

区盲人协会主席史文清所在中国首支盲人棒球队出征国际棒球赛

暗了“视界” 亮了“世界”

□ 陈洋 记者 戎易



10月15日是“国际盲人节”。经过3个月集训，中国首支盲人棒球队——“和光”盲人棒球队出征第二届世界棒垒联盲人棒球国际杯比赛，带回了第六名的好成绩。盲人怎么打棒球？主力队员之一、常州经开区盲人协会主席史文清帮记者解开了疑惑——



“说实在的，我最初对棒球一无所知。”患有视网膜色素变性，史文清的视力仅有0.01。4月1日，她在“黑暗跑团”常州站的微信群内了解到了盲人棒球队员的招募信息，“平时我就喜欢跑步、跳绳、玩盲人板铃球，抱着试试看的心态报了名。”

经过适应与磨合，5月20日，她和其他9名“零基础”的盲人组成“和光”盲人棒球队，10名队员平均年龄40岁。至此，中国有了第一支盲人棒球队。

在“看不见”的球场上，头号困难是搞清楚玩法。盲人棒球是特制的，表面有六个孔、里面有两个铃铛，球滚动时，清脆的“叮当”声从孔洞向外传出，无论是击球、跑垒还是防守，盲人必须全程通过声音判断方位，进行比赛。

第一次实战训练时，史文清不得要领、差错频出。“正常人打棒球是把球抛向空中，

双手持棒击球；而我们看不见，只能左手拿球右手持棒，通过转腰转脚发力击球，开始我次次都打空。”她举起自己的右手手肘，因发力过度而受的伤，至今仍没恢复。

“挥了3000棒，形成了肌肉记忆，就能击中球了！”教练李夕俊的口号刻在了史文清的心里，只要有空，她就在家练习挥棒动作，并让家人帮忙纠正。加上教练和志愿者们一步步教路线、手把手讲规则，她和队员们逐渐掌握了技巧，击球的命中率越来越高。

5月底，“和光”盲人棒球队收到了一份国际邀请函——代表中国，远赴英国伦敦，出征第二届世界棒垒联盲人棒球国际杯。于是，顶着夏日高温，队员们进入了集中训练期。

棒球场上分本垒、一垒、二垒和三垒四个点位，击球手击出球后依次跑过一垒、二垒、三垒并回本垒方能得一分，垒与垒之

间的距离为27.43米。因为看不见，史文清很容易偏离航向，“从本垒跑到二垒，刚开始需要跑20秒，磕碰、擦伤、破皮是常有的事。”

竖起耳朵、屏气凝神，听教练员发出拍板声，距离垒包越近，拍板的节奏就越快，意味着目标就在前方。依靠彼此的默契配合，史文清把跑垒速度提升至12秒左右。

一群满腔热血的人，个个不服输：队里年龄最大的队员——61岁的杨新平经过上千次调整尝试，形成惯性跑垒路线；为了击出有效球，张亮在击球的速度与力度上狠下功夫；张志培反复练习，听声辨位躺倒挡球；教练和志愿者们“摸着石头过河”，分解训练动作……

9月27日，他们抱着“为国争光”的信念，踏上万里征程，首次站上国际赛场。“Play Ball!”开赛语响起，史文清和队友们奋力挥棒、快速奔跑、果

敢扑球、精准传球，他们的队服上，五星红旗闪闪发光。

“当时下着雨，气温只有个位数。不同于平日里听到的铃铛声，棒球和着泥水往前滚，发出‘沙沙’的声响。”史文清回忆道，“我们在泥水地上翻滚找球，终于在第二场比赛中以3:0战胜荷兰队。”

看不到世界，就被世界看到。时至今日，史文清依然清晰记得赛后振奋人心的场面：和队员们手拉手围成一圈，一边旋转一边高喊“CHINA”，民族自豪感油然而生。

4月1日至今，史文清瘦了10多公斤，身上有许多训练带来的伤痕，她称这是“光荣的勋章”。令她感到欣慰的是，自“和光”盲人棒球队成立以来，广州、上海、南京等多地的盲人学校代表前来交流学习。她期待，未来能有更多年轻的盲人能勇敢站上这片充满挑战的赛场。

/ 记者手记 /

见到43岁的史文清时，她扎着马尾、神采奕奕，热情展示着日常训练的视频。

她说，身边很多盲人都不愿意出门，她希望通过自己的努力，不仅让自己的生活变得丰富多彩，也能激励其他盲人迈出舒适区、找到“新天地”。

“和光”，源自“和光同尘”，寓意着残健人士和谐相处，发出光亮，互相照耀。在棒球的扇形场地上，一群“史文清们”共同织就了一幅关于勇气、友谊和梦想的画卷。



别开生面的“面麵喜”

□ 潞陈

一碗面，是中国老百姓饮食观最好的表达方式，从制面工艺到烹调习惯，从煮面火候到味道，方寸间浓缩着中国老百姓熟悉的味道。

龙年春节，常州经开区潞城街道的吴女士对笔者说，潞城“面麵喜”面馆的面真是好吃，吃了还想吃。笔者被她讲得垂涎欲滴。于是，抽时间赴“面麵喜”面馆进行品尝，果真如此，名不虚传。

“面麵喜”面馆位于潞城花苑南侧。笔者步入面馆，首先映入眼帘的是“面麵喜”牌匾。“为了提一个好听的店名，我们父子俩动了不少脑筋，后来，特别邀请了著名书法家、篆刻家王日曦先生为面馆命名并题写牌匾。”“面麵喜”面馆老板潘林峰笑着说。“面”指人的脸，“麵”则是指面条，“喜”则意味着欢喜、快乐。“面麵喜”这

个店名饱含着面馆对于每一位食客最诚挚的祝愿：无论你是什么身份、什么样子，希望吃到这碗面的你，都能有一个温馨而快乐的好心情！

传统的汤面靠的是荤油、荤浇，但也有面馆独辟蹊径用素油。“面麵喜”就是一家与众不同的面馆。“大多数面馆的面汤底都是选用常见的猪骨汤或鸡汤，而我们面馆用的是老鸭汤，这种汤汁澄清香醇，滋味鲜美。”潘林峰对笔者说。为了精益求精，使面汤更加鲜美，面汤内的素油则是用10多种蔬菜熬制4小时多秘制而成。因此，潘林峰的父亲每天凌晨3时就要起来熬制。煮面亦是个技术活，面馆的阿姨熟练地舞弄着锅中翻滚的面条，掌握火候的同时，在最准确的时刻将面条捞出，放入青边白瓷碗内，再撒上一些翠绿的葱花或香菜，制成一件浑然天成的

艺术品，给食客带来视觉与美味的双重享受。

一碗简单素净的面条，配上五花八门的浇头。面馆的浇头都是老常州风味，香肠、肉圆、排骨……没有添加过多的调料，就像家里的味道，萦绕在唇齿之间。

除了面条，“面麵喜”的咸饭亦是一绝。青菜、咸肉、米饭三者完美融合一起，一勺熟猪油是点睛之笔，尝一口，猪油的香味在口中弥漫，这就是童年的味道。

潘林峰40岁开外，国字脸，土生土长的潞城当地人。据说他爷爷一辈的人均是参加抗战和解放战争的英雄、民族脊梁。“我作为红色革命的后代，在生活上没有老一辈人那么艰辛。但我生长在新时代，一定要继承老一辈的革命遗志，在创业创新的路上作出业绩，为当地的老百姓

做点实事好事，营造舌尖上的口福。”潘林峰说。

从面馆位置的选择，到各种证件手续的办理，再到店堂装潢，面馆的一点一滴都凝聚着潘林峰的辛苦和汗水。但他说最关键的，是学到市面上最能吸引食客的制面手艺和烹调技术。

“悦和馆”是上世纪六七十年代在常州东门一带有名的老牌面馆（现在杨柳巷）。如今上了点年纪的人回味一下“悦和馆”的味道，仍是记忆犹新，回味无穷。因此，常州有许多面馆老板想学到“悦和馆”老板的制面秘术，甚至一些人愿意花18万元买断该秘术，可是该老板始终不愿对外传授。2021年春，经人牵线搭桥，潘林峰认识了“悦和馆”老板，决心拜其为师。看潘林峰如此诚意，如此好学，该老板终于愿将自己积累的数十年制面工艺秘术传授于他，并且，每个



月他还亲自来“面麵喜”与潘林峰面对面交流指导，而潘林峰虚心学习、认真实践。名师出高徒。“面麵喜”开张三年来，每天都是顾客盈门，面馆内坐满了前来吃面的回头客。今年80多岁的陈奶奶是面馆的常客，她说：“这家面馆虽然不算大，但面馆店堂整洁，菜肴干净卫生，味道就是传统的老味道，我几乎每天都要来这里点一碗面或者咸饭。”

凭借着独具匠心的制面工艺，潘林峰和他的“面麵喜”也在常武地区走红。