



天边
◎孙镜福

你信不信那片叶子翻译了秋天

◎春鸣

我走着
蓝天飘荡到绿树林的背后
我走着
一片叶子
敲了我的车窗
于是
经过家门而不能停下
落日而后山去了
风吹过长江
我为什么要点亮灯火 早早归去

等红灯的时候
叶子猝然一惊
在挡风玻璃前翻了过去

和正面一样美丽
它青筋凸起
有黄有红有绿
叶脉在规则的形状里汹涌
像肆意蔓延又戛然而止的泪滴

你信不信那片叶子
翻译了秋天
它海岸线一样的边缘
呈现出虫咬的锯齿
还有白露时分突然的风化
我关掉高德地图导航
听一种新的语言
有一只珠颈斑鸠钻进了树林

它把心衔到喉咙口
咕咕咕 咕咕咕
像一串叶子落下来
翻与覆之间
铺满了相爱,哭泣,呼吸
平平淡淡的奇迹

今天我读了帕斯捷尔纳克
他说
拥抱无休无止 日长于百年
那片叶子从一万片相同的叶子
里飞过来
原来是拓印了终于降临的
沾满月光的秋意

紫琅诗会

潘金环:共和国同龄人的创意人生

◎陈皓

潘金环出生于1949年10月,是共和国同龄人。

潘金环从小爱发明,小学时就发明了“不弯腰的捡麦机”。高中毕业后,到农村插队,看到农民面朝水田背朝天地辛苦插秧,就对队里引进的人工插秧机进行改造,实现单机每天插秧两亩多。

1970年,潘金环参军入伍,从军械员兼文书、营部书记,到团组织干事、连指导员。那时,部队没有自来水,战士们用大盆水洗碗不卫生,他找来一只铁皮桶,在桶上安装几个水龙头,做成流水洗碗器。他发明的战士装具背包简便快捷,获得师部科技奖。他还与战士一起动手制作蒸笼,利用闲置水槽建浴室,自制幻灯机和幻灯故事片到全团放映以配合思想教育。他的小发明超实用,得到战士和领导的认可。

1980年,潘金环从海防守备部队调到如东县人武部工作,先后担任政工科长、政委,县委常委等职。他曾与政工科战友自建摄影暗房,奋战三昼夜制作学雷锋图片2000多张和《雷锋日记》1000本赠送给全县各乡镇。政工科成为县级机关排头兵。他还带领大家创建了全县第一个旱冰场,第一个快餐盒饭店,第一个民兵定向爆破、冷爆破工程队……1996年后,潘金环担任如东县人大常委会副主任、党组副书记等职,写出数十篇调研报告和建议书,被上级机关采纳。

2010年年初,退休后的潘金环发现民间喜欢发明的人不少,但许

多发明成果难以转化为生产力。他于2010年4月成立了全国第一个县级创新研究会,宣传创新,催生创意,促进成果转化。他聘请中国第一号专利发明人胡国华担任如东创新研究会名誉理事长,请他讲发明故事,激发会员创新热情。创新研究会先后接收160多名个人会员和33个团体会员单位,建立了发明家分会、富硒产业分会、哲学社会科学创新研究分会、创新成果转化中心、青少年创新能力培养基地和创新艺术团等分支机构。富硒产业分会产出富硒食品30多种。发明家分会发明项目226项,其中多数获国家专利。潘金环亲自研究用生物法工厂化处理城市有机垃圾,用生产冬瓜酱废料——冬瓜皮、籽、囊等酿造保健酒,获得两项发明专利。在他的鼓励和支持下,伤残军人杨峰发明了砂浆增强剂、草木灰砖板、新型面砖黏合剂等,受到建筑界青睐。转业干部曹佩森发明的检漏式智能水表已投放10多个省市市场。转业干部张振寰对垂直升降飞机机翼提出的结构改革方案获国家专利。会员们还研制港口遥控自动清淤安全筏,研发滩涂两栖车、连续浇筑混凝土水面岸墙机、太阳能养殖水体增氧消毒两用机、文蛤采捕机、除臭马桶、智能按摩床、康复轮椅、农作物补硒技术,开发利用秸秆灰、沙漠沙、海沙泥、生物质氢化燃料等新技术,随着成果转化将取得可观的经济社会效益。

潘金环主编了科普读物《创意》

50期15000册赠送给社会。他带领创新艺术团编创节目100多个,义务演出200多场,其中五幕民间歌舞剧《智女掘港》已全剧或片段演出100多场。哲社分会收集如东大众哲语两万多条,出版发行哲学专著7部。艺术团是江苏省优秀民间文艺团体。创新研究会是江苏省示范性社会团体、南通市“十佳社科普及示范基地”。如东因创新研究会的文化活动成为中华新成语特色文化基地,被哲学界誉为“大众哲学之乡”。

潘金环是创新方法研究会的会员、建设创新型国家战略推进委员会的特邀嘉宾、江苏省中华成语研究会理事、江苏省作家协会会员、江苏省摄影家协会会员。著作有散文集《思路》、故事集《掘港故事》、科普读物《实用种草养殖技术》、影歌集《岁月如歌》、剧本《智女掘港》(五幕民间歌舞剧)和《扣郎抗倭》(情景歌舞剧)、大众哲学读物《如东大众哲语选录》《成语哲理智慧》等。

创意点亮人生。潘金环说:“每个人都有独特的潜能,搭建创新研究会平台,是希望更多的人加入创造和享受‘创意人生’中来,选择创意人生,让人生更精彩。”

共和国同龄人
主题征文
邮箱:wyyhappy781@163.com
电话:13862740669

江海
风物

美味奇鲜蛤蜊酱

◎林炳堂

在通东海鲜一族中,奇鲜无比的要数蛤蜊酱。谁家蛤蜊酱一开瓶,其鲜味要透过几条巷,诱得行人垂涎三尺,人们便送它一个雅号“透巷鲜”。蛤蜊酱属腌制品,主原料是蛤蜊。蛤蜊,也叫青蛤,壳呈卵圆形,青褐色,边缘紫色,生活在浅海。它与文蛤相比,壳更薄、味更美,享有“天下第一鲜”之美称。每年春暖花开之际,是蛤蜊最肥美的时候。这时,沿海渔民背着网兜、拿着耙子,下海去采蛤蜊。采蛤蜊很有趣,渔民先在藏有蛤蜊的滩涂上踩踏几下,使得泥土松软了,蛤蜊便冒了出来。渔民用耙子一耙,蛤蜊就进了自己的网兜。这种采蛤蜊的方法被美誉为“海上迪斯科”。沿海渔民把采蛤蜊作为一项副业,他们将采集到的蛤蜊拿到市场上销售,一时间市场上蛤蜊量大增,价格也很便宜。沿海集镇的居民除了食用鲜蛤蜊外,还做起了蛤蜊酱。

做蛤蜊酱很有一番讲究。先将蛤蜊劈开,取出蛤蜊肉。因蛤蜊壳薄,合口处的缝隙很小,劈蛤蜊应从两端缝隙较大处入手,否则很容易弄伤手。然后是清洗蛤蜊肉。为保持蛤蜊原味不丢失,一般不用水洗,而将蛤蜊肉放在蛤蜊汁中漂洗,去除泥沙,反复几次,直到漂洗干净为止。待蛤蜊肉滤干水后,加上食盐、蒜泥、生姜、大曲酒等搅拌均匀,然后装入空酒瓶内,瓶口盖实,并用烂泥封口。一般待过了夏天,便可开瓶食用。腌制好的蛤蜊酱奇鲜无比,蛤蜊酱拌海蜇是招待客人的极品佳肴。人们平时舍不得食用,一般都要留到过年,一来讨个吉利,二来全家团聚共同品尝,其乐融融。蛤蜊酱拌海蜇、拌萝卜丝、馒头干蘸蛤蜊酱,是通东人通常的吃法。蛤蜊中含有多种营养成分,并具有滋阴、利水、化痰等保健功能,因此蛤蜊酱也成了通东人馈赠客人的独特佳品。

记得新中国成立初,家乡的一批渔民下海时,不幸被国民党军队掳去台湾当兵。远离家乡的游子思乡心切,除夕之夜,他们想到了家乡的蛤蜊酱。有位陆先生下定决心,要尝到家乡味。他连打几份工,积攒路费,冲破台当局的封锁,几经辗转,终于回到阔别的家乡。当他在餐桌上尝到日思夜想的蛤蜊酱时,激动得热泪盈眶。返台时,他捎去家乡鲜味浓郁的蛤蜊酱,寄托彼此深深的思念。

如今,蛤蜊产量逐渐减少,做蛤蜊酱的也不多了。但它的美味已刻骨铭心,成为通东美食文化的重要组成部分。民以食为天,让我们一起去挖掘更多具有通东特色的舌尖上美味,共同弘扬博大精深的通东文化。