

青春之歌 / 蒋文忠

五四青工技能赛事的记忆

每逢五四青年节,我总会想起50多年前工厂举行的青工技能大赛,那热闹的比赛场景和得到名次后激动的心情总是让人回味。

我清楚地记得,那是在上世纪70年代初的一个青年节,我们工厂举行建厂以来第一次青工技能大赛,工厂的电焊、铆工、车钳刨、行车工、翻砂造型、锻造等机械行业的八大技术工种的青年工人都积极报名参加了这次技能大赛。

我厂建立于1956年,是常州化工系统唯一的机械厂。在50年代到70年代初,工厂职工从不到600人发展到1200多人。特别是在60年代末到70年代初,工厂增加了三四百名青年工人,工厂的技术工种人员的技能水平处于青黄不接的状态。

为了工厂的发展、产品的升级换代,急需培养一批又红又专的青年技术工人,来适应形势发展的需求。当时常州工业战线上的口号是“远学大庆王进喜,近学常州叶慧英”“立足本职干革命,建设四化献青春”。为此,工厂从厂部、党委,到工会、共青团组织,非常重视青年一代的培养,多次召开专题会议,决定在1972年的5月4日这天,组织举行一次大规模的青工(年龄规定在28岁以下)技能比赛。

3月底,工厂的红头文件颁发后,全厂各车间科室部门积极响应。厂部组织工会、共青团组织、生产技术部门等成立组委会,尽快制定出各工种技术比赛的项目方案。工厂下属五大车间更是非常重视,组织各工种的青年工人参加比赛,还分别由师傅带徒弟,“一帮一”进行技术培训,争取在比赛中取得好名次。

我在1971年复员分配到常州化工厂金工车间工修班,当了一名机修钳工。我师傅名叫谈敦济,当时他是七级钳工,在全厂相当有名气,是排得上号的钳工大师傅。我记得全厂参加钳工比赛的有30多名,进行比赛的项目,是以手工制作一颗六角型的螺帽。螺帽虽小,但要手工制作,需用上钳工的锯弓、锉刀、凿子、榔头、角尺、钢尺、圆矩、样冲、划针等十八般武器,时间规定在三小时内完成。当时钳工比赛的场地设在金工车间,焊工铆工比赛场设在铆焊大车间,行车工的比赛在铸锻车间进行。

在比赛前的个月时间里,所有参加技能比赛的青年工人分别在师傅的指导下默默地练习,都想在这次大赛中取得好名次。

5月4日这天,全厂内外红旗招展、锣鼓喧天。工厂的大喇叭里不时播着《咱们工人有力量》《戴花要戴大红花》等红色歌曲,还有市局领导、电台报社记者、全市各单位派来观摩的人群,真是热闹非凡。

生活琐记 / 赵德明

谷雨的记忆

谷雨是春天的最后一个节气,此时雨水开始增多,谷类开始下种,天气潮湿气温升高,万物开始生长。这些物候现象,在农村会有很深刻的感觉。我从农村回城已经多年,对当时的田野景色、农时农活仅有些许模糊记忆。记得谷雨时节,大麦已经灌浆,再过几天,西南风一刮,大麦颜色会由绿变黄。“立夏三天槌枷响”,再过半个月,大麦就要开镰收割了,可解青黄不接之困。此时,村上少数农户真的是米缸朝天了,就指望公家临时下拨的“预借粮”度日。但往往“僧多粥少”,如何分配这几百斤预借粮,按劳力分配还是按人口分,生产队往往要开几次会才能搞定。其实,大麦产量并不高,芒刺又极长,品质更是皮厚粉粗,本是喂猪饲料,但此时的确能够救急,所以每年生产队还总是会种上十来亩的。

与此同时,城里人心心念念的油菜花大致已经花落一地,露出密密匝匝的油菜荚来,差不多十多天后同样可以收割。不过,此时菜籽极易开裂掉落,为确保到手的菜籽颗粒归仓,每天必须在清晨露水未干时,小心翼翼地挑到场地上,待几天晒干后一顿“爆打”,再用细筛扬净,剩下就是紫褐色的菜籽了。生产队一般年份可收大几百斤,社员一年的食油就有指望了。

油菜籽可以挑到社渚镇上交给现成的菜油,大约三成油七成饼。但生产队更愿意到烟熏火燎的油榨坊里来,亲眼看着榨油,哪怕能多半成也是上算的。榨油过程是公开的,先在至少一米直径的大铁锅上反复烘炒,然后倒入圆桶中,里面早有一种类似稻草的草束,两头用这草束包裹后,依次排入油槽中,一般放二块左右。油槽是用较粗的杂木制作,两头联接,坚硬而光滑。接着榨油开始,依次打入楔形木塞,原来相对松散的菜籽饼慢慢压紧,随着木塞不断更换,菜籽饼终于有菜

为了搞好这次青工技能大赛,全厂车间的职工停工一天,各路人马都为比赛服务。参加比赛的青工都穿上统一的工作服,精神抖擞,犹如即将上战场的勇士。

上午8时整,大喇叭里传来厂长宣布技能比赛开始的号令,参加各工种的选手步入比赛场地,投入了紧张又专注的操作。

金工车间的大小机床马达轰鸣,铆焊车间弧光闪闪,行车在空中不停穿梭,钳工比赛场上,榔头锉刀凿子声此起彼伏。我也在这紧张的气氛中投入了比赛。我先用钢锯按图纸尺寸要求锯一段圆钢,用样冲在圆钢一平面定位,用圆规钢皮尺划出六等份,再按平时训练的要求,把锯下的圆钢在钳台上对等压出痕迹,再用师傅教的技巧,用凿子凿成六等分毛坯,然后就用锉刀开开了。我不时地用游标卡尺测量尺寸,用角尺测量平面度是否倾斜。按图纸尺寸要求留下余量,最后用细齿锉刀进行修整,银光锃平(按规定不能用砂纸打磨)。这样经过两个多小时的比赛,我在10:40就提前完成了整个螺帽的手制加工,一个光亮的六角螺帽诞生了。这时的我,已是汗流浃背。

中午饭后,各路参赛选手都集中到大会堂里,紧张等待比赛成绩和名次。下午4时,全厂各车间职工陆续来到大会堂,大会堂里座无虚席,主席台上坐着市、局、厂部的领导们。厂长作了大赛总结报告后,裁判员宣布比赛结果,此时大会堂里鸦雀无声。当宣布到钳工组第一名金工车间蒋文忠时,我们金工车间职工座位方阵顿时爆发出雷鸣般的掌声。我和师傅也激动地相互握手,全车间的职工起身为我们祝贺,此时的情景我真的是终身难忘。

我厂举办的首届青工技能比赛,奏响了常州市各行各业青工技能比赛的号角,也唱响了全市青年工人技能比赛的青春之歌。在后来的很多年里,常州工业的焊工、铆工、车钳刨、行车工等各种技能比赛基本都在我厂进行。全市的电焊工技术比赛有多届在我厂举行,我厂选手徐平雷、徐华兴、盛立宽、殷建明、蒋建方、郑家柯等都曾获得过前几名的好成绩。电焊工许华兴、徐平雷被厂部推荐参加了江苏省焊工比赛,都获得了前两名的好成绩。许华兴还代表江苏省参加了全国焊工的比赛,并光荣获得全国焊工技术能手称号,为常州市争了光彩。

1973年5月,国家燃化部(化工与煤碳部总称)在上海化工专科学校开办基层技术干部培训班。我因为当年获得了钳工组第一名,工厂领导推荐去参加培训班,从此改变了我一生的命运。

油渗漏出来,直到流尽最后一滴油。

手工榨油的劳动强度很大,里面的工人通常都是上身赤膊的,用的大锤是方形花岗石凿成,重量大约在15公斤以上。这样的份量加上用力夯打,才能使木塞不断挤入加深,从而压缩菜饼,榨出油来。榨油也讲究技巧,如果楔形木塞打偏,则有可能伤伤人,因此,两台榨机之间是有网作隔断的。

根据惯例,菜饼榨到八成以上时,出油量就明显减少,此时工人就放下大锤休息了,因此必须连续递上好几块,他们才会继续夯几下。下面就轮到我们生产队的人员上场了,接过大锤继续夯打。那时我年轻力壮,也抡起大锤打过几下,感觉真的份量不轻,不过也没丢脸。

谷雨以后,农活繁杂,日胜一日。有一件农事印象深刻,那就是做场。

每个生产队都有仓库和场园。仓库一般有屋多间,或囤粮或喂猪或养蚕或存放各种农具。仓库前面必定有个广阔的大场园,所有夏收秋收,无论小麦稻谷,都要在此脱粒扬净,晒干入库,然后“交公粮,卖余粮,分口粮”。那时的场园绝不象今天用混凝土浇筑,就是在普通田块上加工而成,照样可以做到平时通车辆,雨天不湿鞋。一般场园用上三五年,细泥扫尽后,会露出砂粒,混入稻米中就会硌牙,这时就必须重新做场。先用锄头浅削出一层表土,厚度不超过三分,打碎细化晒干,然后浇水吃透,再洒上草木灰,接下来就是用桂枷反复敲打,直到平整如初。以后无论麦子稻谷登场晒晒,就不必再担心有细石硌牙了。这种做场方法,看似原始落后,但简单实用,体现出农民的大智大慧。

现在的农村,粮食种植也都实现机械化,集收割烘干于一体,效率较过去已不可同日而语。但对应农时节气,好像并未完全过时,有时回忆对比一下,还是很有意义的。

往事钩沉 / 蒋志超

胡滢家属墓穴挖掘目击记

上世纪50年代中期,在常州东门城郊结合部,一个相当规模的职工宿舍群拔地而起。这就是当时在常州无论是容量上和品质上都数一数二的和平新村,即经两次大规模改建后现在的五角场西村和五角场东村及周边地区。

建造和平新村是为解决东门企业尤其是纺织企业众多、职工住房困难而采取的重大举措。和平新村是在一片农田河塘沟渠上建造的,附近就是牌楼弄,牌楼弄往北即进入和平新村。和平新村除了宿舍及一些配套设施,还有少量古时候留存下来的石人石马石狮子,有的已经残缺。在古代,牌楼弄至和平新村的路段是一个墓道,一些纺织女工上夜班路过还有点人害怕,于是就叫家人陪送。

和平新村的地下埋藏着很多古墓。民间传说曾有哪个朝代的尚书埋葬在这里,具体位置不得而知,所以这里史称“尚书坟”。

1956年,我家从成全巷搬至和平新村,原因是我母亲在和平新村南面附近的公私合营裕民布厂(后棉织九厂)工作,上下班方便些。我家在和平新村住了19年,和平新村不断扩大。在新建房屋挖掘地基时,经常有古墓被发现和挖掘,出土了大量的金银铜器具、漆器、陶瓷用品以及丝绸织物等文物。一些丝绸织物刚出棺时颜色很鲜亮,过几个小时就黯然失色了——见到阳光和接触空气后就变黑风化了。

遇到这样的事情,不满10岁的我会与兄弟及发小们结伴去看热闹。在我和大哥志强、小弟志俊的记忆中,大约上世纪60年代中期,后经考证为1965年深秋初冬,天气已经转冷,有一天下午,阳光明媚,空气清新,在南京汽车常州随车工具厂和平新村职工宿舍工地,发现了两个气派的明代墓穴。常州博物馆的考古人员接到消息后立即赶来,他们在附近严家村村民

晚饭随后手翻看网购的《吃着吃着就老了》这本由纪录片导演、制作人、美食作家陈晓卿新推出的美食文化作品,翻至《螺蛳壳里的道场》一文,因为前几天家里刚吃过两次家常烧螺蛳,所以先翻阅此文,想看陈老师写了些啥。该文才一页半纸,很短,但写螺蛳写得很有神。我边看边想,陈老师是皖北人,估计不会写到正宗江南吴语系人吃螺蛳是用筷子夹着吸的,全文看完,果然没有写到此场景。

吴语系人士吃东西最讲究不时不食,清明前夕,自然少不了品尝号称赛肥鹅的螺蛳。在江南吴语系地域,螺蛳的叫法也不一样,苏州那片的人叫“螺蛳”,而常州和无锡这则叫它“螺蛳”。

儿时记忆,江南农村家家户户大都处于食物匮乏的状态,很少有荤菜吃。每到开春之时,母亲总会带着还微冷的春水,到村前清澈的小河摸点螺蛳回来烧了吃,权当荤菜。外婆家在芙蓉圩,那时那里的生产队都挖池塘养鱼,用磨好的豆浆喂鱼,鱼吃不了那么多,剩下的豆浆就沉到池底,螺蛳就能吃到新鲜的豆浆,所以长得很快,由于生长期短,鱼塘里的螺蛳壳薄一点,不像野河里的螺蛳壳那么硬,所以鱼塘螺蛳更鲜美。改革开放以来的鱼塘专养螺蛳,同样喂的是豆浆,终于叫响武进十大名菜之“芙蓉鲜螺”。

螺蛳形状类似锥型贝壳,它是一种腹足纲软体动物。螺壳坚硬,需用钢丝钳剪,成熟大螺蛳壳体长3厘米左右,壳顶尖,螺层共有七层,壳面呈黄褐色或深褐色。当然,还有白色外壳的螺蛳。白壳螺

孩提时代的谷雨时令,村里娃们常围着地垄上的串串豌豌豆一边采摘,一边躲猫猫。“白日长,夜里短。豌藤青,豌豆香……”一阵阵娃娃音的快乐童谣牧歌,时不时地在田野农舍间清脆回荡,这是乡时村寨一道原生的风景。

春末夏初,豌豆荚胀着肚子,以弧形的两片荚壳包围包裹着圆溜溜的青青豌豆,瓣次栉比地挂在匍匐的藤蔓上。“青豌豆熟了!”巧妇们一手提竹篮,一手摘下豆荚放入竹篮。回家后去除青荚角的两头,漂洗干净,然后放入锅里加水,旺火煮滚,待滚开那刻断火,再放入些许盐粒翻炒后焖一会儿,青豌豆变成鹅黄色,盛装上桌,便是男女老幼争食的美味。

豌豆,是食用豆类作物之一,营养价值高且长相漂亮。《本草纲目》称“其苗柔弱宛宛,故得豌豆”。豌豆还在华夏文化界城里颇具风情,元代诗“樱桃豌豆分儿女,草草春风又一年”在画家丰子恺的作品中,被借喻豌豆之意象,表现母爱。

的积极配合下,对两个墓穴分别进行了仔细的挖掘。当时,墓穴旁站满了观看的人群,小孩子占了大部分。博物馆内一位身材匀称、皮肤白皙、年轻貌美的女考古工作者,用亲切的吴味普通话对孩子们喊道:“小朋友们,不要拥挤,不要喧闹,当心脚下,小心滑倒,注意安全。”

挖掘开始了。但见严家村的毛胡子队长秦根宝带领几个村民各自舀了几口常州产的二两半小玻璃瓶装的白酒,壮了壮胆,然后按照博物馆考古专家的要求,先用钢钎等工具,小心翼翼地把石棺上的石板盖子慢慢地撬开,用绳子绑住石盖的四个角落,再用铁三角架葫芦手拉起吊揭开……

这两个墓穴都是套棺,即石棺在外,木棺在内,石棺套木棺。石棺盖板被撬开,鲜艳的红漆木棺重现天日,立刻映入眼帘,引来一阵欢呼。打开木棺比撬开石棺轻松,但须更加细心。经过



江南风物 / 张培忠

螺蛳琐记

螺是环螺的一种,是自然基因突变形成的。白壳螺蛳含有多钟维生素,鲜味氨基酸丰富。但这个白壳螺蛳量太少了,估计一百粒螺蛳中才能找到几粒白壳螺蛳。我曾在淹城一家餐馆吃到一盘加了咸肉丁和鸡汤白烧的白壳螺蛳,味道鲜美,至今难忘。

可能北方人容易把螺蛳和田螺混淆。其实,两者虽然外貌相似,都栖身于江湖池塘田间,但是个头有很大的区别。螺蛳最大不会超过3厘米,而田螺最大可至6厘米。螺蛳为中国南方独有,而田螺则遍布世界。螺蛳和田螺都可食用,但从口感来说,螺蛳是细腻鲜嫩,剪去螺尾可直接烹饪烧制,亦可以挑出螺肉炒韭菜吃。田螺肉则丰腴肥厚,整个煮食并不好吃,需把肉从螺壳中取出剁碎后与猪肉的五花肉末相搅拌,加入香菇、马蹄碎了,然后将拌好的馅料塞至螺壳内烧制,则更加好吃。

江南一带食用螺蛳的历史可以上溯至新石器时代。考古专家在金坛三星村遗址发现了在骸骨下面有一层厚厚的螺蛳壳,在这些螺蛳壳堆里还发现了一些骨器和陶器,经过“碳14”测定,这是距今五六千年的新石器时代的遗物和骸骨。这些骸骨跨越了五六千年,在这个土壤水分大并且还呈酸性的地方,居然还保存这么好,经研究,原来螺蛳壳是碱性而且还吸水,这样就中和了土壤的属性,所以这些骸骨能保存至今。据此可以推测,大约五千年左右,江南一带先民就有食用螺蛳的习俗了。金坛湖

唇齿留香 / 涂俊明

豌藤青 豌豆香

似地布些许豌豆苗,零零星星地收点给孩子们耍玩、解馋。因为豌豆在社员们眼里毕竟只是“小玩意”,那时候饱一家老少肚子才是“刚需”!那个年月里,每当收成之后的老豌豆“卖”完任务,剩余部分社员们谁也不愿意多要,人人都会盘算:多进一斤稻麦的“实在价值”远比这大很多。于是,村民们只能各显神通,担着那些“丰收多余”的豌豆到街市,央求那些制售凉粉皮、豆芽菜的店家低价收下。回到队里记账时,队长总是一句:“来年万万不要多种豌豆了!”

青嫩的豌豆,粉嘟嘟的,青青香的,还是非常诱人的。初夏时节已入农忙,社员们一大早就要出工,早餐吃得老早,到十点多才钟“前胸贴后背”了,离收工吃中饭还早着呢。那季节

考古人员的精心操作,木棺也被打开了,经历了几百年的棺里已渗进了泥和水。这两个是夫妻墓穴,出土了各种造型的金银铜等器具和大量的绫罗绸缎等织物。男主人墓穴出土了一个有意思的金幡牌,上面镌刻着四个醒目的仿宋体字——天下太平,与墓主人的名字很是契合。女主人墓穴的挖掘更加引人注目,只见那位秀丽的女考古工作者(写此文了解后知道她叫陈晶),穿着长筒靴,戴上橡胶手套和口罩,在墓穴的泥水中,低首弯腰、耐心细致地打捞棺椁里的随葬品。她的胆气和不怕脏,不避异味的敬业精神,让我这个小毛孩顿时肃然起敬。忽然,一对镶嵌蛙玛瑙银簪出现在她的手上。她小心拭抹,洗净擦干,可以清楚地看到两只栩栩如生的金田鸡,歇伏在金边镶嵌包裹的玛瑙荷叶上,悠然自得,逍遥自在,生动传神,很是养眼。在与阳光的交汇中,金光闪



江南风物 / 张培忠

螺蛳琐记

泊众多,有古太湖(今称长荡湖)和钱荡湖,水产丰富,今天的长荡湖古时就有“日出斗金、夜出斗银”之说,可见湖里鱼虾蟹螺之丰盛。

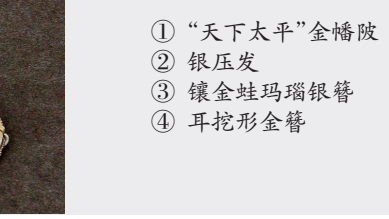
摸螺蛳并不是个技术活,脱了鞋子挽起裤管蹬到河岸边就能摸了。河水清澈见底得可以用肉眼直接看到螺蛳、水中的石块,驳岸边沿都会有螺蛳附着。还有一种方法就是人不用下河,用铁丝弯曲,其中有一段平直,然后套上尼龙绳网,用这个特制的螺蛳网伸至河底捕捞,拖上岸后将网里的东西倒出翻寻螺蛳,运气好时也可以捞到小鱼小虾。这翻操作在江南被称作“藕螺蛳”。

还有一种能采集到螺蛳的方法就是“隔河泥”,当时在农村这个是最吃力最有技术的活之一。是用一种竹制三角形铁套上密集尼龙绳网制成的专用农具,人站在船上手握两根长竹竿将隔网张开伸至河底,然后将两根竹竿用力并拢。此时隔网中已夹取了河底的淤泥,当然有时能隔到螺蛳、蚬子、河蚌、水草、小鱼小虾之类的东西。然后将隔网用力提起拖至船中,此时两根竹竿还是并拢着的,只要双手将竹竿掰开,隔到的河泥就从隔网中脱落在船中。偶尔可以看到活泼鲜跳的鱼虾夹杂在泥中,在泥中有时能翻寻到螺蛳或碎砖瓦小石块等等。隔起的河泥待水泥船中舱装满了,就将船靠到田边挖有“灰潭”的地方,然后用“筛杆”(长柄竹竿套上塑料或木制的舀河泥的专用农具)将河泥从船上舀至事先挖好稍微有点倾斜的沟里。

闪,铮亮无比,引来一片赞叹声。

出土文物表明,该墓确与明代六朝元老、礼部尚书胡滢(武进人氏)有关,但更准确地讲是胡滢家属之坟,因为在墓穴中并没发现胡滢的蛛丝马迹。这两个墓穴的主人分别是胡滢的儿子胡长宁和儿媳段氏(市博物馆有案可稽)。

近日,我找到了曾经在常州博物馆工作过的邵遐远老师、叶鹏飞先生和陈丽华馆长(陈晶老师的学生),向他们讨教,并在陈馆长的热心介绍下,找到博物馆保管部副主任谭杨吉,进一步核实有关史料。我还走访了市文广旅局二级调研员周晓东、市文保中心办公室主任吴冬冬、常州艺术高等职业学校校长高慰等。由于他们的支持和积极配合,我弄清了当年目睹挖掘墓穴的墓主人是谁;也让我再次一饱眼福,见到了那一对数十年前来念念不忘的匍匐在镶嵌玛瑙上的金田鸡。



江南风物 / 张培忠

螺蛳琐记

这沟通向“灰潭”,从船上舀出的泥就顺着此沟流到“灰潭”。一般会用潭边事先准备好的“荷花浪”(即紫云英)或青草撒入“灰潭”,舀一层河泥铺一层“荷花浪”或青草,直至“灰潭”满上,这就完成了堆肥的过程。第二天,“灰潭”中河泥上总会有螺蛳沿在上面,此时就可以去拾螺蛳了。

从河沟池塘摸来或网来的螺蛳,置于盆中用清水静养一两天,待螺蛳吐尽泥沙,然后用老虎钳或大剪刀剪去螺尾,仍置于清水中,滴几滴菜油静养两个小时,然后洗净沥干。锅烧热加入猪油,先下葱姜蒜爆香,将螺蛳倒入锅中翻炒至有点锅气时,洒点料酒,再倒入酱油继续爆炒两三分种。然后看螺蛳螺口的黑色保护层即膜(yān)是否脱落,如已自然脱落,加一小勺白糖和鸡精,撒上葱花末或香菜末,再撒一点点白胡椒粉即可起锅装盘。

正宗的江南人吃螺蛳时,不会用手抓取螺蛳吮吸,他们通常会用筷子夹取螺蛳,对着螺蛳口部吮吸。一般都能吸出螺肉,如果吸不出来,就会吸一下螺尾,把螺壳里的空气吸出来以后,螺肉就会缩至尾部,再从螺口吸一下,美味的螺肉就入嘴了。曾经在桌上多次考过人家,用筷子夹螺蛳吮吸,北方人百分之百不会吸。

螺蛳,江南水乡一年四季都有。只是过了清明,螺蛳就开始产小螺蛳了,螺肉仍可食用,只是味道远不如明前螺,且吮吸时总会吸到小螺蛳。

里,大家唯一应对的是带上“点饥”的豆角备品。人们带得最多的是蚕豆之类,边吃边干,不影响活计。记得那些女社员用手绢包着的青豌豌豆,在相互赠礼中,大家更愿意要大而肥实的蚕豆之类,对小家的“豌豆芯”不太青睐。这时候,我总觉得不该让人尴尬难堪,会乐滋滋地接过一把“豌豆点心”,美美地品味,嘻嘻地逗乐:豌豆青,豌豆嫩,豌豆粉,豌豆香!

几十年光阴荏苒,“白日长,夜里短。豌藤青,豌豆香”的童声歌谣常在耳旁响起。如今的豌豆已略显娇贵,毕竟唯有初夏时节,才有新鲜的青豌豆飘香。最近市场上的青豌豆荚已然成了煮妇们争相采购的珍稀品。偶见席上一盆青豌豆,我就会想起那段工间小憩时的“豌豆点心”。