

# 走进那个车间

邓伟志

我喜跑工厂,几十年来大约跑过120多家不同行业的工厂,收获很大,深为工人吃苦耐劳的精神所感动。

奇怪的是我走进过一处只有十来位年过半百的女工在里面劳动的车间。是他们重老轻青吗?不是。是他们重女轻男吗?不是。那么,为什么中青年男女不进来呢?是厂领导任人唯亲把老年亲友引进来扛大梁的吗?也不是。是这车间的工资待遇偏低吗?更不是。原因是这个车间是生产避孕药的车间。深咖啡色的半成品像刚喷出的火山灰,冒着浓浓的热气。别说了它会不生育,就是从鼻孔里吸进它的气味,青年人也会不生育。因此,不让有生育能力的中青年进来。就是让上了年纪的妇女进来做工,也要全凭自愿,不得勉强。可见事物是复杂的,看问题不可简单化。

我还进过一家工厂,院子里有很多好木材,完全可以做造房子的栋梁之材。可是,工厂非要把那好木材烧掉不可。在买木材时都要凭证的年代,怎么可以这么奢侈,把好木材烧掉呢?一问方才知道,这木材有放射性,接近过放射性物质。如果不烧掉,对人体有害。这又让我恍然大悟,长了见识。

看问题不能只看表面,要透过表象看本质。而要做到这一点,必须深入实际,眼睛向下,拜群众为师,向人民群众求教。



今年仲春,听说上海老城厢文庙路一带将进行旧改,曾去一逛。当屹立于西首的仿古式牌楼映入眼帘,蓦然觉得:它不仅是一种标志性的装饰,更是一种凝固的语言。

文庙路原为叫做外泮池的河道,1914年填筑马路,曾称学宫街,长仅562米,宽仅8.5米,却是沉淀历史文化的著名老街。徜徉于此,既可见典型石库门房屋、新式里弄房屋,也可见逼仄平房、简陋小楼,高矮不一,风貌各异,散发着被时光渐渐浸润的气息;人们悠然自得,或端坐檐下品茗,或蹲在门前做家务,或信步闲逛,仿佛与都市的喧闹绝缘。

走近一道古色古香的长墙,巍峨的魁星阁映入眼帘。文庙是上海中心城

## 徜徉文庙路

朱少伟

区唯一的祭祀孔子的场所,始建于元代至元三十一年(1294年),几经迁移,至清代咸丰五年(1855年)重建于此,占地17亩。1949年后,对文庙多次进行精心修缮;眼下,这个儒家文化圣地正在改扩建,将全面恢复原有的规制。记得,童年随祖母步入文庙,曾流连泮池“一石三梁”(三座小石桥);1989年9月底,原南市区委书记李伦新先生在电话中告知文庙孔子铜像已落成,我马上赶过来,静站大成殿前端详良久;1993年秋,头一趟兜文庙旧书集市,目睹熙熙攘攘的情景,禁不住联想起法国塞纳河边的“十里书市”,尤为欣喜的是还淘到了一套初版《三国演义》连环画……

拽回思绪,踱到对面的敬业中学校园外,附近热心的“土著”居民徐老伯由孙子陪同,已按约在等候。本打算登门拜访,徐老伯坚持要到实地披露“猛料”：“从前,上海市立动物园便建在这儿。我父亲小时候常进去,观看里面的各种动物。”他介绍,1933年8月,在文庙路200号(今敬业中学)建成上海市区最早的动物园,面积0.72公顷,园内有象、狮、虎、豹、熊、狼、狐狸、獾、灵猫、豚鼠、袋鼠、豪猪、鹿、孔雀、鳄鱼、蟒等动物。还设立标本室,每年参观者超过百万人;1937年全面抗战爆发后,园内动物迁往上海法租界法国公园(今复兴公园)。“此事确凿,你尽管记下来。”这位年逾八旬的老人说,“文庙路的动漫店,蛮有特色。我家小强三天两头往那里跑,让他带你去吧。”

文庙路虽比较短,但烧烤店、菜饭店、面馆、奶茶店、刨冰店、烟酒店、书店、文具店、家政房屋中

“茄——子——”不知从何时开始,拍照提示“笑一笑”变成喊“茄子”。喊用普通话,说上海话那脸上就出不来效果。茄子在上海还有别名叫“落苏”,其实也是苏浙一带的俗称。古人雅致,称之为“昆仑紫瓜”;说命名者是隋炀帝,见其色奇异视为仙品。仙品实为舶来品,有考为西汉时从印度传入。

茄子是上海人夏令蔬菜的主角之一,在市郊广泛种植。19世纪70年代形成三大品种:宁波条茄、牛奶茄和台湾长茄。到菜场,品种看不懂;记得那时长茄矮茄多,圆滚滚的圆茄极少。我买茄子,欢喜揀像晾衣裳竹竿那样苗条修长的,不买矮胖的。后见清人王士雄在《随息居饮食谱》中有心得:“以细长深紫而少子者胜。”买茄子要掰开看籽多少不行,但看外表即八九不离十:挑光泽好颜色深,形态饱满不瘪,大小适中的。

家里茄子最常见的做法是蒸和炒。清蒸最方便,先横切三寸长的茄段,再看粗细切出四条以上的长茄条。蒸熟起锅前撒葱花,捞入碗里,放生抽酒麻油拌匀即可。美食家袁枚有不同做法:“惟蒸烂划开,用麻油、米醋拌。”

炒茄子与清蒸有切法相异,切滚刀块而不切条。一说炒茄子,上海人都道“茄子吃油”,烧它费油。在农场时,到新垦区某连安装食堂管道,遇见上海大厦厨师培训场里炊事员,教授炒茄子;装一大钢盅盆里,盆底油汪汪。一旁有人低语:用脱2斤油,还会不好吃。看来,茄子泡油古而有之;《随园食单》里的茄子菜,不是“猪油炙之”,就是“秋油炮炒”。

茄子除吃鲜的,还可走酱制腌渍路线。吃过妻子外婆做的腌茄子,微甜爽口。早在元朝末年,上海酱菜就有“三绝”闻名:兰花酱小茄(华亭县)、三林塘酱瓜(上海县)、酱包瓜(崇明县)等。三林塘酱瓜和崇明酱包瓜都吃过,就是兰花酱小茄没尝过,它曾为清代贡品。

1987年,我在电视台负责《小菜场》节目。那年夏天,又到茄子大量上市时。不算外省,仅市郊就种茄子1万亩,上市2.5万吨。市蔬菜公司找上门,希望帮助宣传推销。于是,策划“创新、

易办、经济”为宗旨的“茄子菜小赛”,向全市征稿。想不到来稿踊跃,其中印象深刻的获奖茄子菜是:挂霜茄子、美味蟾段和金葫芦。

茄子菜多咸字当头,甜味罕见。“挂霜茄子”反其道而行之,茄子甜做,配红色圆椒。临门一脚是在炒熟的茄子和圆椒上淋洒糖水,冷却后凝成如珠似玑的白霜;做工似白糖花生。这道菜是茄紫椒红糖白,色彩夺人;口味酸甜带微辣。

相比之下,素菜荤做的“美味蟾段”稍显复杂,茄子切段后,用自制的、似刨子样的家什对准茄子中央掏洞,如掘进机般“喇喇”旋转下去;茄肉纷纷翻出,但茄段内壁仍留茄肉。再塞入拌好的肉糜。入锅烹调,浓油赤酱,起锅前勾芡、撒葱花和胡椒粉。它色泽鲜亮,味美胜蟾段。

与前两道茄子菜选茄子相反,“金葫芦”选底部较粗圆的矮胖茄子。去蒂头,纵向切成不断的双联片,嵌入加鸡蛋、料酒、葱花、淀粉拌好的猪肉糜。在面粉中加水鸡蛋,打成蛋面糊。开油锅,把嵌猪肉糜的茄子双联片蘸满蛋面糊入锅,煎成黄色,酷似可爱的金葫芦。脆酥香嫩,味浓爽口。食用时,爱咸的蘸辣酱油或醋,爱甜的取番茄沙司。

上海人在茄子菜上的创造力让人惊讶,也叫人佩服。这些小发明小创造固然拿了诺贝尔上不了吉尼斯,但有一种宝贵的精神在上海人的日常生活闪烁发亮。这样,创造力才不退化,生命的花朵才不会枯萎。

说来,素菜上台面的不多,茄子还算是能露个小脸的。曹雪芹在《红楼梦》中写过一个茄子菜,名叫“茄鲞”。先把茄子放在鸡油中炸,然后用鸡肉、香菇等辅料拌和,再放入鸡汤文火煨,最后起锅用麻油炒。

三十多年前,听梅陇镇酒家老总虞达谦说:1958年7月14日,那天视察上钢三厂的周恩来总理,在酒家宴请上海冶金系统专家和劳模。被誉为“梅家海派川菜鼻祖”的沈子芳师傅呈现的拿手菜里,有一道酱爆茄子。周总理尝后赞道:“你们用普通的原料烧成这么好的菜肴,将来生意肯定做不完。”

## 石狮泪共蚶江雨

悼念迷界耆宿林祖炳

陆贞雄

石狮泪共蚶江雨, 隐宿林师驾玉穹。 实悟虚坛真乐趣, 人间祖炳再无踪。

跳跳地回家,我则继续前行。时近黄昏,“胖子面”馆人气颇足,我买了碗蚶丝面,一边品尝,一边凝视沐浴在晚霞中的狭窄马路,不禁自言自语:“在未来,文庙这个原生态文化地标会更加熠熠生辉,而文庙路的深厚人文底蕴也会进一步彰显!”

暑天宜吃百合汤,讲究的人家加莲心、绿豆一起烧,大伏天午睡后吃一碗清心又解暑。过去淮海中路长春食品商店每到夏天,新鲜百合放在水果柜出售,百合一到马上排队。最近宜兴制壶大师范洪泉的女儿范范送我宜兴百合一大盒,特地关照,百合是消暑佳物,宜兴人喜欢用百合煮粥或烧百合绿豆汤,还可以制作百合南瓜粥、百合莲子羹、百合桂花糕等美食。

宜兴百合、江西龙牙百合,兰州百合,是中国三大百合名品。据《万载县志》记载,万载龙牙百合粉自宋朝开始就作为朝廷贡品。据说,南宋诗人陆游云游到江西万载白水时,吃了用白水清泉冲泡出的味甘可口的百合粉羹,又见了百合花,遂作诗:“方兰移取遍中林,余地何妨种玉簪。更乞两丛香百合,老翁七十尚童心。”

兰州百合嫩甜无苦味,凉拌生吃很爽口。江南产的百合有点苦,需要撕去瓣内的那层透明的薄衣,可以减少苦味,但我吃百合不去衣膜,留着这层膜,味苦更清心。食用百合有卷丹、小卷丹、山丹、天香百合、白花百合等,宜兴百合以卷丹为主,花色似丹红,上有黑点。无锡人食用百合,在夏至时先尝百合子,小暑后再吃百合。有人以为百合子是百合结的果,其实是百合的珠芽,学名叫气生鳞茎,在空

## 百合汤可解暑

杨忠明

气中也能生长。百合因其鳞茎瓣片紧抱,数十片相摺,状如白莲花,故名“百合”。

有些百合花是人工杂交的新品种,花色有红、白、黄、黄绿、金黄、橙等。百合花名堂真多,有珊瑚百合、香水百合、火百合、毛百合、麝香百合、湖北百合、岷江百合、滇百合、粉色百合、野百合等,百合花开纯洁、优雅、寓意吉祥,每逢过节,花店里百合花的销量很大,有些百合花香浓烈,插瓶期可达一个月。

吾友,沪上中医专家陈百先先生认为,百合味甘性平,有润肺止咳,清心养阴作用,对于阴虚肺燥的咳嗽,与生地、麦冬、沙参、川贝、梨皮等配合入药有良效。百合可以做菜,有砂锅焗百合、百合炒西芹、百合炒芦笋、百合鲜虾饼等。湖南湘潭有人将新鲜百合煮肉,色泽红白相映,味道鲜香。唐代诗人王维大概也知道百合煮肉可以治疗泪囊炎,曾吟句:“冥搜到百合,真使当重肉……果堪止泪无?欲纵望江目”。清人赵学楷《百草镜》云:“百合,白花者入药,红者为山丹,黄花者为夜合,今惟作盆玩,不入药。百合以野生者良,有甜、苦两种,甜者可用,取如荷花瓣,无蒂无根者佳。”百合入画,曾见虚谷《清供图》画有佛手、百合、柿子,讨口彩“百事如意”符合咱们中国人的审美情趣。

那天回老家,小姊妹问,韭菜吃哇?我答:吃的,姊妹说,我去割。我就跟在她身后去了菜园。韭菜是分行种的,一畦泥地上,有六行,东西向,行与行隔开一虎口的长短。韭菜长在比泥土稍高的垄上。所有的韭菜半尺高,嫩嫩绿绿,清清爽爽,干挺着,叶竖着。我看姊妹拿着刀,左手挽过韭叶,右手将刀贴地,由外割向里,一分钟,割满了一篮子。我问:这割掉的韭菜,多少时间再长出来呀?

浇点水粪,五天;不浇,七天。

走时,看了一下韭菜,割过的韭菜只剩下根了,它们与土地齐平。最想问,韭菜不疼吗?我想到了“一岁一枯荣”“春风吹又生”眼前的韭菜,韭菜有学会重生的本领与技巧。我对姊妹说,我来浇粪吧。姊妹说,你浇就浇清水吧。浇清水?我蓦地一惊:清水也可以?姊妹说,韭菜不在乎的。

刚入夏,家里就吃土豆了。都是现挖现烧现吃的。土豆是土命,播种时,就被我们放入地底,盖上泥土。就从那一刻起,土豆就走入黑夜,成为真正的埋没者。整整三个月,不见阳光,不见月亮,但土豆从不因为自己生在暗夜里,无人相

顾,无人相怜而唉声叹气,它们照样在地下钻土呼吸、长个。

常听说,一个萝卜一个坑,好像坑是人挖给萝卜长身体的,其实不是。萝卜种下后,萝卜叶在地上输送营养,萝卜在地下拼命生长。都是靠自己的身体一点点拱出地方的,生命运动,从不停歇。很难想象这种拱法的艰难困苦,总觉得拱出一个圆圆的、长长的洞,体力

## 无言的植物

高明昌

是重要的,耐心是必须的,意志要坚强的,缺一不可都不行。

春上二三月,我们每次回家,都要拿一把鸡毛菜回来。那些鸡毛菜秆很长,秆上的叶片少得可怜,它们都被虫子咬断了,叶面上也都是虫子的咬痕,有的洞穿了,叶面筋筋拳拳。鸡毛菜的死敌是隐匿地下的虫子。这些虫子,都是夜里出动的昆虫,夜深人静了。它们就趴在鸡毛菜的叶片上面,开始撕咬,一口一嫩叶,口上有狼劲,叶碎了,叶穿了,鸡毛菜不认输,你咬我的叶,我长我的叶。每个晚上,鸡毛菜上,就会演绎一场生长与毁灭的搏杀。我们每次吃到这样的

鸡毛菜,心里就显得很不平静,都感谢鸡毛菜的坦然与执着。

到了吃玉米的时节,玉米长得如何,管理也是有大讲究的。当玉米长成一米高时,内行人就开始修剪玉米树了。二妹告诉我,从下面数上去第三张叶子开始,所有的叶子都要剪掉一半,为什么要剪掉,一来减轻玉米树的承重斤两;二是保证玉米树的风道畅通。到了玉米长苞时,就要把玉米树顶上的花苞剪掉,一定不能心疼,这样做,确实能最大程度保证玉米长得更圆润,更饱满,自然更好吃。就这样,玉米,一直面带着一种愉悦的容仪,向每一次修剪它的主人展示自己越发简练的身体与笑意。

几乎所有的蔬菜都是无言的植物,但无言的植物,都在向我们传递着生命律动的华彩乐章,比如生与死,苦与甜,消沉与积极,索取与奉献。所以吃蔬菜之前,我会经常去田里走一圈,看一眼。我觉得,那个时候你至少可以获得一点生活的启迪。生活中,你的许多的不顺意,与蔬菜的经历比起来,其实都不是个事儿。

## 十日谈

大自然的气息

责编:王瑜明

明刊《又见火烧云》。

运。”此刻,小强忍不住插话:“这位叔叔讲,在咱们追过的动漫中,也可吸取一些有价值的写作用语。他编印的《动漫金句》免费赠送,班级里不少同学都喜欢。”我随手从柜上拿起一册翻看,其中列举好多“金句+主题”,如“我命不由天(《哪吒之魔童降世》),适用于讲述‘命运’抉择”、“我不知道去向何方,但我已在路上(《千与千寻》),适用于讲述‘追求’‘迷茫’”等。这位年轻人还真是有心,善于“寓教于乐”。

出了动漫店,小强拿着一件心仪的“手办”蹦蹦



市井皆是温柔 (中国画)

雷逸菲