珍惜生命中的“石子”

■王志良

上世纪八十年代中期,记得业大老师在讲解法国文学史时,叙述了这么一个小故事:一天,晚归的阿拉伯商人在回家的路上,看见地上有一些碎石子,于是弯下腰随手捡了起来放进挎包中。翌日,商人突然发现自己昨晚捡回来的石子竟然是一颗颗光彩夺目、熠熠生辉夺人眼球的宝石。其时我并不理解老师讲这个故事的寓意所在,内心思忖着石子怎么会在一夜之间变成宝石?

同学聚会,李君忆及当年业大老师授课时滑稽而又夸张的动作,忽而使我忆起先生所讲的故事,心中似有种顿悟的感觉。人的一生中谁没有遇到过“石子”?但捡起的“石子”你是随手把它扔了,还是用十年磨一剑的方式使其变成了珍贵的宝石。

上中学的时候,正值“文革”后期,在那个没其他书可读的年代,我喜欢上了看闲书……从二哥枕下觅到一本《三国演义》,为书中曹操煮酒论英雄、诸葛亮舌战群儒、孔明挥泪斩马谡、烧藤甲七擒孟获而拍案叫绝。有一次从同学哥哥处借得一本既没封面也无封底的《唐诗三百首》,整整一个晚上囫囵吞枣 ,第二天上课时放在课桌下边看边默默的背诵,同桌见了撇着嘴说:“连文化课的书也不读了,读、背这些闲书又有何用!”我笑笑,不置可否。多年后,喜欢舞文弄墨的我,慢慢发现,中学时代读的那些“闲书”竟然为我的爱好打下了良好基础,写作时一些佳词妙句时不时的从头脑中冒将出来,下笔文思如泉涌,且时有拙作发表。当初被大家认为无用的“石子”变成了珍贵无比的“宝石”。

在农场,因性格使然,工作中一丝不苟的我,不仅做好自己份内之事,还主动把身边的小事做好,因而颇得场长青睐。从农场返沪后,我秉承原有的工作习惯,可许多同事并不认同我的做法,认为我这么做很傻。而他们中有的人目的明确,有领导在场的事,总是不遗余力争抢着去干,而若领导不在场,则好推就推、好不做就不做。我则领导在与不在一个样,工作中不挑三拣四,力争把事情干得圆满漂亮,有时若同事有事,我总是让其先走,余下的工作由我来替他完成,尤其是担任了团支部副书记后更是如此。经过一段时间,我的诚心赢得了大家的信任,工作也比较顺利地开展起来,尤其是业大四年间,每个星期所耽误的工作都是同事们相帮着完成的(每星期二个下午的工作日须上课)。别人都说我人缘好,其实我知道,是那些看似没用的事帮了我。当初被大家认为无用的“石子”变成了珍贵无比的“宝石。”

人生在世,切勿急功近利,不要只顾眼前,只盯着眼前有用的东西,而放弃你所喜欢的。更不要只围着眼前的名利转,很多事看似“无用”,但只要是有益的、喜欢的,就不妨多做一些,积淀下来,说不定多年以后,那些“石子”就变成了宝石!(作者系东宫文创中心学员)

人挑战极限的意志永恒

——纪念长征胜利80周年

■徐春望

从瑞金,到延安,
串联那些神圣县城。
那就像一串珍珠,
在历史长河里闪光延伸;
那如同一行足迹,
种子在播撒中发芽生根;
那好似一片火星,
在浴火中幽灵涅槃重生;
那仿佛一条倒影,
巨龙雄姿在半空中翻滚;
那疑是一个声音,
人挑战极限的意志永恒!

五律 南海仲裁案

■韩启纲

天宽算个丫?①
中国我当家。
山姆撑台柱,②
人间逞爸爷。
狗珠看物矮,
屎壳变奇葩。
一伙穷驴叫,
坨泥癞蛤蟆。

注:

①“算个丫”京津地区土语,算什么的意思。

②“山姆”指以美国为首的集团。(作者系万新小区居民)

八埭头 第64期

庭院深深(摄于广富林遗址)
■晨晓 怀德小区居民

难忘的“蓬莱”之行

■李钰祥

曾去很多美轮美奂之地旅游,行程状况大都淡忘,但对那次“蓬莱”之行,却还留有清晰记忆。

那年,应邀和几位文友一起去岱山,领到船票时,我心中大喜 :“蓬莱”号!多好的船名?岱山有东海蓬莱之称,坐“蓬莱”舟赴“蓬莱”,真成仙游了。记得李白《梦游天姥吟留别》云:“海客谈瀛洲,烟涛微茫信难求……”蓬莱与方丈、瀛洲同为神山,在烟雾波涛之中朦胧缥缈,战国时齐威王、燕昭王和后来的秦始皇都曾派人入海寻访,然最终都是人财两空,“蓬莱何所在”成了一桩千古悬案。我不由地想,我等此次前去,一下结交了两个“蓬莱”,倘若古人有知,岂非个个都要看得直翘胡须乎?

来到码头时,三层楼般高的“蓬莱”号已静泊岸边,船体洁白,像刚出浴的仙子。窗户圆圆的,或闭或合,好比一只只神秘的眸子。我欣赏罢,在码头上站在“蓬莱”号前留影,笑得很甜,上船的旅客直往这边瞅。当时,我真没想到,后来上得舷梯,真正结识的这条美其名曰“蓬莱”的客船竟会是那样的糟糕。我所在的三等舱的那间屋子恰在船首左侧,呈三角形,靠窗的那一边被倾斜的钢板朝里切进一块,给人以一种不舒服的奇怪感觉,我的铺位就在窗旁,就感到自己也被切进一块似的。

房间肯定是久未打扫了,遍地烟蒂,旧得发黄的睡垫和枕头,满是污迹,令我等无法安然入睡。仅有的一盏顶灯暗得像幽灵,使人辨不清书上的字迹,只好傻坐。船一出港就颠得厉害,海浪冲撞船首的声响低重而沉闷,外壳钢板和龙骨受了挤压,吱吱地呻吟,使人油然而生出几许担忧来。熬到子夜光景,总算入睡,可一会儿便被一阵奇痒搞醒。是臭虫?是虱子?在身上乱摸,没抓到啥。开灯翻床一阵捣鼓,大家都起来,像传染似的,都说痒,都说要捉虱子。于是索性起来打牌,直至天明。邻床的阿旭饿了,想起昨天隔了层纸放在桌上的面包,起身一看便“哇——”的惊叫起来。原来面包上爬满了蟑螂,它们蠕动着,忙得真欢,令人不由得起了身鸡皮疙瘩。打牌时,阿龙说,好几个客轮公司已被迫解体。我等齐声回应:不亏才怪呢。我下辈子也不坐这条船了。阿迅接着道 :“岱山的小机场听说就要扩建启用呢。”“就是么,坐飞机效率要高多了”又有人说。早上去盥洗室,又有奇遇。九只洗脸盆有七只没有塞子,水哗哗直往下冲,溅得我们踮脚躬腰还避让不及,个个裤腿全湿,真是狼狈不堪……

总算熬到下船,我们回头望望“蓬莱”号,原先的那种美好、浪漫,早抛到爪哇国去矣,心里塞满的都是对它的卑夷和怨恨,再一次明白了一个道理 :生活中许多事情,不要被它的外表所迷惑,那往往是假像,只有深入它的内核,才会取得正确的判断和感受。如果谁还像寻求琼岛仙山那般痴迷、固执,那很可能会贻笑大方的。(作者系中山南路1358弄居民)

年华 才华 中华

■刘新宁

一同事让大家说出三个最重要的包含“华”的词,结果集中在“年华”“才华”“中华”三个词上。这三个词的内涵颇值讨论一番 。

先说年华,一个人的生命长度十分有限,所以古人面对时光流逝,发出了“逝者如斯夫,不舍昼夜”,“人生几何,去日苦多”的感叹,从而想“令羲和弭节,望崦嵫勿迫”。但滚滚长江东逝水,浪花淘尽英雄,时间不等人,人必须以闻鸡起舞的精神勤学苦练,以只争朝夕的精神抓紧奋斗,在有限的年华里把该做的事儿做完,把理想实现。而只要真正努力过、奋斗过,即使没有达到预期目的,也无怨无悔,不会愧对年华。

才华是一个人最大的财富,也是最安全的财富,可随身携带、受用终生,别人偷不走抢不去,古语就有“家有良田万顷,不如薄技随身”的话。有了才华,不但能使自身素质提高,还能更好地为社会服务。苏轼才华横溢,既创作了大量脍炙人口的诗词,也解决了许多任职地方上的生产生活难题;阿基米德面对强大的敌人,用知识保卫弱小的祖国,打退了敌军;达芬奇因为掌握众多技能而名重当时。才华,永远是安身立命报效国家的基础。

中华,对炎黄子孙来说是最亲切神圣的词,中华有着悠久的历史,伟大的民族,锦绣的河山,广袤的疆土,璀璨的文明,光荣的传统……她虽有过屈辱和创伤,但更有着历尽坎坷勇往直前、奋发图强不断进取的精神。她优秀的儿女们也都以一腔热血报效于她,无论何时何地,无数的爱国志士和热血青年们都孜孜、默默地为她奉献着年华与才华。战争年代,多少豆蔻之年的好儿郎义无反顾走上保家卫国的疆场;和平时期,莘莘学子刻苦攻读,以期早日学成,投身建设;就是海外留学人员,也无日不思报国之事,钱伟长说:“为了中华民族的繁荣富强,我要献出全部学识智慧。”华罗庚说:“锦城虽乐,不如回乡。”

在竞争激烈、日新月异的今天,人们更要珍惜大好年华,努力增进个人才华,以建设伟大中华。如此看来,这三个“华”还真有着密切的联系。而“华”,本身就代表着繁荣昌盛与美好靓丽。(作者系浦东新区居民)

各具特色的外国饺子

■钱桂华

吃饺子是中国人的传统食俗,然而,随着中外饮食文化的交流,我国的饺子也飘洋过海,传到外国。但外国的饺子在用料与制作上都各具特色,风味各有不同,有的还保留着各自的饮食习俗,且看:

站着的朝鲜饺子。朝鲜人包饺子的时候,都是以纯牛肉做馅,还特喜欢在饺子馅里放上大量的辣椒粉,用面皮所包成的饺子都是呈半月形站着的,饶有趣味。

躺着的越南饺子。越南人常吃的饺子都是以鱼肉为主馅,并且在饺子馅里还加有大量的橙皮、猪油及鸡蛋等,包成的饺子一个个都是仰面朝天地躺着,这与朝鲜饺子刚好相反。

烤制的印度饺子。印度的饺子是以牛肉、胡萝卜、味精和辣椒粉等为原料做馅,而且包的个头比较大,与我国的包子差不多,但他们的饺子不是煮着吃,而是烤熟了再吃。

御用的匈牙利饺子。他们的饺子严格来说是果酱与李子、杏仁、乌梅经腌制后做馅。他们用来包饺子的面,都要加入两倍于面粉的土豆泥,再加些猪油、鸡蛋、糖和盐。吃时,还要裹上炸好的面包茸。匈牙利人把饺子称为“皇帝饺子”,大概是当年属于御膳吧。

喝汤的俄罗斯饺子。俄罗斯的饺子是用牛肉、胡萝卜、鸡蛋、葱头、味精和食用盐等做馅,在馅中再放一些辣椒粉,而且包的个头又比较大,他们不是用清水煮饺子,而是用牛骨熬成的清汤来煮。更为有趣的是喝煮饺子汤是他们的第一道菜,而吃饺子则是第二道菜,这与中国人吃饺子的传统习惯来了个大颠倒。

切出来的意大利饺子。意大利的饺子馅是用干酪、洋葱和蛋黄等为主要原料,有时也会放一些菠菜和牛肉末等。另外他们还有一种饺子馅是以鸡肉和干酪等为主要原料,以黄油、洋葱、柠檬皮和肉豆蔻等为主要调料。包饺子的方法也与我国不同,先把面压成一长条面片,一勺一勺放好馅,面皮的边缘沾上一些水,再用同样的长条面片合在一起压好,然后再一刀一刀地切开来。煮饺子的方法和我国的一样,是用清水来煮,食时蘸着调料吃。

奇特的委内瑞拉饺子。他们的饺子很是奇特,是用当地所独有的白肥鼠肉作为饺子馅,再放入一些果酱和食糖等。用麦面皮所包成的这种鼠肉饺子大约有巴掌那么大小,放入汤锅中煮熟后,再拌入适量的糖果汁就可以食用了。如果你有幸到当地去做客,主人一定会很自豪地告诉你“到咱委国来做客,不吃鼠饺不知奇啊!”

讲究原汁的墨西哥饺子。墨西哥的饺子以洋葱、牛肉、番茄及荷兰芹菜等为原料做成馅,饺子皮不是擀成的,而是用手压成长方形的。包好的饺子不是放入清水中去煮,而是放入已用番茄、辣椒和洋葱等熬成的调味汤里去煮,吃罢饺子之后每人还要再喝一碗这种煮过饺子的调味汤,以达到人们平日里所说的“原汁化原食”的目的。(作者系延吉东路137弄居民)