



我眼中的改革开放四十年

●唐素典

1978年12月,党的十一届三中全会在北京胜利召开,揭开了中国改革开放的序幕。40年来,在中共中央和各级党委政府的正确领导下,我们伟大的祖国,日新月异,欣欣向荣,城乡面貌发生了翻天覆地的变化。我作为中国改革开放40年的见证人、受益者,真真切切感受到改革开放给我们的命运和生活带来的巨大变化,心中无限感慨,思绪万千。

改革开放的40年,是中国共产党领导全国各族人民同心同德、波澜壮阔、激情澎湃、创意万千、日新月异的40年;是中华民族赶超发达国家、迎来民族伟大复兴光明前景的40年;是中国完成辉煌蜕变,逐渐融入世界,影响世界发展,令全世界为之惊叹的40年。

时光如白驹过隙。记忆中,儿时就读的小学是村中的一座庙院。土坯墙,灰砖瓦。教室的黑板是白灰刷黑漆,粗糙不平。课桌是水泥板,两头垒上土坯支撑起来。坐凳是从家带到学校的,有小马扎、有小椅子,高高低低,大小不一。照明有了电灯泡,但经常停电。上早晚自习,常用墨水瓶自制煤油灯照明,灯如萤火虫一般,忽明忽暗。读书写字时,只有凑近,才能看得清。常常不留神被灯火烧卷了发梢,两个鼻孔总是被熏得黑漆漆的。但当时一心学习,并不觉得艰苦。后来我顺利升入初中,并于1977年

考进公社高中。

高中的生活异常清贫艰苦。背着蒸馍咸菜去上学,“玉米糝,红薯馍,离开红薯没法活”是当时生活的写照。记得过生日的时候,也不舍得把自带的发霉的馒头扔掉,硬是擦擦吃掉。这样的生活,磨炼了我的意志,教会了我如何珍惜粮食,激励我战胜困难,发奋学习。1979年,改革开放的第二年,也是恢复高考制度的第三年。我幸运地参加了全国统一高考,应届考入陕县师范学校。1981年毕业后,当上了光荣的人民教师。成了我们村恢复高考后第一个跳出农门、吃上商品粮的人。感谢党的政策,感谢高考的公平,让我们这些世代代面朝黄土背朝天的农民子女,有了改变命运的机会。

参加工作后,我一直战斗在教育第一线,从王寨乡调到寄料镇,又到骑岭乡,教学环境办公条件逐年得到改善,特别是最近几年,农村学校都盖起了教学楼,配备了崭新的课桌椅。学校都有电脑,少则三五台,多则几十台。多媒体教室,音乐、体育、美术器材室,实验室,图书室等应有尽有,学生们坐在宽敞明亮的教室里,真是幸福极了。记得我刚上班时,徒步十几里去学校。后来条件好点了,就买辆自行车,每周在颠簸的路上骑行。再后来买了一辆宗申摩托车。如今我家又购置了小轿车。

通信工具也发生了翻天覆地的变化。那时,一个村或者一个学校只有一部老式手摇座机电话。通讯基本上靠书信。八分钱的邮票贴在信封上投进信箱,邮递员再把信件送到收信人手里。上世纪八九十年代,一些先富起来的人,手里拿着大哥大、腰里别着BB机,令人羡慕不已。后来座机电话普遍了,条件好的学校给每个办公室安了一个201座机电话,插卡消费。那时市区或小镇街道旁都有投币电话。书信也慢慢被电话取代了。2003年,我家买了第一部西门子手机,之后又购了诺基亚手机。由于通讯事业的飞速发展,十几年来也反反复复更换十来部手机。从最大最笨的造型,到小巧玲珑的机身,又到轻薄宽大的机屏,从单一的电话功能到现在集电话、聊天、购物、学习、娱乐、视频、支付多功能为一体的智能手机,从原来一家一部手机到现在人手一部手机,时代发展真是太快了。我用智能手机上网,学会用QQ和微信聊天,用微阅读、写作,微信支付转账,甚至K歌。四十年前无法想象的,今天都变成了现实。

改革开放使我们的生活如芝麻开花节节高。我1989年结婚时住的是学校的公房,工作多次调动,依然是以校为家,没有一个安稳的居所。2005年,我的工资待遇大大好转,生活水平得到了很大的提高,我们在市区近郊盖了新房,购置了新

家具,换上了新家电,彩电、冰箱、洗衣机、空调一应俱全。

最近几年,在市委市政府领导下,城市框架拉大了。我们居住地已从城郊变成了城中村。汝州靓丽多彩,青山如黛,汝河似海。余晖下,中央公园华灯初上,云禅湖畔,市民如织。中央公园串起五湖(云禅湖、丹阳湖、望嵩湖、天青湖、鹤鱼湖),如一串明珠。老城区改造后中大街古朴厚重,商铺整齐划一。新城区高楼林立,气势恢宏。市区游园众多,汝河、洗耳河治理后,绿树成荫,水清花香,成了人们健身休闲娱乐的好去处。丹阳路、广成路、朝阳路东延,免费的1路2路和19路公交车,大型观光车的开通,方便了人们的出行。向东,宏大的磅礴的体育中心成为市里举行重大活动的地方;向北,怪坡、风穴寺旅游景区风景如画,科教园区有着圣洁的教育天堂;向南,有产业集聚区、汝瓷小镇。汝州已是国家卫生城市、国家园林城市,目前正在创建全国文明城市。

改革开放的40年,也是汝州撤县建市的30年。汝州发生了翻天覆地的变化,我不禁为汝州市委市政府的英明领导拍手叫好。我为自己是汝州人而自豪。一个生态汝州、智慧汝州、健康汝州、文明汝州、幸福汝州正在向我们走来,我真诚地祝福汝州的明天更美好!



习近平谈扶贫：必须多谋民生之利 多解民生之忧

我们的人民热爱生活,期盼有更好的教育、更稳定的工作、更满意的收入、更可靠的社会保障、更高水平的医疗卫生服务、更舒适的居住条件、更优美的环境,期盼孩子们能成长得更好、工作得更好、生活得更好。人民对美好生活的向往,就是我们的奋斗目标。人世间的一切幸福都需要靠辛勤的劳动来创造。我们的责任,就是要团结带领全党全国各族人民,继续解放思想,坚持改革开放,不断解放和发展社会生产力,努力解决群众的生产生活困难,坚定不移走共同富裕的道路。

——《人民对美好生活的向往,就是我们的奋斗目标》(2012年11月15日),《十八大以来重要文献选编》(上),中央文献出版社2014年版,第70页

消除贫困、改善民生、实现共同富裕,是社会主义的本质要求。现在,我国大部分群众生活水平有了很大提高,出现了中等收入群体,也出现了高收入群体,但还存在大量低收入群众。真正要帮助的,还是低收入群众。

——《在河北省阜平县考察扶贫开发工作时的讲话》(2012年12月29日、30日),《做焦裕禄式的县委书记》,中央文献出版社2015年版,第15页

全面建成小康社会,最艰巨最繁重的任务在农村、特别是在贫困地区。没有农村的小康、特别是没有贫困地区的小康,就没有全面建成小康社会。大家要深刻理解这句话的含义。因此,要提高对做好扶贫开发工作重要性的认识,增强做好扶贫开发工作的责任感和使命感。

——《在河北省阜平县考察扶贫开发工作时的讲话》(2012年12月29日、30日),《做焦裕禄式的县委书记》,中央文献出版社2015年版,第16页

(未完待续)

泛舟情侣湖



黄耀辉 摄

禅意粉皮

●李晓伟

有了好食材,戒荤吃素,并不是多么困难的选择。

中国素菜流传至今,渗透在信仰、养生的方方面面。人们参悟着饮食之玄机,体会四季轮转、时间流逝之况味。可咀嚼,可回味,亦有寓意。

汝州粉皮,自带禅意。其味道虽然清淡,但除了绿色、健康、养生等,还能给人带来禅意与远方的想象。

在全球宣扬素食主义的潮流下,很多地方流行起“吃素”来,时代进步,素食强调健康、有机,成为新的饮食时尚。

汝州粉皮是“老汝州”的传统特产,始创于清道光二十年间的城关西街水坑沿田家有家,距今已有一百六十多年的历史了。汝州粉皮以优质绿豆为原料,纯手工艺磨绿豆淀粉精制而成,工艺考究,味道鲜美。每张直径三十分,每药三十张,约半斤重。它性平且凉,食之具有清热解毒、益气明目之奇效。一百多年来,汝州粉皮作为汝州传统特产的“新三宝”(粉皮、粉条、粉丝)之冠而闻名遐迩,并且漂洋过海,登上了异国他乡的宴席,“中国汝州”的名字在他们品嚐这道美味佳肴的同时,也被镌刻在了心里。

全国生产粉皮的地方很多,但大都较厚、不透明,唯独汝州能将绿豆粉皮做到极致。它薄如蝉翼,明若窗纸,洁白如玉。调成的菜品赏心悦目、色泽分明,酸辣辣辣、口味爽滑,端的不带丝毫烟火气。

汝州的粉皮之所以能鹤立鸡群、一枝独秀,得益于它是纯手工艺磨绿豆淀粉精制而成。其制作秘诀是:“七分旋,八分揭,九分摊,十分搬。”即“铜旋快慢看水温,溜边揭起能圈圆;收补窟窿摊圆整,水油刷晒看阴晴。”只有这样,才能摊成一张不大不小、重量相等、厚薄一致的粉皮。

汝州粉皮以其色泽嫩白透明,质薄如纸,韧劲味鲜,营养丰富,利口消腻,食用方便而颇负盛名,它性平且凉,食之具有清热解毒、益气明目之奇效。其声名远播,许多到汝州的客人为未能吃到这道佳肴而感到遗憾;汝州人更是珍爱这道名菜,把它作为招待客人朋友必不可少的一道地方名菜。

汝州粉皮可长期存放,且不易变质,关键是食用方便,若客人突然惠临,可立食立就。食用时,先将干粉皮放入温水浸泡2-3分钟,待变柔软后撕成碎片,用牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅等肉丝、肉片,均可搭配拌和,做成凉拌菜;或拌黄瓜、西红柿、芹菜等蔬菜,用芥末、麻酱、香油等为佐料,成为凉素菜。尤其是朋友或客人不约而至,可立马用粉皮做成盘菜上桌。好马配好鞍,粉皮配佳酿,既不失高雅,又可立马招待好友。久而久之,极负盛名。

岁月漫长,食俗多变。一百多年过去了,汝州粉皮的传统手工艺不变,独特的风味不变;精工细作的程度不变,故声誉日盛。有缘到汝州者,必多购粉皮携带,以壮行色。汝州人不仅用它招待好友宾朋,而且还把它馈赠亲朋。特别是改革开放以来,汝州粉皮成为故乡人联络感情、发展公共关系、招商引资、资源开发等政治、经济、文化活动中“媒介”和“纽带”。

1985年3至4月,先后以蒞下薰为团长的日本播州访华团35人和以麦克博士为首的美国“中国古陶瓷考察团”一行19人,在参观汝瓷、游览风穴寺、品尝汝州粉皮告别时,纷纷购买汝瓷和汝州粉皮带回家。2001年10月,中国古陶瓷研究会汝州年会暨汝瓷学术研讨会在故乡召开,来自美国、英国、日本、新加坡等十多个国家和地区的专家、学者180多人,在饱尝了汝州粉皮的美味之后,离行时也纷纷购置汝州粉皮,带回让家人和亲朋们以饱口福。

绿豆是我国传统的豆类食物,含有多种维生素、钙、磷、铁等矿物质,因其营养丰富,可作粥、豆饭、豆汤、食、粉食,或作饼、馒头、发芽作菜,故有“食中佳品,济世长谷”之称。另外,绿豆还具有药用价值,《本草纲目》云:“绿豆,消肿治痘之功虽同于赤豆,而压热解毒之力过之。且益气、厚肠胃、通经脉,无久服枯人之忌。外科治痈疽,有内托护心散,极言其效。”并可“解金石、砒霜、草木一切诸毒”。

汝州粉皮继承了其原材料的诸多特点,清热解暑、营养丰富,菜品色白、鲜辣可口。做凉拌粉皮时,要将干粉皮洗净,用温水泡软,切成条状,装盘中备用;将醋、辣椒油、盐调成汁浇在粉皮上,食用时拌匀即可。

汝州粉皮清清爽爽,酸辣开胃,绝对是不可多得的下酒菜。平时快节奏的生活让我们无暇顾及饮食的健康与益处,唯有静下心来慢慢品味这粉皮带来的“心旷神怡”,也是一种境界与修行。

所以汝州粉皮不仅仅是味蕾上的一种享受,更应该是一种舌尖上的修行。对于生活在小城的人来说,一年四季,风物节气不同,所享受的美食也各不相同。但绿豆粉皮那风味俱佳的独特气质,更是惹得人心心念念,不曾淡忘。

人间至味是清欢。如果说生活中的素食含有禅意与远方,那一定是汝州粉皮。



范随州烧窑工作照

汝瓷的烧制以神秘的烧制技艺著称。称其神秘:一是自古至今没有人以文字的形式总结过汝瓷烧制过程和烧制经验,汝瓷的烧制都是师傅口传心授。二是汝瓷的烧制师傅必须熟知配釉师傅配制釉料的特性。三是汝瓷烧制的师傅一般不用“测温锥”等现代化的测温手段,温度表也仅是个参考。什么时间排湿,什么时候转火,什么时间保温,什么时间轻还原,什么时候重还原,什么时间停火,全靠眼观火的颜色,耳听火的声音,以火照为参照定夺烧成制度。

初学烧窑,师傅常讲一句话:烧窑像炼丹。

烧窑讲究天时地利与人和。天时:天太冷不轻易烧,天太热不轻易烧,风太大不轻易烧。地利:窑炉的位置一般放在背风朝阳的风水宝地,还讲究窑炉一般要放在南边,风俗讲究“烧南燎北,越过越美”。人和:烧窑师傅以火命、土命为最佳人选,烧窑师傅的脾气个性,要求温顺平和不暴躁。烧制汝瓷的师傅有一个共同的经验,每至春夏、夏秋、秋冬季节转换时是最不宜烧窑的时间,因季节转换时,也是阴阳转变,五行生克之时,这时期,冷暖不定,气流不稳,极易造成整窑器物毁于一旦。

所以,烧窑师傅不仅要会对釉料、泥料性质了如指掌,还要具备一点《易经》方面的知识。比如初点火,随时间推移,火势越旺,混在坯体中的湿气要不断排出,这时候不能关紧窑门,要让水火不容的水排出窑外。待烧至400度左右的窑温,湿气排尽后要关闭窑门,让火与坯体相生,待有土性的器物烧制到1000度以上时,坯釉里含的铝、铁就要开始发生变化并开始反应呈色。于是氧化阶段结束,进入转火保温阶段,让坯釉里的金属元素活跃起来,待烧至1200度左右时,金属类的氧化铁完成了呈色的准备,熄火停烧,进入冷却阶段。冷却阶段,湿气回流,也即进入金生水阶段,待窑温冷却到100度以下,即可开窑纳宝。

不过,汝瓷烧制难度很大,有“十窑九不成”之说,成品率是极低。有一句话讲“生在成型,死在烧成”,烧窑师傅简直成了生死判官。

再说炼丹。炼丹起源于战国,是中国先民为长生不老之木而进行的有益探索,后来成了熬制中药及化学的理论基础。炼丹讲究阴阳之变,五行生克,天人合一,天人相应,炼丹不成,就归纳为命运,一个人必须命中注定与仙有缘,才能炼成金丹,否则注定失败。心静之时,回想烧窑过程还真有点炼丹的味道。(八十四)

作者简介:

王振芳,中国工艺美术行业艺术大师,非物质文化遗产(汝瓷烧制技艺)代表性传承人,弘宝汝瓷艺术总监。

范随州,工艺美术大师、汝州市陶瓷协会名誉会长。

