责任编辑:周 倩
新闻热线:(010)84151649
E-mail:grrbwhwx@sina.com
工人日报

安溪的陈……

杜学文

安溪，地处闽南十万大山之中，山多地少。有一种说法是,这里八山一水一分田,苦寒之状可见。多少年前,安溪还是闽地最贫困的地方。现在,不一样了,是全国百强县之一。这种巨大变化,有时运的关系,但也与安溪人的努力分不开。安溪的铁观音名闻天下,谁都知道。但安溪还有一大产业，就是藤铁工艺。据说在2016年的时候，已经发展出数十家藤铁工艺企业,产值就有130多亿元,还解决了10多万人的就业。而所有这些,都与一个人有关。他就是全国劳动模范陈清河。安溪人说，是一个人带动了一个产业。

安溪劳模创新基地设在安溪的华侨职业学校。陈清河就在这里上班。他正坐在凳子上编一只竹罐。罐底已经成型,但罐身还没有编好。竹篾在罐身上四射。陈清河看见我们,从凳子上站起来,放下竹罐,用挂在脖子上的围裙擦手。这围裙上点染了星星点点的油漆。他身板高大,瘦,两眼放光。瞬间,给我一种需要仰视的感觉，觉得他很像一个人——我们这里的著名劳模申纪兰——尽管已经80多岁了,人们还是喜欢称呼她大姐,申大姐。也许,他们都是一样的人。

陈清河今年77岁了。说起过去,他已有些淡漠。他焦虑的是现在。当年他办的竹编厂生意很火,便在编制实用器皿的基础上设计竹编工艺品,很受欢迎。这样一来,竹子就成了问题。陈清河发现地里到处长着藤蔓,就在竹编的基础上改良,加入了藤条,使产品更有韧性,花色也多了起来。后来又把受力部位换成铁条,发挥铁的优势强化工艺。这种改良使安溪的竹编器终于演变为藤铁器。陈清河与他的团队又进行认真的考察研发,在编制工艺中融入了木头、陶瓷、漆器,以及现代电子设施。每一次改进,都使安溪的编制产业得到快速发展。可是,今后的突破点在哪里呢?

安溪的藤铁工艺必须创新。不创新就等于死。他说。下一步努力的方向应该是藤铁家居工艺。居家装修，办公场所,园林设计,还有国外市场,前景大得很。你看这些新设计的产品,就很受欢迎。如果做得好,到2038年,安溪的藤铁工艺产业肯定能达到2000亿元。说到这里,他的焦虑似乎更大了。他说,可是这得干啊!

所以你就又上班了?是啊。县里想让我们这些人发挥作用。我还能推辞?那你就不下班?下班?用不着啊。我就住在学校里。不回家?我在安溪没有房。老伴住在厦门。星期天了再回去。那你吃饭怎么办?学校有食堂啊。吃食堂?他看着我讶异的表情,说,挺好的啊!习惯了啊。好像我一直就在单位住来着。办厂,就和老伴住厂里,改公司了,就住公司里。方便啊。

看着他平淡的表情，使我再次想起了申纪兰——申大姐。她说劳模劳模,不劳动叫什么劳模?安溪的陈——清河,他的幸福与价值也就在这里——因为劳动,改变了自己,也改变了一切。

逢鹿觉山深

吴重生

赵丽宏的“丽”字,繁体字为上下结构,上面一个“丽”字,下面一个“鹿”字。赵丽宏先生给人赠书签名,习惯写繁体字。这“丽”“鹿”二字,想必他是写了无数遍的。

我与赵丽宏先生相约在初秋的上海见面。我比约定的时间提前十分钟到达静安区图书馆,向两位正蹲在地上修理门扣的保安打听海关楼的位置,其中一位保安闻声站了起来:“是找赵老师吗?请跟我来!”他把我从图书馆门外引到一条小弄口，指了指小弄尽头的一幢红砖楼房说:“从里面的楼道上四层,没有电梯,麻烦您走一下。”

爬楼梯快到四层时，听到两个人在对话:“今天是星期天,我朋友可能会开车过来,请帮助指引一下停车。”“好的,我这就下去。”“赵老师!”站在四层走廊尽头的赵丽宏先生听到我的叫声，微微一笑:“重生你来了。”便把我迎进书房。

这就是让我一直以来想探个究竟的赵丽宏书房!说是书房,是因为里面陈列着琳琅满目的图书。这是上海目前唯一以作家名字命名的公共书房。陈列的上百种图书为赵丽宏不同历史时期的作品。

赵丽宏的头衔很多,但他最重要的身份显然是作家。人民文学出版社今年7月份出版了《赵丽宏语文课》一书。长期以来,赵丽宏创作了大量的散文作品,内涵丰富,语言细腻,立意深远,他的很多作品被收入中学生语文课本，是中学生学习作文的典范之作。

很早以前,就有人提出要造一个“赵丽宏文学馆”,但生性低调的赵丽宏婉言谢绝了。直到去年,上海市作家协会所在地静安区图书馆馆长找到赵老师，提出要在原中华民国海关图书馆、现静安区图书馆海关楼上开辟专区,建一个“赵丽宏书房”，正在为家里藏书太多而发愁的赵丽宏欣然答应了。

看书,写书,读书。一辈子与书结缘的赵丽宏对书房怀有特殊的感情。他的写作起始于“插队落户”的时候。在偏僻乡间的一间草屋里,一床,一桌,一油灯,还有在床边堆得像座小山似的书,就是赵丽宏的全部家当。

后来回到了城市,在上海市区那一间小小的书房里,赵丽宏笔耕四野,心驰八荒,写出了数以千万计的文学作品。他把自己的书房起名为“四步斋”。“四步就能走完”是作家对自己书房的白描,但在我看来,“四步斋”是另有一层深意的。赵丽宏虽然自谦:“本人既无七步成诗的机智，又无四步为文的本事。所谓四步斋,除记其狭小外,别无深意存焉。”

而我所了解的情况恰恰相反,四步斋主人既有“七步成诗”的机智,又有“四步为文”的本事。说四步斋,可谓自勉多于自况。就以我今天的拜访为例:赵丽宏从书架上找出一本小说《童年河》要签名送我,我不失时机地说:“写一句话呗!”“写什么呢?”提笔在手的赵丽宏沉吟道。我突然灵光一闪:“逢鹿觉山深!”

那是多年以前,画家吴山明先生为我作梅花鹿国画示范教学时,题的一句诗款,全诗已遗忘,但我觉得此刻很应景。你看,赵丽宏的“丽”字,繁体字下面不正是一个“鹿”字吗?丽字从鹿,说明古人认为鹿是美丽的代名词。赵丽宏所写的大量散文,均属美文。在我看来,逢鹿,即为逢赵丽宏。而“觉山深”的“山”,即为“书山”。亦指书房主人的学问之深。

“这句诗很好!”赵丽宏提笔在手,却不落笔,“一句太孤单了,我添上一句吧!”只见他提神运笔,在书的扉页上写下“沐雨知春暖,逢鹿觉山深——重生兄雅嘱,戊戌八月赵丽宏书”。从构思到写作,不到半分钟的时间,足见其才思之敏捷。

我当即上网查了查，得知原句出自明代诗人罗焘的《晚过东山寺》,诗云:“闻钟知寺近,逢鹿觉山深。”闻钟知寺近,用的是听觉;沐雨知春暖,用的是触觉。用“沐雨知春暖”来形容在书房读书的感受,可谓贴切而又传神。

思接千载而视通万里。在赵丽宏书房,到处可感受到不受空间束缚的飞翔着的精神。有人说,“赵丽宏书房”是“四步斋”的扩展和延伸,那仅仅是从物理空间的角度来看。如果说,给“赵丽宏书房”取一个别名,我会取“四海斋”。你看,那书房的书架上,不但摆满了赵丽宏的各类作品、各个时期的手稿,还有世界各国友人赠予赵丽宏的礼物。友天下士,读古今书;四海之内,书香盈室;以书为媒,不亦乐乎!

上海市作家协会主席王安忆这样评价赵丽宏书房:“静安区图书馆里,赵丽宏书房只是小小的一个格子,就像一盏小灯,辐射光亮,给读书人照明。”书房每周定期对读者开放,并举办小型讲座、沙龙、研讨会等阅读推广活动,搭建名家与读者面对面探讨写作、交流文学、碰撞思想的平台,其目的是让更多人走进图书馆,爱上阅读。

在铁凝、王蒙、袁鹰、丛维熙、梁晓声、贾平凹等众多文友的题词中,中国作家协会副主席张抗抗的祝福显得别致而有诗意:“你若是能从这里获得一些精神慰藉上美的享受，就会是世上最幸福的人之一。”其实,哪用得着假设,每一位到访赵丽宏书房的读者,都是笑吟吟地离开的。读书的幸福就写在他们的脸上。

“我从未在双休日,就为等一个人,在这间书房里呆上半天。”送我下楼时,赵丽宏告诉我,今天他原计划是要去探望九旬老母的。因为我的到来,他改变了行程。这让我深感不安。听说老太太一直想亲自到静安区图书馆海关楼现场看一看以儿子名字命名的书房,无奈年事已高,行动不便,而未能成行。

秋雨过后的上海街头有些凉意,出了海关楼,我扭头打量这座建于上世纪三十年代初的红砖“洋楼”,仿佛听见了历史车轮向前驱动的声音。

沐雨知春暖,逢鹿觉山深!

人活着,傻点、愣点、憨点都没关系,简单点就好。 赵春青 画

秋天,别来无恙

王法艇

随手一指的地方,无边落木
和季节相比,无华的日子
真的别来无恙

从一枚树叶开始,光阴的深情
缓缓吐露,我能看见它的疼
影子是孤独的灌木,
分割土地,敞开的世界堆积过往
隐忍的苦,平淡得别来无恙

果实和孩子,是秋天的绝配
压低的枝头弯曲成河流的视角
哦,千年一遇的大雪已到门前
风吹流霜,雨敲纸窗
秋天阿,不灭的日月,别来无恙

铎铃振响秋天的林木了
茫茫的涡河就奉上浪花
你和往事泪流满面,一夜不眠
允许回忆和蜡烛一起燃烧
或者灿烂成一团柔软
人间的美好,同样别来无恙

奋楫搏浪正当时

——庆贺改革开放四十周年(二首)

杨立炎

(一)

春江潮起挟雷鸣
浪送飞舟一叶轻
笑语声中千嶂过
蓬山未远奋楫行

(二)

莫叹时艰路不平
石榴抱子树专情
中华儿女凝心力
双百雄图绘必成

城市里难以言说的意绪

欧 阳

中秋节,各种合家团聚的声音弥漫,但自个心里却平复如寻常的日子,不是没有感觉——几千里之外的父母那边,电话问候还是要送达的,而是销声匿迹城市有年,不仅是回家和爹娘团聚的念想在现实的消磨中渐渐尘埋,而且连旧时代遗留下来的节日仪式符号,也早就被俺东一点西一粒地扔得一干二净。

城市善变,我也不是继往圣之绝学的疯子。

于是,就和近年来的每一个日子一样,继续睡不着觉。不对,过节了,应该说继续不睡觉。看看凌晨3点已过,应该可以睡着了。还真是没错,躺下再睁眼已经近6点,东边晨曦已现,天高气爽,路边绿树轻摇,微风习习。这么好的时日必须去吃早点。

搬到望京已18个中秋,这些年里,尽管这个地儿种麦子一样长出来很多建筑，但变化的图样我还是能够了然一些的:不用看路,夸张一些说,闭着眼就可以顺利抵达要去的地方。

今天这间早点铺是这两年才开卖的清真店家,据门口张罗的老哥说是牛街过来的，我喜欢他们的面茶,还有老哥张罗的话语,他叫我大哥,年轻的称兄弟——不是一律“师傅”的京片子,而是更老派的风尚。他们只卖早点,是租用别家门店。门店的名号我一直记不住。

实际上别家门店的商标我通常也是记不得。夏天的时候在望京和一位画家吃饭，发完位置地图坐等没多久,艺术家说到了,问是哪一家,我不得不跑出门来看上面的牌匾。

想来是俺乡下人德性没彻底去根儿。村镇里一般不会说街道门牌,或者就没有,具体位置都是谁谁家那儿。人熟啊,相互间亲密得远远超过“不动产”符号。城市对我来说,显然是颠倒过来了。不用脑子过滤不用眼神扫描就八九不离十的望京,那些更密集的人脸却完全陌生,18年来在望京的每一天都是如此,连进出无数次的超市,店家人面孔同样是陌生的,兴许有入眼数百次的店员,那也是一样的陌生。而一些貌似很熟悉的他人,比如我常去的小饭馆,店主的脸熟悉得每次都要招呼一回,“好久没来了哈。”你看,很长时间不见都记得,面熟如外面的马路和建筑一样,然而作为人,心里的草图却一无所知,还不如网络上那些男女都分不清、爱表露自己观点的大神。

以前住单位那边的时候，走在路上或是在马路边的小馆子吃饭,经常能碰上有所知晓的人,加上单位旧时的大头目有些“土”,而且不像现在进城后爱装洋的后生,他们也安心于“土”的塑像,早上排队买烧饼晚上街边喝二锅头之类的形象也是可以亲眼得见的,感觉自己就像待在小镇子或村子里一样。

离开市中心到了四环外的望京才有了大城市的感觉:去趟西单那就是出远门……关键还是扎进了陌生人堆儿里,房子和人见多不见少,却年复一年的谁都不认识,物理上的远,心理中的近,真是难以分清。

城市的包容大概就是这个样子了，亲密地拥挤在一起,相互干着私人生活中谁也离不开谁的事儿,却完全以陌生人的面目相对，离旧式的生活状态——比如村子里谁也不依靠谁照样安享代际生活的人家，却各自端着碗蹲在同一棵树下家长里短的毫无私人空间——越来越远,看着那些怀念乡村、怀念人情世故的文字,不知道该进该退。

就说当下传统的节日吧,城里的说法,好听得像唱歌一样,然而,或许,大概,庄稼一样生长起来的新城市,却似乎不太把相关的传统仪式符号当回事儿,总想着往前奔,即便那些留下古老建筑的城市,也是如此“本性难移”。对错,关于未来的,没有人知道,那些“保护”下来的旧时代遗迹,比如古老的建筑,感觉多半仅是出于文化上还可以回头的考虑——其实这也仅是一种可能性而已,能不能回头没人知道,就像现在这种陌生人扎堆的现象,有人愿意如此吗?或者大多数人根本就不愿意,但它还是这样继续走着。

想一想,离开谁都没有生存问题,甚至可以老死不相往来的村寨“寡民”,相互之间居然亲密得没有缝隙,而拥挤扎堆儿,密切勾连“相依为命”的现代都市人,互相之间竟然陌生得像带着面具的偶人……

吃罢早点,天色大亮,月光早已没了踪迹。

晒室观复

神秘的宫廷饮食

谈 瑶

最近《如懿传》热播。有观众戏称,这难道不是《和乾隆一起用餐吧》或者宫斗版《舌尖上的如懿传》?和剧中的“吃货”皇帝相比,真正的宫廷饮食到底怎样?皇帝吃饭有哪些讲究?作为在“宫里”工作多年的一名工作人员,我为大家介绍一下这方面的门道。

之前我也知道,皇帝吃饭称为“用膳”或“进膳”,但后来成了故宫一名文博从业者后，才明白之所以不称为“吃饭”是因“饭”和“犯”同音,有意避开。人家皇帝就是讲究。再说说吃饭流程。到饭点了,皇帝命御前侍卫开始传膳，总管太监命底下的太监在用膳的场所布置膳桌,将准备好的饭菜从御膳房端来。膳食送达后,皇帝并不立即开吃，而是先命太监在每一道菜上放一个小银牌,以检验是否有毒。接着再命太监尝膳,尝膳太监要把每一道菜都尝一尝,确认无毒后,另有太监高喊一声“打碗盖”,意思就是把银制试毒牌子撤下来,这时皇帝才开始正式用餐，由此可见皇帝吃的饭菜都是经过层层把关的。不仅安全问题解决了，还这么有仪式感,皇家的威严即使在吃上,也是体现得淋漓尽致。不过总觉得他们这样真的好累。

御膳被披上了一层神秘的面纱，其实宫廷菜并不用稀奇古怪的食材，多数是用最普通的食材做出最不一样的味道。宫廷御膳，最首要的就是确保食物的安全。皇帝吃饭的时候,即使是他最喜欢的一道菜,也不许超过三筷子，主要原因是皇帝的喜好不能让他身边的人知道,以免被钻空子。曾看过一份从清宫《内务府膳食房档案》抄出的一张菜单,自己还是被上面记录的内容震惊了一下。上面写着“咸丰十一年十月初十日皇太后早膳”,火锅二品:羊肉炖豆腐,炉鸭炖白菜;大碗四品:燕窝“福”字锅烧鸭子,燕窝“寿”字白鸭丝,燕窝“万”字红白鸭子……《膳单》记载皇帝每顿饭所“进”的品种,并不是意味着完全吃掉,仅是“尝过”而已。

当然不能指望一部剧，能在饮食的细节上做到如此高度还原与考究,但作为观众,我们一探究竟,总归是种严谨的态度。

我国古代宫廷饮食制度,早在西周便已确立。到了明代,分为外廷和内廷两大系统,外廷饮食机构光禄寺负责以国家或朝廷的名义举办的各种祭祀、宴会饮食,而内廷饮食机构尚膳监负责皇帝御膳的制作。明朝宫廷的厨役大约有五六千人之多。紫禁城城内的穷奢极欲,可想而知。

负责皇帝饮食的机构组织严密，但不是说皇帝吃什么没有自主权。皇帝想吃某种食物,下旨到尚膳监,由尚膳监拿着经过审批的领物票证到光禄寺领取所需食材,制作完成后呈上。

到了清代,皇家饮食由内务府单独管理,御膳房是其下属机构,紫禁城内有许多大小不等的御膳房。内务府职官多达三千人，比事务最为繁忙的户部人数多十倍以上。御膳房有总管太监三人,首领太监十人,太监一百人。除了管理机构厨师差不多四百人。普通的一个鸡蛋,内务府报价是十两银子。清代一名七品县令一年的俸禄才四十五两，四个鸡蛋已经接近一个县官一年的收入了。其中的猫腻也可想而知。明朝都城迁到北京后，宫廷里的厨师大都来自山东，清朝入关定都北京后,基本沿用明代山东鲁菜厨师班底,同时也保留满族自身的饮食风味和习惯。

宫廷的饮食文化纷繁复杂,除此之外,封建专制制度之下,其铺张浪费与穷奢极欲也可见一斑,依附在帝王饮食系统上的人们,更是中饱私囊,从中渔利。纵然帝王之家,钟鸣鼎食,一世浮华,现如今,也不过是过眼云烟,成了历史的风沙。