

我师傅是八级钳工

□王建国

中考之前,闲聊时,邻居说学校召开家长会时,班主任劝一些底子差的学生别参加中考,而是考技校,将来好就业。一些家长对此颇有意见。家长的心情我很理解,但从我本人的经历来说,我觉得技校也是一种实用的选择。

我16岁进厂跟师傅当学徒,学的是钳工,第一年的每个月只拿14元的生活费,第二年每个月16元,第三年每个月18元,为期三年,相当于现在读技校。学徒的第二年,我便有了理想,就是将来当个八级钳工。为啥呢?因为他们不仅收入高,在单位十分受人尊敬。

我的师傅就是这样一个人。当年,在大家一级工只拿30元左右时,他却拿到了120元以上,另外每月还有津贴,单位派车接送上下班,享受着高干般的待遇。没有人不服气,他有着不同寻常、且十分实用的技能。

比如,车间里重要的生产设备上出现故障,几位科班出身的工程师拿着图纸和使用说明书急着找原因,却长时间无结果。生产科长见状很着急,这直接影响到全厂的生产进度,赶忙让我找来师傅。师傅到了现场后,既不看图纸,也不看设备说明书,而是拿一把大号螺丝刀紧贴着设备,用耳朵仔细地倾听。在师傅手中,螺丝刀像是医生使用的听诊器。片刻时间,师傅就指出设备故障的原因。

检修工在师傅指点之下,迅速拆开设备,排除故障,很快,设备就恢复正常运转。过

后,师傅乐呵呵地说,小王啊,好好跟着我学,技不压身,荒年饿不死手艺人!

师傅不仅手艺过硬,对待工作很讲原则。有一次,厂里接到一批订单,为上海某公司加工一批柴油机部件,其中有一个关键部位的固定螺栓。技术科工程师照葫芦画瓢,设计出了图纸。按照这份图纸加工,就要将一段高级碳素圆钢,加工成为直径很小的固定螺栓。另外,再将螺帽上端精加工成为长方形。这不仅费材料、费时间,加工精度也难保证。为此,对加工工艺不满的师傅找到技术科长,要求更改制作工艺:先将钢材进行锻造,基本成型之后再进行机械加工。

这样一来,不仅节省大量的原材料,机械加工的过程简单,还节省其他成本。我在跟随师傅学手艺的几年里,类似的事情时有发生。有关部门的头头怕看见师傅,甚至见到师傅绕着走,但是,一发现设计方面的问题,师傅仍然不客气上门要求纠正。

师傅私下里常对我说,我们的岗位是钳工,是企业产品的终端,前面各道工序中产生的误差越小,我们这里进行零部件组装就越顺利。假如发现前面工序存在的问题不去纠正,到了我们手中,那将是麻烦事一大堆,弄不好还得加班加点,直接影响全厂任务的完成。“慢工出细活”,指的就是对产品组装需要时间,不可紧赶。

师傅已经过世多年了,他说的不少话,我仍然记得。工友们相聚,都会提到凡事喜欢讲个原则的师傅。也许,讲原则就是当下提倡的工匠精神吧。

初七仙人脑

□王艳

年初七,大赣榆有一祖辈传下来的习俗:家家户户吃仙人脑。据说吃了仙人脑,孩子聪明灵秀,大人健康不头疼。

仙人脑俗称青浆子,是一道地方小吃。不过,看了菜名千万别怕。它是一种清淡寡味,少油纯素的绿色吃食。平常不做,只因麻烦费时。年里年外,大鱼大肉吃腻了,换一道清新的口味,对于宠溺坏了的味蕾,却是极为妥帖的享受。

青浆子的食材随地可取,做法简单,就是比较费时。妈妈辈就爱这一口,她们自夏天就在准备青浆子的原料了。妖娆的长豆角、清香肥胖的苦米豆,夏天里长得恣意妄为,妈妈把吃不了的豆角理净,开水锅里烫余一下,放竹筐里晾干,密封保存。

初六,妈妈就备好嫩嫩的豆芽、青脆的萝卜、红红的胡萝卜,泡发瘦瘦的黑木耳、干豆角、胖胖的黄豆,择好绿莹莹的菠菜、芹菜,再把白菜切碎,开水锅里氽过,双手用力挤干水分,就等初七一早开工了。她做这些的时候,总是哼着小调,喜气洋洋地。

初七一早,妈妈忙开了,磨

好黄豆糊,萝卜擦丝。锅内水烧开,放入白菜、青红萝卜丝、黄豆糊、木耳、豆芽、豆角等,中间要好生看顾,因为豆沫容易溢出锅外,还要不时用勺搅拌,一为防止糊锅,二来也让菜菜们受热均匀。

直至清香扑鼻,水汽氤氲,最后投入青青的菠菜,嫩生生的芹菜,立马又是另一种鲜香四溢,芹菜那清凌凌、淡淡微的神韵,长驱直入,抵达嗅觉记忆中的最深处。

小碗中调入香醋、辣椒、酱油,滴几滴香油,撒上香菜末,简简单单的佐餐小料,配上这一碗热气腾腾的青浆子,绿肥红瘦,汤汁浓白,鲜活香辣,赏心悦目。妈妈每次都能吃两大碗。初七这天,东家送一碗,西家送一碗,一大锅青浆子很快见底。不过,妈妈总要留下点。第二天,热油锅,焰上葱姜,下入沥干水的青浆子小炒一下,又是一道美味的下饭菜,对比刚出锅的仙人脑,它多了些烟火气息,更名为渣腐。

这道老祖宗传下来的春节美味,每每让我赞叹他们的惊人智慧,你看:富含蛋白质、粗纤维,又汲取了野生蔬菜的维生素,营养好吃、养胃清肠,实不愧“仙人脑”的美誉。



黑白木刻《那一天》 谢艳

青石街 NEW SUPPLEMENT 192号

你给我的,是最好的

□王霞

食堂打饭窗口有两个,每天中午打饭时,都会有个奇怪的现象。两个窗口的人总是一多一少,少的一个,快速利落,来一个走一个,没有多余的交谈。而另一个,总能听到一声谢谢,离开的人也是笑眯眯的。时间久了,发现负责打饭的两位阿姨在学校的人际关系也不一样。其中一个特别受欢迎,每个人见到她都会主动打招呼。

有了疑惑,就存了心思。细细观察,二位阿姨有个截然不同的习惯。食堂午餐配发水果。这位阿姨每次都稍稍挑选下,每一位老师拿到的都是篮子里最好的。其实,谁都知道前一个比自己的好,大家在意的是阿姨的态度——给你最好的。

关于水果的故事还有延伸。友生是我的同事,餐后,他常把午餐水果放在我的桌上。

我推辞,他说不爱吃。有时候我带了水果,分给大家。可是一转眼他就送了回来。一段时间过后,发现他真的是不爱吃,特别是梨子,甚至到了厌恶的程度。忍不住询问,他说小时候妈妈每天晚饭后都让他吃水果。妈妈很会过,常在尾市时买一大堆被人挑剩的水果。这些果子不能存放,于是,妈妈都先把烂得最厉害的挑出来,挖去腐烂,削了皮给他吃。虽然处理过了,但是一看相不好,二来味道也有了腐烂的气息。特别是梨子,味道像泡白菜一样,让他生厌。

比较起来,母亲对孩子的爱肯定远远大于食堂阿姨对食客们。可是母亲那种对生活的吝啬竟然带给儿子如此糟糕的感受。相较之下,打饭阿姨一个小小的举动却赢得了大家的感激。因为,每个人都在她那里收获了重视——你给我的,是最好的。

春韵盈帘

□鲁琨

那个使人无限向往的春,不经意间就轻叩了窗棂,带着原野的味道迎面扑来。尽管那风依然有些刺骨,可透过灵动的风,还是可以嗅到春的那股清新与欢畅。那阳光中的风虽然还有点寒意,但已经没有了寒冬的执着。

立春的气息,也将思绪拉回到从前。每年的立春这一天,母亲总会早早地开始忙活——做春饼。母亲说,一年之始就在春,这春饼是一定要吃的。于是,开始和面,还要打进几个鸡蛋,揉和醒好长一会儿。春饼要配上好馅,要用很多食材,芹菜、豆腐、肉末、韭菜、豆芽,加在一起。烙春饼也要留意,火不能大也不能小,油温不能高也

不能低。这样烙出的春饼,外焦内柔,清脆可口。母亲把春饼炸好,放在漏篮上,最后沥油。

烙好的春饼上桌后,我们几个早已按捺不住了,用手拿了就往嘴里喂。一家人围坐着,飘香的不仅仅是春饼,更是那份亲情,那份温暖。

现在的故乡,已经鲜有人种植水稻了,大部分农人都把水田改种经济作物柑橘了。可对于春天,在我心中却一直还是从前的模样。故乡的春天,草从地里不经意就冒了出来。鸟雀突然增多了,飞来飞去,叽叽喳喳叫个不停。

都市的春和小山村的春总有些不一样。这不,已经立春好多天了,风还是冷冷的。可不论怎样,盈盈春风中,那种多彩的世界已经开始着墨涂抹。

微观

○○○

不想醒来

陈来峰

年算是渐渐地拉上了帷幕。不情愿地翻身,重重地打了一个哈欠,头埋进松软的枕头,努力追寻这即将逝去的缠绵。朋友圈里阿娇说:过年真好。永远不要醒来更好。一大群人纷纷响应。我禁不住诱惑,点赞。过年真好。好吃好喝好玩,与亲人朋友欢聚一堂,没有了任务指标这些生冷的数字,看不见领导苛刻的眼神,一切美得不合逻辑。两杯美酒,三碟几小菜,一肚子的情话不完。浑身释然。

好留恋这黑白颠倒的日子,梦幻一般,如痴如醉。然而,一觉醒来,我们又不得不从眷恋的梦中走出来。义无反顾地踏上了新的征程,去追寻下一个路口的幸福。

江南龙须菜

翁俊安

当嫩绿刚刚染上北方田塍、河堤时,江南水乡已是莺飞草长,满眼绿茵。龙须菜,与许多春蔬野菜一样,也吐绿抽丝了。

龙须菜也是江南早春绿蔬“地三鲜”之一,老家江南喜用切细的火腿丝或白干丝炒龙须菜,这两种吃法,白干丝炒龙须菜略有意蕴。清绿与纯白交迭出清新、静雅、有生机的色香味,清淡幽香之中有至味,真用得上一个字:爽!江南老家人还给它取了个十分有趣的菜名,叫“小青青白娘娘”。

龙须菜应市,尽管价格不菲,但我总会买上一些尝鲜,多清汤煮;与其说是煮,倒不如说是焯。细嫩如丝的龙须菜哪能用“煮”来伺候?只是清汤沸开后先将龙须菜倒入,随即断火。大快朵颐之余,猛然觉得咀嚼的是一种江南乡野风味,一种江南春日气息。

相处之道

侯月兰

有个同事,家里摆摊卖西瓜,有天中午来了个男青年买西瓜,因生、熟问题争执了起来。他的妻子没有劝阻,而是帮着他一起吵。在争吵、打斗中悲剧发生了,丈夫拿起切瓜刀捅向对方,最终落了个赔钱又坐牢的结局。

人与人之间的相处应是一种清明的、冷静的、向上的关系,家人之间也如此。我还遇到过另一件事。一个夏季的中午,天非常热,我在一家小饭店吃饭,我对面的电扇下坐着一对等餐的小情侣。这时外面进来个满头汗水的中年男子,男子来到小情侣的座位前,抬头看了看电扇,然后说:“哎!你俩坐旁边去!”面对这毫不讲理的男子,男青年站起身刚想发作,身边的女友拉住了他的胳膊,柔声劝道:“走!走吧!这等得太久了,我都饿了!我们到另一家!”说着拉着男友离开了。望着小情侣的背影,我突然觉得这男孩子很有眼光,找了个人美心更美的女孩子。

青石街来稿邮箱

xinfukan@126.com