

## 探访青海原子城

钱汉东

青海原子城,是中华民族引以为豪之福地。1964年我国第一颗原子弹及两年后的氢弹均在此制造,由此,这片神秘禁区也成为华夏儿女的向往之处。守护着共和国和平与安宁的重器是如何产生的?这对我而言是个谜。今夏有幸应邀去西宁参加“两弹一星”精神学术会议,会议间隙我专程探访了青海原子城。

原子城坐落在青海湖附近的金银滩上,离西宁不远。原本以为这里是杂草不生的荒芜之地,哪料,出现在我眼帘的是一派美丽的草原风光,绿草青翠欲滴,羊群绵绵不尽。“在那遥远的地方……”耳边响起王洛宾那摄人心魄的牧歌,就诞生于此地。如今原子城已成为绿荫覆盖、鲜花遍地的现代化新城。

原子城海拔3000多米,一年中近一半时间为风雪覆盖的严寒天气。早年,科研人员在此“惊天动地事,做隐姓埋名人”,他们常年生活住在帐篷或用茅草与泥土搭建而成的临时居所打垒地窝,吃的是按计划分配的粗食杂粮,终日处于半饥半饱之中,其艰苦卓绝的奋斗精神已成为人间传奇。当我走进昔日核基地办公楼、试验场、厂房及第一颗原子弹、氢弹起运的火车站“上星站”时,内心充满对科学家的感佩之情,没有他们当年艰苦卓绝的奋斗,哪有今日中华之傲骨挺立。眼前所见的历史文物,均被当地政府完整地保护下来,成为民族复兴的珍贵遗产。

给我印象最深的是核爆炸实验场旧址,它像一座坚固的钢铁地堡,横卧在西北大地上。随着岁月流逝,“钢铁地堡”的表层已长满了赭红色的铁锈,贴近地面处清

晰可见猫眼洞。原来科学家是穿着厚重的防核辐射衣服,在内室通过狭小的洞眼,观察核爆裂现象,经过数百次试验,终于获得了可靠数据。我好奇地从洞里往外瞧,那模拟核爆器仅离洞眼才一二十米,令人惊愕。其旁还有一座铺满绿草的大土堆,陪同专家告诉我,当时所有遭过核污染的衣物等全部深埋于此,是名副其实的核废物家窑。因发现附近有老鼠活动,有关部门每年都会前来测试有否核泄漏问题。

原子城火车站旧站台前,当年起运原子弹的绿皮火车头静默地停靠着,抬头仰望高高的龙门吊架,心里平添了几分沧桑感。据说护送原子弹去新疆前后一段时间,为确保万无一失,有关部门采用迷魂阵,火车从早到晚往返奔驰,沿途可谓五步一岗,十步一哨,警卫森严,终于顺利运出。起初美国U2侦察机不断光顾,后来有所减少,这要感谢赫鲁晓夫在联大讲话对美国所起的麻痹作用,他说:“一个连肚子都填不饱的民族,还会想着去天上摘星星吗?我敢说,以中国的实力,20年也造不出原子弹!”

那么,中国为何要选择青海作为核基地呢?我请教了从北京前来参加会议的原国营221厂(核基地对外名称)最后一任厂长、85岁高龄的王菁珩先生,他在青海整整工作了33年。他告诉我,当时,中苏专家根据军用地图,在山西、四川、甘肃等地选址,时任原子弹工程主要领导的宋任穷认为,四川人口多不便,甘肃张掖尚可考虑。而后,又到青海去考察,来到几乎与世隔绝的金银滩草原,得知此地牧民不多,取水化验合格,离青海湖也较近,是

一块适合的宝地。于是专家提出在此建221基地,1958年经中央批准,中国核工业序幕由此开启。

在原子城,还耸立着一位民族巨匠——中国原子弹之父钱三强。钱三强的恩师居里夫人曾对他说:中国拥有原子弹才能保家卫国。钱三强牢记恩师的嘱咐,殚精竭虑,运筹帷幄,调兵遣将,决战千里,为中国原子能事业立下盖世奇功。查阅当时的文献史料,知晓身为核工业部副部长的钱三强,在当时老挨批判,没完没了地写检查,但他忍辱负重,不计个人得失。当1958年中央决定建造我国第一座原子能反应堆时,他力排众议,大胆起用34岁的年轻科学家邓稼先。他对邓稼先说:“稼先同志,国家要放一个大炮仗,调你做这项工作,怎么样?”大炮仗?邓稼先马上明白是原子弹,心里咯噔了一下,自言自语道:“我能行吗?”钱三强告诉他此项工作的重大意义和对他下半生的影响。邓稼先服了组织的调动。1961年,在“以阶级斗争为纲”的背景下,钱三强顶着巨大压力,知人善任,推荐被批“走白专道路”的“老运动员”于敏负责氢弹理论的预研任务,后又主动承担政治责任,拍板调于敏从事并领导这项工作。邓稼先、于敏等科学家的卓越贡献,举世瞩目。原子弹爆炸那一刻,世界改变了对中国看法,中国真正地崛起,傲立于世界东方;从那时起,中国开始走向世界舞台的中央!

漫步原子城,心潮起伏,遥想公元前121年的西汉,战神霍去病率军击败匈奴,在今西宁建“西平亭”以彰其功,开拓了丝绸之路。2000年后,霍去病的子孙在此创建中华民族屹立于世界之林的伟业。是的,曾经的青海令世人瞩目,今天的青海正在为弘扬“两弹一星”精神而努力。如今“两弹一星”精神已镌刻在祖国大地上,深入人心,成为后人不懈奋斗的动力。

## 胡萝卜炒大蒜

西坡

“胡萝卜加大棒”,通常是指一种奖励与惩罚并存的激励政策。形成这样的说法,只可能在西方而不会在中国。因为中国人不认为胡萝卜的实用价值与奖赏手段挂起钩来能产生什么效果,过去是,现在也是。不信?请拿一根胡萝卜和一根棒棒糖让孩子挑选,看他会青睐哪个。

西方社会看重胡萝卜是有原因的。传说,中世纪的欧洲,森林里住着一个矮老人。他是神仙,爱吃煮熟了的胡萝卜。如果有人每天傍晚送一盘胡萝卜到林中去,第二天清晨他就能在盘中得到一个金锭……

这么个破传说,竟把西方人忽悠了一千几百年而且至今还让他们“亦余心之所善兮,虽九死其犹未悔”,总有其道理吧。

我大致观察一下西餐普遍的食材成分构成,不难发现,胡萝卜所占比例大抵是20%—30%,如罗宋汤、胡萝卜苹果烤肉饼、鲜奶油胡萝卜汁等。法国著名大厨安托南·卡莱姆(1783—1833)于1829年在罗斯希尔德城堡做过一道“官德家风味汤”：“洗净三品脱干红豆,放进一个大锅,放入一片瘦火腿肉、去内脏的鹌鹑、一根胡萝卜和一只萝卜、两根韭葱和一头芹菜,都捆在一起,用水盖没煮三小时。取出火腿肉和捆在一起的根类植物,用力在一个筛子上搓压。加入更多下脚料肉汤,煨两个小时,直至汤变得澄清。与油炸面包丁一起端上餐桌。”(《为国王们烹饪》)

因此,我们是不是可以说,胡萝卜还是美食的象征?

自然,这里的“我们”,应该不包括中国人。我想,大约绝大部分中国人并不相信加了一根胡萝卜的“官德家风味汤”会是好吃的。

一般人接受关于胡萝卜进入中国的时间的知识,都定格于公元十二三世纪(宋元),最晚在公元16世纪(明)。可是,日本植物学家说,日本的胡萝卜是唐代从中国引进的。

我国古农学家石声汉曾发表过这样一个观点:凡植物名称前冠以“胡”字的(如胡荽、胡桃等),为两汉两晋时由西北引入;冠以“海”字的(如海棠、海枣等),为南北朝后由海外引入;冠以“番”字的(如番茄、番椒、番薯等),为南宋至元明时由“番舶”引来;冠以“洋”字的(如洋葱、洋芋、洋姜等),为清代引入。

以石氏理论观照绝大多数舶来品,我觉得甚为靠谱,尽管未必放之四海而皆准。

我之所以偏向于胡萝卜在汉时被引入中国,不管野生还是驯化,其实是存着一个私心:大蒜和胡萝卜都有悠久的栽种史,又都有原产于亚洲西部的说法,既然大蒜是汉代输入的,那么胡萝卜也是汉代输入岂不更完美?何况,我的深层意识是希望“胡萝卜炒大蒜”这道菜能呈现出历史积淀的丰厚和搭配组合的正当,那该多好!

确实,我没有发现哪位高人对于“什么是胡萝卜炒大蒜而不是其他”之间,阐发出令人信服的道理。

大蒜是抗癌之王,天下早已周知,而胡萝卜富含维生素A源物质,声名卓著,不遑多让。其中最大的梗,在于维生素A源物质的本名就叫胡萝卜素!

来自医学界的一份权威研究指出:维生素A的抗癌作用在于它对上皮组织细胞的作用。肺癌、肝癌、胃癌等都是由于上皮组织病变成生的,而维生素A能使已经往癌细胞分化的细胞重新转变成成为正常细胞。

把喜欢吃“胡萝卜炒大蒜”看作目的在于招呼“强强联合”的抗癌盟军或者抵消对于眼睛的不利因素(多吃大蒜对视力不利,多吃胡萝卜则对视力有利),那是对美食爱好者的侮辱。虽然胡萝卜搭配任何食材都显得味同嚼蜡,勉强勉强,比如炒素里的胡萝卜片、胡萝卜炖羊肉以及胡萝卜白萝卜拌成双色萝卜丝等,不过,似乎没有人宣称胡萝卜炒大蒜违和,不可接受;连对大蒜最抗拒的、饮食习惯最保守的上海老辈人都不时地要躬行践履,炒作一番。

在“胡萝卜炒大蒜”中,胡萝卜好像不再笨头笨脑,变得软糯而不失弹性;大蒜也仿佛收起那种蛮横粗野,化作温存内敛、神完香足。两者彼此臻于最佳状态,超出食家预期。

爆炒后胡萝卜大蒜散发出的气息,非但没能赶跑矜持的时尚小姐姐或耍酷的高净值老叔爷,反而刺激他们果断猛吸几下,从而找到生命的真实状态。

为什么是胡萝卜炒大蒜而不是其他?答案尽在不言中。

和谐,靠“胡萝卜加大棒”不行;和谐,靠“胡萝卜炒大蒜”,准行!

## 玉米秸秆

马科平

秋风送爽,无论田野还是村庄,到处都弥漫着浓浓的香味。地里的玉米也历经夏的积蓄,秋的蓬勃和一次次风雨的洗礼成熟了。

村里人就会没日没夜地忙碌起来。我还是乡村的一个孩子时,常常跟着母亲去村外的田里收玉米。母亲背着背篓,从地头开始掰玉米棒。随着慢慢移动,茂盛的玉米秸秆、宽大的叶子会把母亲隐藏起来。只听得咔嚓咔嚓的声音,玉米棒经母亲用手一掰,然后像一个孩子般被母亲捧在了手里,抚摸、掂量……随后顺母亲的眼神鼓励似的落在背篓里……

我手提竹筐,也负责一行玉米,走过一棵一棵玉米秸秆,把一个个棒子掰下来,简单而又机械地重复着这个动作。人小力薄,不一会儿,头上的汗水顺着眉毛不断地往下滚,身上的衣服也被汗水浸透了。玉米缨和玉米皮,粘在手上,贴到皮肤上,有种痒痒的感觉。

有时候运气不好,碰上褐边绿刺蛾(又名洋辣子),那可是无数农村孩子的“童年噩梦”。被蜇部位的皮肤,红肿发痒,疼痛刺骨,又疼又痒,火烧火燎地想挠又不能挠,因为越挠越痒。在随后的几个小时里,严重的情况甚至可能会生出水泡流脓。

这个时候正好歇一歇,折上几根玉米

秸秆吃,足以消解一些疲劳和痛苦。并不是所有的玉米秸秆都是甜的,大部分咀嚼起来都很寡淡,味同嚼蜡。但有些秸秆明显不一样,矮且粗,玉米棒子小,还瘪着,或者干脆就没结棒子,秸秆外皮呈淡紫色,这样的,绝对甜,吃进嘴里,汁液满满,就像吃了一口西瓜。若是经了一场霜,更是香甜,外皮裹了一层白,里面的瓤青绿,吃起来嘎嘣脆,透心甜。

我喜欢选择那些小巧玲珑、亭亭玉立、叶子油绿、玉米须嫩红的植株。这些玉米不知什么原因,发育迟缓了,可翠绿的秸秆,吃起来汁多还非常甜蜜。吃玉米秸秆儿,和吃甘蔗是一样的,用牙咬着,一片片将外皮全部撕去,然后一口一口嚼着,脆生生,甜津津,蜜汁满嘴,消渴解暑,好吃得令人难以忘怀。

那时候,农村孩子很少能吃到甘蔗,就连白砂糖也很紧缺金贵,村里的小伙伴们便到地里吃玉米秸秆解馋。在地里吃饱后,不少人还会继续寻找,折上一大捆,抱回家慢慢享用。



高歌新时代

张金贵 摄

华亭风

唐西林书

长大以后,吃到甘蔗,感觉也没特别的滋味,和我们村外的玉米秸秆差不多。那一年到海南三亚,买了当地大名鼎鼎的椰子,品尝那可口的椰汁,却真的如同当年的玉米秸秆味道一样。

岁月如梭,物是人非。岁岁年年玉米黄,不见当初孩子王。现在秋日再回村子,再寻玉米秸秆来吃,隔着时光的河,已经无法让舌尖的味蕾找回当年的记忆,就像自己无法渡过河去,成为对岸的青葱少年……

## 消失的市声

青丝

个声音的路标。

他的触感极灵敏,只要一摸钞票或硬币,就能分清金额,从无差错,再根据币值,用竹签从桶里搅出一团麦芽糖递给顾客。偶尔有无聊的小青年,想要浑水摸鱼,递一两个铜钱或用假钞票蒙他。他也从不多说什么,接过来又会面无表情地还回去。多年后我读《荷马史诗》,马上就想到了这位盲人,觉得他就是一个生活中的吟游诗人,是现实中的荷马。

还有一个卖芝麻糖的老人,叫卖方式是吹唢呐,曲调为广东民乐《步步高》,从不更易。老人的头发胡子都已花白,胸前端一只木头盒子,盒里是做成一根根的饴糖,上面裹着厚实的白芝麻,嚼起来喷香酥脆,有一股淡淡的奶味,一分钱一粒。

到了夏天,街头会有一个提铝壶卖菊花茶的老头,人白白胖胖的,迈着缓慢的小碎步,犹如京剧里的老生。他的叫卖声也一如戏剧里的唱腔,首个“菊”字进跳如珠,铿锵响亮,余下的“花茶”二字则拖得音韵悠长,清亮圆润,令人过耳不忘。若是遇到

穿着时髦的女性往身前走过,老人有时也会用腔腔吆喝一声“阿姨喝茶”。碍不下情面的人,少不得帮他一杯。

如今从街头听到各种用电喇叭循环播放的叫卖声,千篇一律,聒噪烦人,我就会想起那些业已消失了的市声。有时甚至会想,时代的进步虽然带来了很大的生活便利,可是现代人的精神世界却正在退化,变得越来越扁平粗糙,很多可值得玩味的细小物趣,经过时间的水流冲刷,已经湮灭不存了。

## 赏荷与采藕

赵盛基

夏天,荷生池塘,朵朵花开,绿油油的荷叶托着粉丹丹的荷花,醉了满塘的水。其实,最陶醉的是来赏花的游人。池塘岸边,游人如织,熙来攘往,把池塘围得水泄不通。“啧啧”的赞叹声,“咔嚓”的拍照声,不绝于耳。展现在眼前的,毫无例外,都是笑意盈盈的脸,那么张扬,那么开心。只有在美丽的花海里,才能见到如此步调一致的笑容。

秋日,秋风萧瑟,寒气袭人,花已凋

零,叶已枯萎,池塘冷落,再也见不到一个游人。采藕人姗姗登场,下到池塘,进入水中,从水下,从淤泥里,采上一根根节节相连的藕藕。手捧洗去淤泥后白胖白胖的藕藕,采藕人的脸上洋溢着花一样的笑容,那么满足,那么甜蜜。只有面对喜人的收获,笑容才会这样发自内心。

同一个池塘,却引来抱有不同目的的人;同样的笑容,却绽放出不同的内容。有的人来观赏,有的人来收获。赏荷人青睐的是水面上看得见的花,采藕人则钟情于水下看不见的瓜。赏荷人的笑,是因为看到了繁花似锦,而采藕人的笑,是因为看到了硕果累累。无论如何,他们都有收获。

在孙记茶馆喝茶是一种享受,看他们冲茶也很美。大肚子的铜壶一直坐在铁炉子上,壶盖咕咕嘟嘟呼着歌,老板笑眯眯地坐在旁边。小铜壶在台子上,旁边是各种小点心,茶料老板娘被杯盘小碟子包围着。“一碗糜面杏仁茶,一壶老红茶,加一点姜粉。”父亲把3元钱递进窗口。“好嘞!”

老板应着,我只见大铜壶的壶身一闪,青花瓷的茶壶和一只茶杯已在窗台的托盘上,老板娘往白色的大瓷杯里轻轻淋了点水,然后递给老板,老板倾斜大铜壶,水柱画着热腾腾的弧线,杯子在老板的手里,像穿过水帘洞的孙悟空,眨眼琥珀色的茶汤已扣在阔口的玻璃杯里,一气呵成。青红丝,白芝麻,玫瑰花瓣,炸得金灿灿的红薯丝,瓜子仁儿随着老板娘蓝格子衬衫袖口粉红色的梅花来回晃动,七彩虹一般喷香美丽的糜面杏仁茶已在大玻璃杯里氤氲。“拿好!”父亲帮我端起杏仁茶的时候,老板娘已经笑微微地把端坐两个圆圆大麻团的面子递在我手里。如果能在大核桃树下这样暖暖地喝三两次糜面杏仁茶,这个秋天就很美。

糜面杏仁茶不光味道好,也有助强健脾胃。母亲看我喜欢喝,特意嘱咐乡下的二姨种了一些糜子,秋天的时候二姨带了糜子面来看我们。新鲜的糜子面头一炊见,金灿灿的。母亲做了糕点,黏糯香甜,很好吃。她去孙记问了茶汤的制法,回来炮制,不是稀得如水,就是稠得搅不动调羹,味道不用说,也丝毫没有孙记店里糜面杏仁茶的感觉和顺滑。母亲很恼火,父亲只是笑着把我看不肯吃的糜面茶用小勺挖着一勺吃下去。自那以后,自诩美食家的母亲再没尝试糜面杏仁茶,也不再提,仿如那是她美食道路上的滑铁卢。

搬离那条巷子后,我自己又去吃了几次孙记糜面杏仁茶,人没有从前多,老板依然和善,老板娘依然笑微微地赠我两只喷香的小麻团。旧日邻居老的老,搬的搬,都零落了。我愈发常去,感恩与最好的糜面杏仁茶相遇,烟火里一茶一饭的美好,也值得珍惜。