高郵日報
2017年3月24日 星期五
丁酉年二月廿七
责任编辑:居永贵
版　　式:张　勇

孟城驿

在线投稿:http://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100　刊头题字:周同
详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

文革遗痕

□ 陈其昌

文革是史无前例的,它的遗痕至今让人刻骨铭心。穿过时光隧道,我将耳闻目睹的和亲历所为的,絮语如后,以不忘过去,昭示未来。

因评诗而遭追查

《西沙之战》是诗人张永枚的一首诗作,它扬我国威、铸我军魂,浓墨重彩地折射了当时的时代色彩和价值取向,传读它、议论它是很自然的。高邮县一沟公社插队知青习康,颇有文学天赋和才气。他对这首诗进行点评,像批改学生作文一样,还加上了眉批、总批,充分肯定了它的长处,实事求是地指出了它的不足。然后将批改后的诗作油印成册,寄往北京等地一些单位。殊不知,张永枚是奉命而作,是有来头的。于是,文革宣传领导机构委派新华社记者专程来高邮追查。因为我与习康是房门相对的邻居,就被从农村叫到县里讯问。我记得记者姓袁,他问我,习康平时表现怎样,与哪些人接触,特别是他的背后有什么人指使、教唆,故意与张诗较劲,为它抹黑。我如实说了,否认了袁记者的推测。袁记者再三追问,又向其他人查问,都没有得到想挖到的“黑根”,只好悻悻离邮而去。而此时的习康正耕耘在希望的田野里,根本不知道“灾祸”与他擦肩而过。

曹耀琴锒铛入狱

我与曹耀琴是同学,也是好友。文革期间,不少人都染上派性,有的膨胀到狂热的程度,欲置对方于“死地”而后快。尽管我俩观点对立,但是邮城相聚,依然十分友好。他思路敏捷,反应也快,常口若悬河地议论世事,毫无遮拦,为日后的遭灾埋下了“祸根”。

有一天,我在临泽农中广播喇叭中获知,县里正在人民剧场召开批斗大会,并通过有线广播向全县现场播送。大会上宣布,对顽固到底的死硬派“5·16”分子、即现行反革命曹耀琴予以逮捕法办。我心里陡生问号,耀琴何罪之有?

我上城打听,方知被关进集中营式学习班的他始终不承认是“5·16”分子,但他的“反动日记”被查获,日记有些不满现实的话(没有反党言论),也记下了生活在外祖母(地主)家的幸福童年,还向往资本主义国家的富裕生活。后来我见到过一张香港湾高楼林立的照片,有他的加注:从某处到港约需多少时间——这就是他企图“出逃”的铁证。他戴住铁铸的大帽子走进了牢房,成为全县教师中以现行反革命坐牢的第一人。

有些好心人知道我俩关系,特地关照,一定要与他划清界限。待几个月后因定不了他的罪,他被释放,我俩一见如故,絮语绵绵。

“众矢之的”李庆生

在老“左”的眼里,文革中的李庆生已成了“众矢之的”,许多教师和社员群众却认为他是恪尽职守的中学教师。他的灾难,源于有人揭发了两条罪状。一是他曾经说过,“毛主席再活50年就好了。”这怎么行呢?大家都喊毛主席万岁,你为什么咒骂老人家呢? 二是他说,“我夏天不怕太阳晒。”太阳就是毛主席,你胆大妄为地居然说不怕,该当何罪!加上把他日记里的话斩头去尾,于是,他成了反革命重点人物被加以批斗。

批斗大会规模是空前的,有主会场、分会场。李庆生的反革命材料一直发到居委会、生产队。他当过志愿军战士,面对批斗,一身正气,大胆地将挂在颈项的“反革命分子”牌子踩在脚下。后来,他被押往农村监督劳动,批斗如影随形。一次,老“左”纠合一些不明真相的群众又对他进行批斗。他挣脱押他的人的手,一下子跳到河里。老“左”高喊:“痛打落水狗!”有好心的人齐叫:“快救人,不要闹出人命来!”深谙水性的他心中有数,从容地游了一段才上岸,站在河坂上,一种“我自岿然不动”的样子。

面对批斗乐悠悠

吴院长是一位抗日战争时期参加工作的老革命、老医师。他始终践行着“救死扶伤,实行革命人道主义精神”,但在文革却遭到批判。面对批斗,他坚毅从容,有时还乐悠悠地面对有关活动,书写了特殊岁月的特别人生。

闹市区的中市口,是他挂牌子示众的地方。他挂牌子不像其他人那样“老实”呆着,而是患“多动症”似地不停变化动作:或者捧着牌子看——打倒反动学术权威吴某某;或者将牌子垫在屁股下坐着;或者跑到街旁边店堂里与相识的人唠叨一阵,喝上两口递过来的茶水。最惹人注目的是,他挂着牌子打弹子球游戏。把一个有弹簧的拉杆拖出来,然后松手,弹子球就沿着一定的轨道、穿越众多阻挡,或进入有糖果、鸡蛋等物的洞内,就有所获;或者滑入斜面最下面的空门,那就一无所获。一分钱一次,小孩子玩得多,是想碰碰运气。吴院长一天花几角钱,玩几十次,他不图所获,只是在一次次弹射弹子时显现一种发泄和取乐,也是对当时事态的一种抗争。他玩此游戏,围观者多,摊主偷着乐。有老“左”干预。众人反对,这犯什么法?只好作罢。

《匠人精神》:育人与成事

□ 夏敏

一家四十多年前创办的家具订制企业,从最初的3人发展到今天也不过只有34人。无论从人员数量还是手工作坊式的规模上讲,放在当下我们中国的尺度下,也就是一家“小微企业”。但从它10亿日元(相当于人民币6000多万元)的年销售额来看,却是中型企业的效益。这家在日本乃至海外同行中大名鼎鼎的“秋山木工”,向它订购家具的客户从普通家庭、医院、美术馆、名牌精品店、百货公司、高级大饭店,一直到国会议事堂、迎宾馆和日本掌管天皇与皇室事务的宫内厅,前往参观的日本国内各地和世界其他一些国家的企业经营者更是络绎不绝,还不断接到演讲、采访邀请,甚至连教育机构、医院和警察单位等也慕名来向企业的经营者秋山利辉咨询取经。

那么,到底“秋山木工”有什么过人之处,不仅让自己的家具进入了极尽讲究的日本皇室,还吸引了那么多恳求于锦囊的目光? 打开秋山利辉本人所著的《匠人精神》,答案就在其中。

这本书的核心,是推介“秋山木工”一流人才育成的30条法则,大致归纳一下,涉及礼仪的有2条、能力的有10条、性格的有3条、素养的有8条、品格的有7条。所有法则都是针对进入作业场所前匠人必须做好的准备,从怎么打招呼、如何听懂别人说话、怎样回应、如何准备工具,到积极思考、懂得感恩、拥有“自豪”、乐意打扫厕所、善于打电话、快速吃饭等等,其实都是做人再基本不过的要求。《弟子规》说:“事虽小,勿擅为;苟擅为,子道亏。”耳熟能详的道理,我们是否在日常的一言一行中都遵循了呢?面对社会物质生活的日益丰富多彩,我们是否还能“步从容,立端正”?在秋山利辉看来,21世纪的新工匠,应该是懂得关心他人、知道感恩、能为别人着想的人,是能够说“好的,明白了。请交给我来做”的人,也就是拥有一流人品、“会好好做事”的匠人。所以,他认为“一流的匠人,人品比技术更重要”。

对于开办企业的人来说,追求利润可谓天经地义,一句“时间就是金钱,效率就是生命”曾被我们喊得震天响。但秋山利辉却没有把“利”字挂在嘴上、举过头顶,而是把育人放到了首位,毫不含乎地担起了一个“义”字。从某种程度上讲,“秋山木工”更像是一所培养人才的学校。

秋山利辉育人的方法在当下的社会看似有些极端,比如要求在五年学徒过程中,无论男女一律留光头,禁止使用手机,更是绝对禁止谈恋爱,而且在头一年的学习期间,仅八月的盂兰盆节和正月假期才能见到家人,也就十天假,平时即使父母来了也不准见。每天还必须在大开本素描簿上写报告,总结反省当天的工作,还要当着父母和工友大声读出父母对自己的批语,并检讨自己被批评(被骂)的水平是不是提高了。但就如此严苛的规矩,每年却有超过计划聘用人数十倍以上的应聘者来敲“秋山木工”的门,其中不乏毕业于日本国立大学和知名私立大学的年轻人。这些人在“秋山木工”通过八年的磨砺,成为能够做出使用一百年、两百年家具的真正匠人,成为匠人精神的传承者。更为可贵的是,“秋山木工”并不私藏这样的精神,而是尊重匠人八年后的去留,对辞职离去的匠人也总是给予尽可能的帮助。在秋山利辉看来,迄今离开“秋山木工”而自立于日本各地以及国外的五十多位工匠,也将日本的工匠精神发扬光大开来,“这样连锁发展下去,就可以源源不绝地培养出世代永续的一流匠人”。

有人说,秋山利辉培养了匠人,却不把人留下自己用,是“傻”。其实,这是大智慧,更是大格局,的确有着超凡脱俗的境界。首先,他辩证处理了育人与成事的关系,没有把眼界局限在“事”上,而是着眼于“人”。认为“人生全部都是自己的时间,而工作就意味着生活”。因此,他没有把企业的追求和匠人的人生价值分开来看待,而是把“成事”统一到了“育人”中。通过不断培养一流的匠人,也把一流的品质牢牢嵌入了自己企业的家具产品中。所以“秋山木工”的牌子越叫越响,从来不缺少客户。其次,他也辩证处理了匠人去与留的关系。虽然那些离开的匠人身在别处,但无论他们的技艺还是心性,都深深烙上了“秋山木工”的印迹。特别是情感上已无法割舍那水乳交融的八年,骨子里早已是“秋山木工”的人。所以,秋山利辉才自信地说,“现在只要我打声招呼,这些独立出去的工匠们,随时随地都会来帮我,我们已经形成了一个强大的互助网络。”

秋山利辉立足育人,取得了企业经营的成功。通过匠人精神的塑造,“秋山木工”的成就似乎向我们印证了这样一句话:有多大的胸怀,就有多大的福报。

放风筝与防风筝

□ 韦志宝

春天是放风筝的黄金季节。在城市广场、在农村田头,到处可见放风筝爱好者,天真烂漫的小孩、生龙活虎的青年、步履蹒跚的老人;到处可见迎风飘扬的风筝,龙形风筝、蜈蚣风筝、蝴蝶风筝,形形色色。人们在尽情地享受放风筝的乐趣。

我也喜欢放风筝。孩提时代,拿着自制的八角风筝,手持风筝线,沿着田埂狂奔,随着奔跑速度的加快,风筝腾空而起,越过头顶,飞向蔚蓝的天空,开心得不得了。当然,放风筝也不是一帆风顺,有时会遇到阴雨天气,纸糊的风筝片刻被淋湿,进而出现破损,并从高空徐徐降落,很是扫兴。开心也好,扫兴也罢,风筝一直伴随着我的成长。

小时候,农村没有风筝销售,有也没有钱买。要想放风筝,就必须先要学会制作风筝。风筝制作起来其实也比较简单,只需要四种材料,芦苇、纸、线和浆糊,而且都可就地取材。芦苇长在沼泽地,在乡下只要有河塘的地方就能搞到。纸张取材于看过的报纸,质量稍好一点的就是弹棉花时包棉絮的灰纸,尽管式样不美观,但比较耐用;再讲究的,就到商店买一两张稍厚的大白纸。为了展示风筝的外观形象,我们用彩笔在纸上画一些图画,无外乎飞禽走兽,以体现自己风筝的特色。线就更简单了。风筝上的尾线需要适宜的重量,这是平衡风筝的需要,过轻了失去作用,过重了会影响到风筝的起飞,因而用草绳非常适合(就是用稻草搓成的),可根据制作风筝的大小、重量确定草绳的规格;风筝线基本上采用栽秧时用的秧绳,线径也不算细,而且很结实,反正我没有遇到断线的风筝。浆糊则用面粉加上一定量的开水搅拌就能搞定,这种自制的浆糊很能粘贴。材料具备了,制作也就水到渠成。我们将芦苇折叠成两个正方形,再将两个正方形水平叠加,两边线外角侧成120度,出现八角风筝的雏形。然后糊纸,安装尾线、风筝线。片刻工夫,一个两平方米左右的风筝出现在了我们的眼前。

最快活的时光莫过于放风筝。儿时的伙伴多是在拾树枝、割猪草之后才能得到家长的默许,放一放风筝。所以说放风筝纯属业余爱好,而且是忙里偷闲地进行,对于我们也是一种奢侈。我们放风筝都有拿手好戏,彼此之间还自发地组织比赛呢,比谁的风筝外形好看,比谁的风筝放得高飞得远,比谁的风筝在空中持续时间长。我们制作的八角形风筝个头大,放飞时,拿风筝的人比较吃力,干脆两个人在下风侧拿风筝,一个人站在上风处放风筝。三个人放风筝,相互配合的要求比较高。拿着风筝的两个人将风筝同时向上举,并顺势推向空中;放风筝的人掌握好时间,拉着风筝线迅速向前奔跑。飞起来了,飞起来了,大家欢呼雀跃,让快乐和梦想随同风筝飞向蓝天、飞向远方。

走上工作岗位,也延续着风筝之缘。只不过,我从一个放风筝爱好者,变成了一个放风筝制止者。面对遍布城乡的电网,我作为义务护线员,承担过境输、配电线路的日常巡视检查工作。这项工作看起来并不复杂,但责任重大。防风筝俨然成为保护电力设施、防止外力破坏的重点。虽然我是一名放风筝爱好者,但义务护线工作的需要,又不得不反对别人在电力线路附近放风筝。之所以如此反对,还缘于二十年前曾经发生在身边的500千伏电力线路瞬间跳闸的未遂事故。这是一起典型的风筝上线引起的外力破坏事件,引起了上海和扬州两地公安、电力部门的高度重视,教训非常深刻。

放风筝是一种乐趣,防风筝是一种责任,两者并非对立关系。希望放风筝者能够理解防风筝者的良苦用心。大家千万不要在电力设施附近放风筝,否则,你的这个爱好可能会酿成大祸。

清明美食

□ 陈治文

清明是我国二十四节气之一,也是我国重大传统节日之一。这一天,人们纷纷外出踏青春游,扫墓祭奠先祖,家中还有特别的美食令人回味无穷。

在我印象中,家传的特别的清明美食有三样最让我难以忘怀。那就是糯粉柳叶饼,爆炒螺丝肉烩韭菜,油炸鸡喜蛋。

糯粉柳叶饼。这种饼我们家只有清明这一天才吃一次。如提前了或过时了都不行,因为那样柳叶味道不纯正,有酸苦味。只有在清明这一天,柳叶不但芳香,还有淡淡的甜;做成饼不但味美,据说还能治头晕眼花的毛病。这天,母亲早早起来,来到小河旁的柳树下,抹下一撮撮刚绽放的鹅黄嫩绿的柳叶,放在小篮子里拿回家。先用清水细心揉洗一遍,然后放进盆子里,倒上雪白的糯米粉,加适量的水拌和。拌和到不硬不烂,再做成一张张面饼,贴到烧得烫人的铁锅上烘烤。待贴锅的一面有点焦黄,便用铲子转个身烤另一面。等这面也有点焦黄,就大功告成,可以装盘上桌让大家吃了。糯粉柳叶饼外形圆圆的,白里透着金黄,嫩绿的柳叶不规则地遍布整个饼身,煞是美观漂亮,加上刚出锅,热气腾腾散发着诱人的清香,让人馋涎欲滴。拿一块吃在嘴里,又糯又脆又香,还有点甜,实在是味道好极了。

爆炒螺丝肉烩韭菜。这道美食也是我们家清明这天必定上桌的时鲜之一。在清明前几天,母亲就从小河沟里将螺丝摸了回来,用清水养起来,让钻在泥土里一冬天的螺丝将泥垢吐干净。到了清明前一天,将螺丝搓洗干净,放进铁锅里,加少量水,大火烹煮。等沸腾了再煮一会儿,盛出来冷却,然后用勾被针将一个个螺丝里面的肉挑出来,去了肠子放在大碗里备用。清明当日,母亲从垛子上将刚长出、约摸一拃长的略带暗红色的鲜嫩的韭菜割回来,拣清爽,洗干净。先将昨天弄好的螺丝肉下油锅大火爆炒,快成熟时放入切段的韭菜,拨拉上两铲子就起锅装盘,再撒点胡椒,上桌。这螺丝一个个粒大肥美鲜嫩,这韭菜翠嫩喷香,整个屋子里里外外都是浓烈的香味,还未动筷子人已陶醉了。用母亲的话说:打两个嘴巴子都舍不得丢啊。

油炸鸡喜蛋。所谓鸡喜蛋,就是在炕坊里炕了二十一天没出鸡的旺蛋。这旺蛋和活珠子有区别,蛋壳里的雏鸡已成形,只是最后没有破壳而出罢了。这种喜鸡蛋营养非常丰富,做成菜鲜美无比,实在是一道佳肴。在清明节快到来的时候,母亲早早和村里的炕坊师傅就预定好鸡喜蛋,一般三十个左右。临到炕坊出鸡那天,就去将鸡喜蛋买回来。在清明当天放进锅里加水蒸煮,煮熟了盛出冷却一下就剥壳处理,将雏鸡身上的毛抹干净后分解,鸡头鸡翅鸡腿鸡身放一边,去掉鸡肠子的硬蛋黄放一边,然后洗净等下锅。下锅前锅里放足量的油炸熟,先后放入鸡肉和蛋黄。紧接着加入料酒姜蒜葱糖生抽等佐料猛火翻炒,不一会就油炸成功了。临装盘时撒上一撮鲜嫩的大蒜叶提味。那色香味形,怎一个“好”字了得!这道清明时令美食,在我们家已形成传统菜,从爷爷到父亲直至我辈都非常喜爱,然而近十多年已很难得尝鲜了。我虽每年清明都要从上海回老家一趟,但是想吃油炸鸡喜蛋的愿望每每落空,主要是鸡喜蛋很难买到了。虽然有时还能在家乡小镇餐馆里吃上一两回红烧的鸡喜蛋解解馋,但远远没有我家做的那种味道好。