

家在“长桥”30 年

□ 华振杰

每天晨曦微露,我从长桥出发,斜阳西下,我又回到长桥,整整 32 年,从自己是高中生到儿子也快成高中生。

30 多年前,就有 111 路了,不过那时是长桥地区唯一的公交线,还不是巨龙车。每天早晨天蒙蒙亮,就要坐着 111 从起点到终点,再换 89 路公交车,耗时一个半小时去当时南市区读书。因此上下学都是拼体力,拼速度,碰到大站车就是运气,偶尔挤上一辆调度宣布的直放长桥简直要欢呼了。

从 90 年代第一春到 21 世纪也过了第 2 个十年,如今的长桥,公交站林立,地铁线纵横,中环飞架,巨龙穿江。30 年前,长桥还没有龙川北路,有的只是郊区农田和老宅间的阡陌小道,骑着自行车,经过六牧场,可以隐隐闻到里面飘来的奶牛味,转到老沪闵路,又会碰到新龙华站火车掉头,护栏两侧是无奈的自行车大军。30 年过去了,原先的六牧场地域已从长桥划归我现在工作的漕河泾,农民房也变身为栋栋加梯的金牛小区,曾经的铁路道闸也早已被贯通南北的柳州路地道替代。

我的青年和中年,儿的童年和少年,都在长桥度过。幼时的儿隔三差五发烧、咳嗽,喷雾,家门口的大华医院就成为最方便的选择。因拓路和中环建设的数次搬迁,也从另

一面见证了社区蜕变发展,从最早的人口导入偏居一隅,到城区规划逐步完善,从温暖长桥到宜居热土。

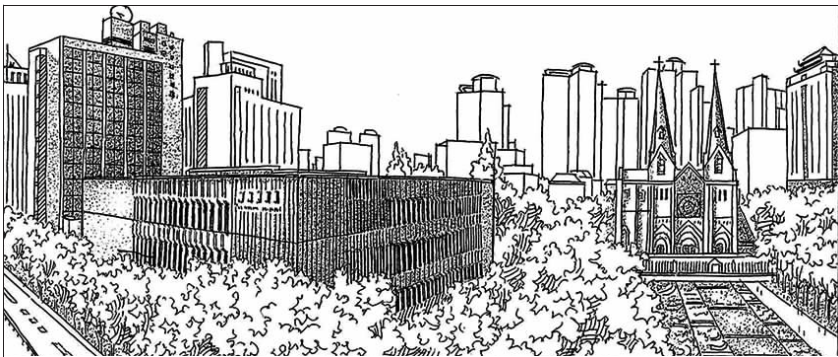
之所以选择长桥,还因为它的教育,从娃一岁半上社区的宝宝乐,到幼儿园,小学,初中,都在家门口的好学校度过,希望接下来的高中,也别离长桥太远。上学方便,老师优秀,就是普通老百姓最实在的追求。

说了小的,再聊聊老的。母亲自打南市老城厢搬来长桥新工房,一晃 30 余年过去了,可她一直没有搬的打算,因为喜欢长桥的烟火气,买菜,看病方便,一条罗香路,菜场集市,邮局银行、餐饮小吃、美容理发、新华书店,应有尽有。最近的长桥,又雨后春笋般开了一家又一家的社区食堂,母亲在新开的社区党群服务中心食堂充了卡,每次去都要“幸福的抱怨”人太多了,看着我们父子俩瞬间光盘,又想好了下次再去的时间。

这便是我每天生活、居住的长桥,如果你用心去看,去体验,你会发现每天它都在不经意的变化,变得越来越美好。

桂花苑

刊头书法 钱茂生



徐家汇书院

□ 林 春

厅谧光柔心似潮，赏艺鉴品厚涵养，
 悦阅觅珍连锦桥。携友意创欢良宵。
 启智明理倏辽阔，身心互融真殿堂，
 避雨遮风拒飘摇。格高饰雅胜佳肴。

2023 年 1 月 1 日，历经多年筹备，徐家汇书院暨徐汇区图书馆新馆全新开启。新馆以“沐光而生·向光而行”理念重生,成为人人可享的“市民第二书房”。书院所在的漕溪北路 158 号,毗邻徐家汇天主教堂及教堂广场,被称为“巨型盒子”的建筑上悬挂“徐家汇书院”五个大字,集自于中西文化交流第一人、明

代先贤徐光启的手迹。

书院总建筑面积达 1.8 万平方米,分为地下二层、地上三层,设有近 800 个座席,是一座集文献阅读、展览讲座、艺术鉴赏、文创集市、旅游导览等服务为一体的全媒体时代复合型图书馆。一楼少儿区设低幼区、幼儿区、小学区、中学区四大板块;二楼服务区集外借和阅读为一体,藏书涵盖中国图书馆分类法规定的所有 22 个大类,复古的海派彩绘玻璃点缀其中;三楼特色文献区里可见“镇馆之宝”《永乐大典》和《四库全书》等大型成套全书和各类方志构成的特色文献区。晚清至民国时期上海著名的报刊、杂志全套影印本也可在此查询到。

河虾至味

□ 周祖斌

“一夜东风吹雨过,满江新水长鱼虾”。河虾嫩滑,它们最好的时节,就在万物新鲜生长的春天。

江南水乡,沟河纵横,水产丰富,最让我感兴趣当然是河里的鱼虾。都说海里的鱼虾如何肥美,而我总是固执地认为,海鲜过于腥味,河鲜的鲜度刚刚好,特别是河虾。河虾的精妙之处就在于它的小巧身躯,免去了剥壳去皮的劳苦和“剥虾与爱”的拷问,嘎嘣嘎嘣入口“搅碎”,鲜嫩的虾味瞬间炸裂,再疲惫的生活也会被享受美味的瞬间治愈。

上世纪九十年代前,农村里河水清澈可见,每年春天油菜花开时,在每家每户淘米洗菜的水桥边,随处可见大大小小的河虾。捕捞河虾的办法很多,儿时我也时常在河边钓虾,用长线绑住猪肝做成的虾饵放下水中,有虾上钩则将线缓缓提起,这虾也少有跳走,竟然胆大贪婪至此,非常有趣。父亲喜欢用虾罍捕虾,虾罍是自家制作的,用破旧的蚊帐剪成 1 米见方的布块,再用两根呈十字交叉的竹片把蚊帐对角绑扎起来。在虾罍上放些米糠沉入河中,隔半个小时把虾罍

取上岸时,上面一定会有几只活蹦乱跳着的河虾。

人们常说,第一个吃螃蟹的是英雄,从相貌看,河虾也如一般小虫子,光看外形,估计很难叫先人产生食欲。但 2000 多年前的《尔雅》就有“鱼高、大虾”的记载,以后历代古籍有关虾的形态和生活习性的记载亦很多。虾一直是食客们的至好,一顿饭,讲究一些,不可无酒,不可无虾。若是简单些,有酒有虾,可以无他。

河虾的吃法很多,盐水河虾是最经典的,其做法简单,清水葱姜,煮沸即停火,小焯片刻,烤熟的河虾,肉嫩,味鲜,色美。油爆河虾是传统的家常名菜,成菜后河虾个大体圆,红润发亮,外脆里嫩,咸甜可口,入口壳肉分离,吃完虾,盘内不留卤汁。醉虾是男人们饭桌上的最爱,将鲜活的河虾放入碟中,加生姜、酒、黑胡椒粉、腐乳汁、麻油等调料,碗扣之,一段时间后,河虾处于醉酒状态,可揭碗而食之。文学大师汪曾祺最爱用醉虾下酒,用他自己的话说,喝酒别的菜可以不要,只要一道醉虾就够了。河虾也甘于当配角,烧汤时加入一些河虾,其汤肯定鲜美无比。

古代资深吃货苏东坡出任杭州知府后,把西湖盛产的大鲤鱼,又做出了新的方法,被称为“东坡鱼”。他还把当地盛产的河虾,别出心裁地配上当地的龙井茶,开创出清新可口的龙井虾仁。清代文学家袁枚在《随园食单》有载:“虾饼,生虾肉、葱、盐、花椒、甜酒脚少许,加水 and 面,香油灼透。”油炸虾饼也是我儿时记忆中的一道吃食,做起来并没有这么讲究,不必剪须或剥壳,甚是方便。

河虾的形象,经常入画,齐白石擅长画虾,老道的笔墨使群虾活灵活现,游戏水中,计白当黑,虽无水的具写,但感觉群虾戏动,水波澹澹,长须飘飘,划动有声,河虾灵动鲜活的那股劲儿,跃然纸面。我猜想,老先生生活中,也一定十分喜欢河虾这道美味吧。

“三月黄鱼四月虾。”春天的河虾鲜美至极,有虾有酒,人生最大乐事,莫若于此。

前几天,友人传给我一则正在某平台上高流量转发的短视频,只见被严重堵塞的路口,一辆急速转动着强光顶灯和扩音器响着高分贝鸣笛声的救护车被堵在一辆私家车后面,虽然救护车驾驶员已经走到前车驾驶室边,焦急地和车里坐着的驾驶员交涉,要求她把车往前挪一个车位,给救护车借个道,但私家车驾驶员却指着前方正对着的监控探头和交通信号灯,意为她不能闯红灯,否则要被扣分和罚款的。所有该条短视频下的留言无不义愤填膺指责这名私家车驾驶员缺少起码的爱心,不知道救人和扣分、罚款之间的孰轻孰重!

无独有偶,好友把他战友群里的一幅照片配了解释词发给我。说是 5 月 23 日上午他和几名战友先是看到一辆黄色出租车突然停在了涂刷有醒目的黄色禁停实线的淮海路上海图书馆人行道边上,正在他们感叹这名驾驶员的胆子忒大,竟敢在市中心违停,肯定要被电子警察抓拍处罚时。真是无巧不成书,巡检执法的交警及时赶到了,只见警察走到出租车左侧,敲了一下驾驶室窗玻璃,一个敬礼,接下来就是请驾驶员出示驾驶证、行驶证,刚准备开处罚单子时,这名交警居然出人意外地绕过了车头一下走到了出租车的右侧,原来这时从出租车后车厢里慢慢地出来了一位颤颤巍巍拄着拐杖的耄耋老人,交警马上拉住了老人的手,搀扶着老人走向图书馆的大门。

这个过程让我们看到了其中满满的正能量:驾驶员在违反交规会被处罚和为老人提供安全方便服务的面前;交警在对违停车驾驶员是继续执法还是去帮助老人之间的孰轻孰重前,都选择了正确的一方,让周围的群众都感受了他们尊老敬老的正能量,纷纷对着出租车和交警竖起了点赞的大拇指。

其实,孰轻孰重在我们生活中是会经常碰到而且还需要尽快作出选择的事。不过,有时虽然作出了正确的选择,却会涉嫌违法。因此国家有专门的法律对公民在孰轻孰重上作出正确选择后的保护和救济,从大处说刑法中就有正当防卫和紧急避险的条款,从小处看,则可以申请行政复议。

因此,窃以为,在孰轻孰重面前,我们每个人都可以也应该作出正确选择。

□ 马蒋荣

孰轻孰重



■ 乐(摄影)

瑞丽

