



家访记

□张洁琼

几年前,我所在的学校推出了暑假家访新生的活动,要求每位教师在暑假期间走访几个新生家庭。要去陌生的人家拜访,我隐隐有些忐忑。所幸可以和分到同一大组的同事搭伴着去家访。

第一年家访是和一位当了三十多年班主任的老教师结伴。那要家访的新生是她班主任生涯的最后一届。她特别上心,一大早就开车载上我去家访。彼时,她刚学会开车不久,固定的路线是家和单位。去不熟悉的地方开着陌生的路线,对她而言是一个不小的挑战。刚发动汽车,她忽然扭头问我怕不怕坐她的车。坐在后座的我口中连声说“不怕”,却默默地系紧了安全带。

那日的家访地点有不少是老小区,停车位极少,好不容易找到的空位还是夹在停泊的汽车之间。不怎么会停车的她和我大眼瞪小眼后,只能开始“搔人”。小区的保安大叔、来往的路人都成为了我们求助的对象。所幸总能碰到热心人,有人帮忙开车停位,有人则在旁边指挥,不一会儿就聚集了一群人。有经过的路人看到一群人围在一起,就伸着脖子往里瞧。一看原来是一堆人围着在看停车,不禁啧啧了舌头,边笑边摇着头离开。

停车过程有些坎坷,那天的家访学生过程倒是意外地顺利。我们感受了学生对新的学习生活的期待,以及家长对子女的满满期许和鼓励。家访完最后一家已是傍晚时分。我俩在回程路上不由得聊起了天。聊着聊着,我们就错过了朱广权提醒拐弯的导航信息,车竟然开到了海边的堤坝上。我俩都有些懵,车载电台随机播放着音乐,正好播放到“十年修得同船渡”的唱词,两人隔着后视镜对视了一眼,下一刻不禁哈哈大笑。

那个日暮时分,我俩站在黄昏的海边堤坝上,嚼着家访途中买的金塘李子,看了很久的日落。记忆中,李子略生,青红相间,一口咬下去却满口生津。而那场海边日落就像一部浪漫温馨的文艺片,时常在我的记忆中被点映。

可以说每次家访就像抽盲盒,有时我会抽到这个熟悉城市一些陌生的地图碎片。第二年,我就抽到了本岛的北部村镇。岛城北部于我而言,是一块全然陌生的地域。这次和我结伴的同事是在舟山定居生活了二十余年的东北姐姐。但平日里她过着单位和家两点一线的生活,对家访的地点也是两眼一抹黑。

我俩仗着高德导航,硬着头皮上了路。我这位同事长得很像演员江珊,有着江南女子的秀气,开车的时候却显露出东北女子性格中的“虎”。车速很快,坐在车里,车窗外的风景就像一帧帧电影画面倍速放映。窗外是一片连绵的水稻田,盛夏独有的葱郁灿烂的绿意扑面而来。间或看到几只白鹭在稻田间休憩。有风的时候,连绵的稻田就成了涌动的河流,白鹭则是这条绿色河流中最明媚的白帆。

看到窗外的美景,东北姐姐不由得放慢了车速。摇下车窗,窗外的晨风涌进车厢,顿时车厢里充满了草木的清香。我不禁感慨,我们总是在别人的城市里寻找美景,不曾想在自己熟悉城市的陌生地域中也能邂逅极美的风景。要不是这次家访,习惯宅家的我估计很难捕捉到盛夏乡村的美好瞬间。

乡村的家访,我们只能定位到村口。几乎每个村口都有一家小店。村口的小店往往是全村“情报中心”所在地。夏日早晨,村口更是坐满了乘风凉聊天的上了年纪的老人。我俩在众目睽睽之下,停了车问路。

老人们知道我们来意后极热情,你一句我一嘴地给我们指路。东北姐姐定居舟山多年,虽然不太会说舟山方言,但平日里我们说方言,她都能听得懂。但此刻面对老人们更古早的舟山方言,她忽然有些懵圈,一脸“魔法怎么失灵了”的表情。此刻回想起来,我还是忍俊不禁。

有些老人在村里真的是地保一样的存在,只要一说明牌号,就马上能反应出这是谁家。遇上热情又嘴快的,在一路带我们去学生家的路上,我们就被灌了一耳朵的该学生祖孙三代的详细情况。当然,我们也碰到过村口老人们掰了半天手指,却始终不知道门牌号是谁家的情况。直到学生家长来村口接我们,其中一闲坐在村口跟着热烈讨论半天门牌号的大妈才回过神来,原来家访的就是她家啊。

家访的间隙,我们也就近寻觅了不少之前因为路远不曾尝过的美食。小菜场旁边油麻麻的白斩鹅、三黄鸡,老旧小区里盛满小海鲜的米面,弄堂里老街坊们常吃的泡泡馄饨,甚至还在居民楼下吃到了很正宗的贵州黄牛肉……这种电影彩蛋一般的小惊喜让整个家访的过程变得有趣生动,让人充满期待。

醉,是一碗海鲜面

□陈梦圆

八月,洋山的香是来自于海鲜香味,对我来说,这就是乡愁。

从大学毕业来到上海临港工作,很多东西都随着时间在改变,唯独没有改变的是家乡的味道,曾经离不开餐桌的清蒸鲈鱼、咸菜黄鱼汤、鳗鱼饭、海鲜小馄饨、螃蟹炒年糕、螃蟹海鲜面一直萦绕着我的味蕾,而现在又变得那么奢侈。

八月还没有到,洋山三姑礁上的天后宫香火明显旺了许多,海港渔船的马达声已经一阵盖过一阵,马路上的渔网翻滚着网眼,像在迎接鱼虾的到来。往年放假在家,总是等着出海回港的第一风海货,这时父亲就像从战场打了胜仗回来的战士,昂首挺胸提着网兜里扭动着钳子的梭子蟹。母亲从入锅、起锅到上桌一气呵成,端上来的那一刻,鲜香味很快穿过厨房弥漫在洋山的大街小巷。

在临港工作的日子里两点一线,环滴水湖的高楼大厦在上下班时一掠而过,数字与报表在钢筋水泥建筑面前变得那么不近人情,每天在快餐与食堂之间游走,唯独留给周末的是到菜场超市为自己多加一份鸡腿。

自梭子蟹开捕后,这几天,连上海临港都能够闻到从洋山飘来的螃蟹的鲜香味。我又开始想念妈妈的那碗海鲜面。海鲜面开始于每年的八月,每到这时,我们姐妹几个就开始缠着妈妈做海鲜面。妈妈做的海鲜面味道醇而不腻,汤头清油相当,一碗下来是暖烘烘的惊喜,足以解我这个小馋虫的思乡之情。

做海鲜面,多选用螃蟹中的“小娘蟹”,与手擀的面条作主料,辅以小排汤头。螃蟹先旺火干蒸,蒸时在锅底铺以新鲜菜叶,螃蟹在蒸汽的作用下,依靠自身的水分蒸透渗汁。这时,饱满的蟹肉与透亮的螃蟹汤底已做好备用,汤头是提鲜的灵魂,是预先熬制好的红烧排骨汤。烧煮海鲜面的程序是先倒入汤头与汤底,再放入蒸煮好的螃蟹和小排以及熟得比较快的时令海鲜,烧煮至汤汁泛白,再将蔬菜与手擀面放入锅中温火待熟透。这时,妈妈就会拿着她的百宝圆罐坐在桌边,那是她亲手熬制的猪油,只需要一小勺便有足够的香味儿。最后,洒上葱花出锅,就是一碗嵌着浓浓乡愁的海鲜面。

那是妈妈的招牌手艺,据说是从奶奶手里传下来的,也是我们姐妹这些年暑假最爱的美食。海鲜面最大程度地保留了螃蟹的原汁原味。“小娘蟹”的紧致肉质与提味的小排汤,加手擀面条的Q弹口感,这鲜美的海鲜面永远是妈妈的味道。

只可惜梭子蟹上市季节刚好是我工作最为繁忙的时候,在上海临港的几年里,已经很少吃到八月鲜香的海鲜面了。虽有路边的海鲜面店,总感觉少了家乡味道。

随着洋山东方大港的崛起,洋山渔业也渐渐式微,很多渔船退出了历史舞台,像父亲一样的好多渔民改行成为一名运输船员,服务于临港航运业,母亲也完成了从卖海鲜到买海鲜的角色转换。

吹着临港的风,闻着记忆里隐隐飘来的鲜香,原来那碗海鲜面成了“醉”浓思乡情……



市区天气:今天晴到多云。明天多云。今天最高气温:34℃,明天最高气温:33℃。今天最低气温:26℃,明天最低气温:26℃。市区风力:今天南到东南风3~4级,下午增强到4~5级。明天南到东南风3~4级,下午增强到4~5级。今天蓝天指数为:三级,天色微蓝或有点蓝。今天紫外线指数为:四级,除采取防护措施外,中午前后尽量避免外出。

舟山市气象台2024年8月24日17时发布

请您关注天气预报