



一束光亮透过的背影

——读倪辉祥长篇小说《灿途》

邵天骏

浦东开发开放30多年来,热土催生了无数的建设奇迹。倪辉祥长篇小说《灿途》在浦东的城市文学建构与表达上,以电力建设为整个小说的背景,以艰苦创业来衬托人物形象的栩栩如生,以走向灿途的坚实脚印来反映时代的风貌,凝聚了浦东地域的热土特征。就犹如是一束光亮透过的背影,呈现了小说缤纷的精彩看点。这无疑献给浦东开发开放的一个最好礼物。

作为浦东的本土作家,倪辉祥对浦东的深情倾注在了《灿途》里。主人公姚明光的辞职下海,从一开始的艰苦创业,到一路中的风雨同行,再到一波三折的曲折历练,终于迎来了一马平川的奋斗成果。公司员工留下的点点足迹,亦是成长过程中必不可少的重要组成部分。而欣荣电气公司在创业大海中的上下沉浮,危在旦夕,则是许多无背景、少资金、缺人才的初创民营企业的真实写照。这样的人生和企业发展阶段所出现的大风大浪、大起大落、大喜大悲经历,不仅能磨炼一个人的意志与毅力,也能使一家普普通通的企业走得更加平稳、更有后劲。

姚明光是一个有理想、有抱负的人。他从一个对电气行业完全陌生,逐步过渡到对这一领域基本上“了如指掌”,是机会的不期而遇所致。经过多年的徒手打拼,他悟出了民营企业

要生存要发展,离不开浦东开发开放的整个大环境,而浦东开发开放也给了民营企业发展壮大可能。他觅到了与其坐等要、不如主动进取的创业“良方”。在对待家人的亏欠补偿上,在对待员工的吃饭问题上,在对待企业的运转活力上,他的真情流露,都带有坦诚和可以予以充分信任的一面。父亲姚新林、妻子赵春芳所起的“家庭后盾”支撑,章春贤总工程师所起的“定心丸”作用,皆彰显了人性的善良和善意。一束光亮透过的背影,在此显得愈发清晰。

一束光亮虽然只有那么小小的一点,却是透着满满的希望,透出无尽的温暖。姚明光的“明光”意味,电力行业的“输送光明”使命,创业者的“光明天使”追求,都有着光亮的浓厚情结,是前行者肩上一副沉甸甸的责任,亦是应当自觉担负起的社会责任。灿途的光亮不时萦绕,既是进入电力行业的民营企业一次艰难涉水,又是将“光明”工程在自己手中变成现实的一种体现方式。尽管前面的路途充满了荆棘,甚至可能从此再也难以翻身,却依然是义无反顾,与困难进行殊死较量,与暗流斗智斗勇,与毅力永结同心,终于迎来了灿途的光明一片。

然而,在人物演绎的背影下,是创业者的酸甜苦辣,是发展中的春夏秋

冬,抑或是个人的忍辱负重。所有这一切,都在奠定一个民营企业生存、发展和成功的根基。有时,背影的某种孤寂,并不是一般人所能想象的。姚明光顺应了浦东大开发大发展的最好时机,他在商海里的勇于搏击,他在创办企业中的全身心投入,他在企业出现状况时的临危不乱,无时无刻不在呈现主人公独有的眼光和独到的精神品格。而患难见真情,亲情、友情、爱情等各种情感维系的纽带,反映在了企业初期创业、全面发展和取得成功的全过程。欣荣电气公司也因此成为浦东民营企业发展的一个缩影。

《灿途》的精彩与特色表现,有着作家本人多多少少或清晰或模糊的影子。倪辉祥早年下海创业,自己主动打破了“铁饭碗”,这在当时是许多人不敢尝试、也不能理解的。商海暗流险滩多,稍有不慎,就可能“全军覆没”。尤其是民营企业进入特种电力领域,更是难上加难。这样的奋斗足迹,为同时又是中国作家协会会员的倪辉祥提供了别人所没有的可贵经历。

此次长篇小说《灿途》的一经推出,即获得了社会的热烈反响。浦东电视台、上海生活时尚频道、劳动报、新民晚报、东方城乡报、新华社客户端等相继进行了报道和评论。上海文艺出版社还专门在傅雷图书馆举行了《灿途》作品分享会。新华社客户端为此评论道:“由于直接反映浦东大开发大开放的长篇小说尚属凤毛麟角,也由于塑造的诸多人物形象身上闪烁着‘原型人物’的鲜活光彩,《灿途》刚问世便引发了关注与好评。”

七律 二首

许有宗

人间仙境

天目西山情意浓，
身临其境百花丛。
禅源寺池观红锦，
望亭风韵入画中。
留椿屋前觅胜境，
深切缅怀悼周公。
留椿苑落抒奇景，
曲径通幽映彩虹。

相聚天目

天目西山景色新，
鸟语花香浥清晨。
笑迎申城贵客到，
水上餐厅心相映。
五一佳节将来临，
举国抗疫奏凯旋。
举杯把盏同庆贺，
临安新城万古情。

表里如一黄金瓜

施永培

初秋时节,有几个老同事从市区赶来看望退休后回到乡下的我。见到屋檐下墙角边一溜排列着十几个金灿灿的黄金瓜,好奇询问,知道可用来当作菜吃时,便要求我中午搞来尝尝。我自是予以满足的。

被我们乡下叫作黄金瓜的这种果实,应为“金丝瓜”,学名叫美洲南瓜,是西葫芦的一个变种;又被人们称作:金瓜、鱼翅瓜、搅瓜、搅丝瓜、面条瓜。它,不是那种伊丽莎白厚皮甜瓜、香瓜类的黄金瓜,也不是浙江、福建、台湾等地所称的那种南瓜的金瓜。同一种瓜可以有不同的叫法,而同一个叫法也可以是不同的东西。真是“怪哉不怪也”?

金瓜,是我们崇明的特产。它,不同于同样种植、同样当作菜

品的其他瓜果,如黄瓜、生瓜、冬瓜,既可切成块,还可切成丝、片,而金瓜只能以一种丝条的形状出现;不同于同样色泽橙黄的南瓜,南瓜既可以作成菜,还可以当成粮食的副食充饥饱肚,而金瓜只能当作菜用;在制作菜品的方法上,不同于其他果蔬,如黄瓜、生瓜、冬瓜,可以炒、烧、拌等,黄瓜、生瓜还可以生吃,而金瓜制作方法比较单一,就是搅拌来吃。所有这些,天然粉丝成为金瓜鲜明的特色。

具有特色的金瓜,农家小户在种植上与其他果蔬没有特异处,甚至要求还比较简单。比如种植黄瓜,我们要为它建构棚架。种植金瓜,就没有这种麻烦。一般在每年的晚霜结束后,露地直播,或在砖砾堆旁,或在枯树枝边,挖个小坑,放下一粒种

子,回泥覆坑,任由种子发芽破土成苗,也可移苗栽种,再适时除掉其根部的草,施些肥。它会顺蔓、自然生长,开花结果。一般一株结果瓜五六个,最多可达十个以上。个重一般在一二公斤,最大的可有四公斤左右。夏末秋初是金瓜的收获季节。平时操心不多,收获却是不少的。

老熟的金瓜才好。其老熟的标准是皮呈金黄色且坚硬。此时,将瓜洗净,对半切开,掏去瓜内零碎的瓤絮、瓜子后放入锅内,再加上些水,以刚好没平瓜身为好。然后点火烧开,五六分钟后用筷子将熟了的金瓜捞起,放入冷水盆里冷却一下,待水温不烫手时,用筷子等餐具将瓜内的瓜丝扒拉下来,原先在瓜体内粘黏排列一起的瓜丝现在是一根根分

离开来了。对于分离开的金瓜丝,用双手从盆里捞起,轻轻捏干,放入空盆子里。有道是“好吃油盐”。忙好了这些,还得忙佐料配制,热油、葱末、椒粉等调和好,倒入金瓜丝盆内,再用筷子去搅拌。这样一盆凉菜算是加工好了,可供人品尝了。前后十五分钟左右。这是家里常用的加工方法。方法上,也可先将金瓜皮切掉,看到瓜丝后,再对半开,然后放入水里煮。火候很要紧,过火了,瓜丝烂糊了,不好吃;不到火候,瓜丝还没熟,不能吃。再如能贮存到冬季或来年春天,那时的口味最美,也最好吃。由于瓜内结构细密,抵御寒冬的质地差,容易被冻烂。

作为一道菜被端上桌的金瓜丝,可真诱人垂涎爽吃。瓜丝金色,葱末绿色,两相映衬,相得益彰。根根金丝,粗细均匀,条条一样,惹人喜欢,垂涎欲滴;举筷夹起送入嘴里,嚼着有味,清脆嘎响,胜似海蜇,入喉滑爽,舒心惬

意,真是来劲。

好吃的金瓜,不光色香味俱全,还营养丰富,功效很多。它含有蛋白质、钙铁磷,维生素B,粗纤维,十八种氨基酸。它还有药用价值,具有清热解暑,消炎止痛,降压减肥等功用。常吃还能开胃健食,美容养颜,改善便秘。适合减肥瘦身者食用。

可以美食的金瓜,还具有让人钦佩的特质。善于观察思考的同事阿福,看了我加工金瓜的过程,吃着金丝般爽口的金瓜,不无感慨地说道:你看,金瓜由表及里,都是单一的金黄,没有一点丁的杂色。外表金黄,内里赤诚,表里如一,可以说是瓜中无二。金丝瓜均匀无差别,真神奇。内外一致不多见,应点赞。毕业于复旦哲学系的同事阿箭接着说:是啊,两面三刀最可怕,表里如一品自高。一生但求多奉献,简单生活就是好。

不知怎的,他俩的话引起了我们的共鸣。您,有吗?

的人工授粉、一藤一蔓一瓜标准化生产措施。

他突然神秘兮兮的对我说,告诉你一个秘密,好瓜都出生在南汇钦公塘以东地区,钦公塘就是现在的川南奉公路,多年来,农业部门组织南汇瓜农带着南汇8424参加西瓜评选,奇怪的是,钦公塘以东地区,像书院、惠南等地种的西瓜得奖率明显高于钦公塘以西地区。专家分析,是因为这里的沙土含盐量高,有利于西瓜糖度增高。

这几年,区农协会积极推进南汇8424西瓜标准化生产和管理,实行统一技术、统一标准、统一质量、统一商标、统一包装标志、统一零售指导价等“六个统一”。他们种植西瓜,从播种、定植、授粉、坐果、留熟、采摘、验瓜、包装、销售等,都严格遵守生产操作规范、产品质量标准,实行田间档案记录追踪。

绿妮还独创了“西瓜质量控制法”,由此获得国家发明专利。

老朱说,在每批西瓜出产时,为其佩戴发育良好的标识,记录该瓜的生长过程,累计生长周期的积温,这样就能精准控制最佳的采收时间。还培育了一支验瓜师队伍,在西瓜装箱之前,验瓜师运用专业技能,只只检验,牢牢把关,确保西瓜的安全优质。特别值得一提的是,绿妮8424西瓜在上海市连续十年的西瓜评比擂台赛获得九次金奖,被誉为“十评九金,十拿九稳”。

买到了正宗的南汇8424西瓜,还在美丽的海沈村游玩赏景,我感到很高兴。我充满敬佩地望着“西瓜工匠”老朱,明白了南汇8424西瓜特别好吃深受市民青睐原因。无论世事如何变迁,价值观如何变幻,“西瓜工匠”自如闲庭信步,坚守着追求品质的工匠精神!在物欲汹汹、心浮气躁的逐利浪潮中,不烦躁不紧张不与人攀比,静下心来认真地酿造出最美好的成果,这不是很值得我们深思和反省的吗?

8424

陈志强

8424是啥?是西瓜。

如果买西瓜,到南汇只要说8424就可以了。

我最喜爱8424。天南地北,吃过的西瓜不下几十种,也不知什么道理,吃来吃去,感到还是南汇8424味道最好。夏日里,清凉沙甜的南汇8424总能勾起我的馋虫。

因为经常到南汇买瓜,我认识了浦东惠南镇上绿妮合作社的种瓜能手老朱。绿妮在惠南、书院等地种植了数百亩南汇8424西瓜。为了买到正宗的南汇8424西瓜,我多次打电话咨询有关西瓜成熟、采摘的情况。

5月初的一天傍晚,我接到老朱打来的电话,他说“头茬”南汇8424上市了,现在正好是品尝西瓜的最佳时节。我不禁喜出望外,因为我有一个习惯,喜欢到田

头西瓜大棚里现采,一来走走看看乡间景色,呼吸呼吸新鲜空气,二来自己采摘的西瓜,吃起来更有味道。

那天清晨,我匆匆赶到惠南镇海沈村。海沈村是上海市美丽乡村示范村,奥运冠军钟天使荣誉室、游客集散中心、乡创空间、沪乡文化主题馆、水稻种植观赏区等令人兴致盎然。

阳光照耀在绿色田野,一个个白色的西瓜大棚反射出一缕缕金色霞光。来到绿妮西瓜基地,正在西瓜大棚里忙碌的老朱出来招呼我,走进大棚,里面满地绿色藤蔓,一个个镶嵌着深绿色纹线的西瓜,“躲”在茂盛的瓜藤下面,惹人喜爱。老朱摘了一个西瓜,右手掂量了一下,左手掌轻轻一击,“嘭”一声,那西瓜就裂开了,露出沙里透红的肉,淡红色的瓜