

“八”字赞歌

■程新兵

“八”与“发”为谐音,在我国民间是个吉利的数字,因此凡与数字相关的事,都愿意带上八,旨在图个好兆头。而在中国革命史上,与“八”这个数字相关的还有许多英雄事迹。

赣南大地至今流传着当年苏区瑞金“八子参军”的感人故事。

瑞金九堡镇上,有位老人叫杨荣显,育有八个儿子,取乳名为一生堡、二生堡至八生堡。杨家世代遭受地主剥削,生活艰难,家中穷得上无片瓦下无寸地,大人孩子都身穿破衣裳,家无隔夜粮。后来共产党来了,红军来了,杨家分了田,分了地,几个儿子娶了媳妇,日子一天比一天过得好。

1931年至1934年,杨荣显先后将八个儿子送到了红军队伍,但都壮烈牺牲在战场。1934年深秋,老人在弥留之际,毛主席特地过来探望,希望能送他最后一程,可等毛主席赶到时,老人已经离开了人世。一家八子参军,只是当年瑞金人民全力支援革命的一个缩影,这样的壮举还有千千万万。

“革命不分男女,巾帼不让须眉。”抗日战争时期,在秋冬寒冷的乌斯浑河,八名抗联女兵宁死不屈,投江殉国。

1938年10月,在乌斯浑河下游西岸柞木岗山下,东北抗日联军五军一师妇女团指导员冷云率领7名女战士为掩护大部队安全转移,同日本侵略者顽强战斗,在弹尽粮绝的情况下,面对日伪军逼降,她们誓死不屈,毁掉枪支,挽臂涉入乌斯浑河,高呼“打倒日本帝国主义!”高唱“奴隶们起来”的国际歌,集体

沉江。她们中年龄最大的才23岁,最小的只有13岁。“八女投江”的故事在群众中广为传颂,解放后,当地政府在乌斯浑河口建起了“八女投江纪念碑”,缅怀她们保家卫国、血战到底的英雄气概。

在闽东地区,有一则“八块银元”的故事。

1935年9月,叶飞与陈挺率领闽东红军独立师第四团,在福安与周宁交界处的半山村突出敌人的包围,辗转福安潭头后洋。后洋是陈挺的故乡,自1930年参加革命后,他带领闽东工农武装,打土豪、分田地,建立苏维埃政权。虽然一直都在闽东,但他已有五年未回家。那日回到家时,自家已成为一片废墟,一个衣衫褴褛、瘦骨嶙峋的老人蜷伏在废墟中,她正是陈挺日夜牵挂的母亲。陈挺想安排母亲往后的生活,摸了摸上衣的口袋,只有八块银元,但那是全团的军费。陈

挺无能为力,因为那时参加革命没有工资,没有津贴,除了革命事业,没有一分私有财产。心痛之际,他只能含泪与母亲道别,带领部队继续转移,可这一走,竟成了这对母子的永诀。后来,陈挺的母亲流落他乡讨饭度日,不久病逝,这成了陈挺心中永远抹不去的伤痛。

八子参军、八女投江、八块银元中的主人公,只是万千英雄中的代表,是时代永远的丰碑。在中国共产党波澜壮阔的百年历史进程中,无数顶天立地、可歌可泣的先烈,铸就起中国人舍小家为大家,浴血奋战、顽强拼搏的集体记忆,更成为了中华民族实现伟大复兴的精神财富。(作者供职于福建厦门市湖里区发改局)



“抠门”老赵

■牛小科

“老赵,你可真行呀!这铁门修得好呀!”

“赵师傅,这门比以前买的结实多了,用个十年八年没问题。”

每每被人说起,老赵总是摸摸后脑勺回应:“公司正在搞算账文化,咱就是名普通工人,大账算不了,寻思着算小账还行,我那堆破旧玩意,也该派上用场了。”

一向“抠门”的老赵,不久前干了件“精巴”事,在矿区“火”了一把。

最近,进出后勤服务中心大院的职工发现“服役”多年的大门“退休”了,取而代之的是一道看似笨重却让人很“踏实”的大门。新大门是老赵亲自设计、制作和安装的,是具有完全“自主知识产权”的自创项目。

大家又诧异又惊喜,诧异的是以前这老赵那么抠门,现场的废螺丝、废钢管等能拾一大堆,光见他往“怀里搂”,没见他搞什么“往外掏”动作。惊喜的是,这大门的电动机竟是去年锅炉改造时淘汰的;那几根钢管当时有好多窟窿,被老赵收拾走了,原来用在了这儿;还有那红一截白一截的油漆,都是老赵一点点收集起来的……

两个月前,潞安矿业发起了“实施精益化管理,弘扬算账文化”的号召,动员全体职工付诸行动,形成“人人都是经营者,个个都是效益源”的氛围。老赵知道信息后,时常想,虽然自己只是一名普通的检修工,算不了战略账、管理账,可就自己负责的一亩三分地,难道就不能做点事?

心动不如行动!可从哪里下手?就在他犯愁时,偶然遇到同事发牢骚:“就咱中心的那大门,光叫唤不使劲,开也费事关也费劲,真是那个‘老古董’!”

说者无意听者有心。老赵灵机一动,心中有了数,那些捡来的家当终于能派上用场了。得到领导到支持后,他开始现场测量,设计图纸、配件清理、设备安装、整体调试,前后二十来天,完全利用废旧配件,自己组装完成的大门正式“上岗”了。

“这款大门的电机是拆卸旧锅炉时的旧电机,轮子是原先破旧不堪的垃圾桶上的,大门主体结构是各种管路检修淘汰下来的。制作过程中,也就增加了点焊条成本,投入几乎近‘零’。”老赵对自己的作品自信满满。

“抠门”老赵干的这件“精巴”事,改变的不仅是老赵本人,还在矿区后勤服务中心掀起了一股节约风、创新潮,争做“效益达人、创新高手、降本能手”也成为矿区的新风尚。

(作者供职于潞安矿业漳村煤矿)

万花岭上 万花开



■周天红

几场春风春雨,万花岭像从睡梦中醒来一般。桃花、梨花、梨花,阳雀花、软雀花,那些巴掌大的、指尖大的花,都一个劲儿冲着阳光和雨露开放。万花岭,就真成了万花岭。

万花岭是村子西边最高的那道山梁,岭上的花尽情开放时,村子就热闹了。播种的、犁田的、铲田壁的,栽树的、插秧苗的、种菜的,还有赶羊上坡的、挑肥下地的、坐在坡上吼山歌的,一个村子很难找到一个闲人。

万有叔不下田也不下地,只去万花岭看管那片桃园。

桃花是万花岭上开得最多最旺盛的花,万有叔看着它们开放时,一身的毛病全好了。

早些时候,万有叔的老爹出川东讨生活,一路走着饿晕在大路边,一家好心人用两个桃子救回他半条命。老爹醒来,为感谢恩人,就帮他们管理桃园。那一季,眼看桃花开桃花落,桃子要成熟了,可一天夜里过兵,桃子全没了,枝桠被砍了个精光,桃树被连根拔起,连主人家都被兵打伤。兵荒马乱,朝不保夕,主人家无奈关了桃园,辞退老爹,临走时,送他一根桃树苗。

老爹回来后,育苗、嫁接、移栽,靠一棵桃树苗拓展出一片桃园。万家的桃花开在那片岭上,所以那山岭就有了“万花岭”这个名字。老爹守着桃园,看着开花结果,果满枝头,正在这个节骨眼上,又遇到了军队行军路过此地。老爹经历过桃园被洗劫,半夜捏着半把砍柴刀躲在林子暗处,心想,要真遇上恶兵匪兵,就跟他们拼命。

可奇怪的是,那些兵就在桃园靠着树或躺在树下过了整整一夜,没人吃桃。更稀奇的是,老爹摘了桃送上前去,也没有一个人要,人人都说,要收要吃就得付钱。后来,老爹才明白,那是老百姓的队伍,自己人怎么会糟蹋老百姓的东西呢。

万有叔接过老爹的桃园,就接过了一家人生活的重担和希望。村里人也把那片桃园看成村子的根,即使在艰难的年月,都没人动那片桃园。那年,村里发洪水,村口小溪洪水猛涨,全村遭了灾,万有叔挑着桃子一家一户地送,让大家渡过了难关。

万有叔不但种桃子,还种李子、梨子和柚子。开了春,他领着家人,松土、挑水、施肥、疏花疏果、下膜套袋,奔着好日子,虽流汗受累却很开心。游客们为花而来,吃农家饭,观田野风光,都开着车往万花岭跑。万有叔也热情,来的都是客,端上腊肉豆花、土鸡、土鸭,还有塘里的鱼,以人头计算,吃饱了才让走。

春天一到,我喜欢躲在万花岭那片桃树林子里,看一片片桃花从天而降,听鸟鸣声奏出春天的曲调,追赶着蜜蜂、蝴蝶跑上一阵子。跑得上气不接下气,就站在万花岭岭顶上那陀大石头上,从那里,能看见进进出出的各种车,载着人们去更远的远方。

万有叔说:“你娃呀,就是闲不住,去什么远方嘛,这万花岭上的花花草草还装不满你的眼睛。读书闲来时就到这林子里帮工,我给你开工资,果子随你吃。”那是个桃花开满万花岭的春天,我还真在万有叔那里帮过工。每个周末,帮着挑粪、疏花、剪枯枝、打杂工,一季下来,还真挣着钱了。拿着工钱,独自跑去王二娘餐馆的路边摊上吃一碗豆花饭,心里美滋滋的。

这些年,每个春天回村,见着万花岭上的万有叔,他都要问上一句:“娃呀,还来桃园林子帮我不?”我说:“老叔,行呀,干完你还给钱让我去王二娘餐馆吃豆花饭吗?”万有叔笑了,我也笑了。

(作者供职于四川泸州市自然资源和规划局)



乌米饭香谷雨时

■陈浩坤

时维谷雨,柳絮飞落杜鹃啼,牡丹吐蕊樱桃红。清风带着暖意,吹开满山鲜花。细雨带着温情,滋润大地万物。云烟轻卷,草木摇曳,百川淌过万千河流,缓缓地向着春天告别。每年此时,身在异乡的我,总会怀念故乡那碗乌米饭。

乌米饭历史悠久,据传出现于唐代,那时叫“青精饭”,为道家斋日的辅食。杜甫在《赠李白》一诗中写道:“岂无青精饭,使我颜色好。苦乏大药资,山林迹如扫。”陆龟蒙也曾在《道室书事》一诗中说:“乌饭新炊饭香,道家斋日以为常。”

关于乌米饭的由来,民间传说是因为释迦牟尼的弟子目连,为了让母亲吃到饭,便想办法用南烛叶捣汁染米,煮成乌饭送去,饿鬼们不敢吃那乌饭,母亲才终于得以饱腹。后来老百姓年年吃乌饭,以纪念目连这位孝子。

乌米饭的古今制法不同。在《荆楚岁时记》中,乌米饭是“寒食取杨桐叶染饭,其色青而有光”。南朝梁代药物学家陶弘景在其著作《登真隐诀》一书中介绍过“青精饭”的做法:“以南烛草木煮汁渍米为之。”

唐代时,食乌米饭风俗盛行,唐人陈藏器的

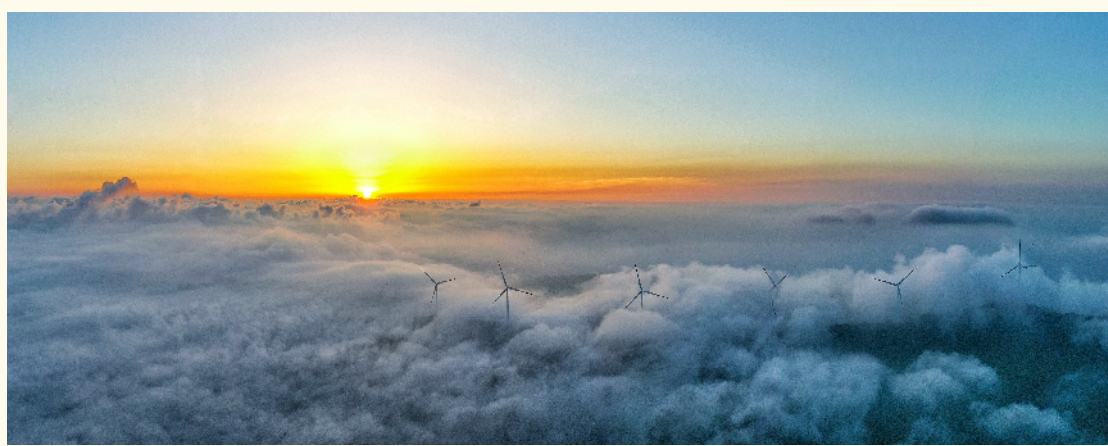
《本草拾遗》中详细记载了当时青精饭的制法:“取南烛茎叶捣碎,渍汁浸粳米,九浸九蒸九曝,米粒紧小,黑如莹珠,袋盛可以远运方也。”此法虽复杂,但便于保存,可长途携带。

而后经五代到宋代,乌米饭的做法更加繁多。北宋苏颂的《图经本草》曾记载:“南烛木叶,从四月至八月末,用新生叶,色皆深;九月至三月,用宿叶,色皆浅,可随进退其斤两。又采软枝茎皮,于石臼中捣碎。洒用此汁,惟令饭作正青色乃止。高格曝干,当三蒸曝。今茅山道士亦作此饭,或以寄远,重蒸过食之,甚香甜也。”此文记录了一年四季均可采用南烛叶浸米的方法,且一直流传至今。

谷雨食乌米饭是家乡必不可少的习俗,母亲最会做乌米饭。她卷起袖子,洗净乌饭树叶,放进石臼舂碎。细腻绿色的叶渣放进桶里,盛水浸泡两天,叶渣捞起后,再用过滤的乌饭树叶汁水浸泡糯米。四个钟头后,白花花的糯米就浸成黑色了。黑色的米捞起冲洗一遍沥干,之后就可以上锅蒸了。

柴火蒸出的乌米饭米粒紧实,乌黑亮泽,碧如莹珠。刚出锅的乌饭香,谁也抵挡不住那喷香的诱惑,尤其拌着白糖来一碗,清香甘甜,像大自然带进来的奇妙滋味,那是春末夏初的专属味道。

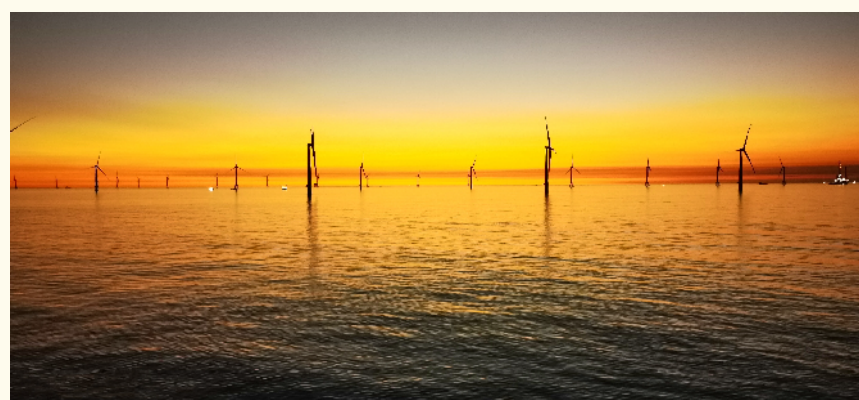
(作者为自由撰稿人)



李祖帅 (摄于中广核四川德耀风电场)



风起朝夕



肖飞 (摄于中广核广东阳江南鹏岛珍珠湾海上风电场)