功登顶，让我们感到喜悦和自豪。



全家福水彩画

王茜雅

七夕会

待到顺利抵达山顶，我们坐在一块大石头上，呼吸着新鲜的空气，令人心旷神怡，四周古木参天，立人息旷神怡。如果在半山腰就半途而废，便会与这美丽的景色失之交臂。虽略感疲惫，可向下远眺，顿觉疲惫立刻消之无形。

登山，首先要要有目标，要知道自己所要到达的地方，没有目标，前进就会失去方向，失去动力，半途而废。人生如同登山，需要有自己的小目标，目标是爬山的动力，要把握好方向，并时刻提醒自己，矫正自己。想要登顶就必须战胜一切的困难。每一步前进一点，提高一点，离自己的目标近一点。

其实，付出努力，总会有收获，登山，不仅锻炼了身体，体验了途中的艰难，也让心境更加开阔，充分体现了团队协作精神，大大增强了集体凝聚力，一次成功登顶，让我们感到喜悦和自豪。

健康