轻叩名门 黄培劲

师恩如海

袁隆平在三亚。
海南日报记者 张杰 摄

初次见袁隆平院士是在1992年1月13日，当时袁老师正主持在湖南长沙召开的国际水稻无融合生殖会议。彼时的我，在生产实践中发现并总结出一套能够有效提高杂交水稻制种产量的方法。在此次国际会议召开的前一天，袁老师从助手冯玉秋先生处获悉，我有方法能够大幅提高杂交水稻制种产量，于是让我13日来长沙汇报。

当天中午一见面，袁老师就对我说："给你半个小时，你把这个事情讲清楚。"会上，我汇报了20分钟。袁老师听后非常高兴，"啪"的一声，他用力拍了一下自己的大腿，手上的烟灰都散落在裤子上。他大声说："这个成果，我亲自给你鉴定！"然后接着说，"今年4月份，第二届国际杂交水稻学术讨论会在菲律宾召开，我决定带你一起去，你和国际水稻所的首席科学家费马尼博士，还有日本中央水稻所的丸山清明博士一起，做个'杂交水稻种子生产技术之进展'的主题报告，你赶快回去准备材料。"这简直是喜从天降！我当天就赶回零陵，一路上兴奋不已。

过了一段时间，袁老师派周坤炉等专家对我的技术成果进行了鉴定。袁老师称"这是世界种子生产的一次创新""这套技术值得在生产上推广应用"。

1992年4月，我随袁老师前往菲律宾国际水稻所，出席第二届国际杂交水稻学术讨论会。当时我还不满29岁，未出过远门，更没坐过飞机，从长沙到北京到香港再飞马尼拉，对我而言是一件既新鲜又复杂的事情。一路上，袁老师带着我，手把手地教我如何办理登机手续和托运行李，如何换乘航班和办理出入境手续，既像老师带学生，又像父亲带孩子，一路上趣事不断。记得当时随行的有一位种子公司的经理（暂且称他为欧同志吧），不是正式会议代表，袁老师同意他自费一同前往菲律宾。他的随行给旅程增添了不少趣事。

在香港机场换乘时，欧同志错把飞往马尼拉的换乘机票放入行李箱托运，拿着已用过的机票前去登机，导致登机延误，袁老师哭笑不得，"你这个欧罐罐，以后再也不带你出来了。"

按照计划，我要在国际大会上做学术报告，但我内心非常惶恐，一是我从来没有见过这么大的阵仗，二是自己英文基础很差。

袁老师看出了我的不安，他不仅亲自指导我写稿改稿，还安慰我："到时候，你答辩，我来帮你翻译！"那一刻，我无比感动，心理包袱瞬间卸下。大会当天的答辩环节，袁老师用流利的英语帮我翻译。那个场景，令我终生难忘。

从菲律宾回国的飞机上，袁老师对我说："你的这个技术要迅速编成教材，尽快推广，不仅要有中文版，还要有英文版！"

零陵地委（现永州市委）组织部电教中心特派两位专职人员与我一起，用将近半年的时间，拍摄"杂交水稻超高产制种新技术"全过程。编辑期间，袁老师安排了一周时间，在湖南农科院的一间办公室里，每天帮我审片子，逐个画面看，逐字逐句改，每天都陪我忙到深夜。一天晚上，袁老师对我说："教学片，我来帮你配音。"第二天晚上，他带来一位金发碧眼的美女，说："小黄，你看，这是我从农学院给你请的英国老师，我配前言，其他部分让她给你来个纯正伦敦音。"

1993年11月4日，袁老师以个人名义，向当时的农业部全国农技推广总站、全国种子总站提交书面请求："……本人特建议通过农业部相关部门，将此套录像带在全国范围内发行。"此后，全国各地掀起推广杂交水稻超高产制种技术的高潮，还举办了国际性的技术培训班。在国家科委成果司和袁老师的指导下，全国12个省市先后成立了杂交水稻超高产制种新技术推广协作组，该技术得以迅速推广。

在袁老师和相关部门的推荐下，1992年10月，世界知识产权组织在北京给我颁发了"杰出青年发明家"金质奖章。1998年，我又获得了首届袁隆平农业科技奖。杂交水稻技术从此成为我奋斗终生的人生目标。

30载耳提面命，30载提携奖掖。师恩浩荡如海，永生不敢忘记。

百味书斋 陈清华

温暖的存在

胡晖的新书《红尘过往》（中国华侨出版社2021年12月第1版），结构非常简单：一半是诗歌，一半是随笔。如同作者人生的过往：一半抒情，一半叙事。

通读全书，思绪被拉回到追求诗歌梦的少年时代、熄灯后在宿舍开"卧谈会"的大学时代、被时代洪流裹挟的闯荡时代、归于平淡的中年时代。

《南昌故郡 海角余年——时间幻象里的父亲》字里行间纵横着作者的疼痛和无奈，凸显作者面对日益衰老的父母，那种有心无力的纠结。是的，就是那种纠结：面对亲密关系中父母身体的衰老和疼痛，作为儿子，没法代受的痛苦和纠结……终于体会到无法接受的"永别"。

这篇随笔，看得我泪眼盈盈。作者从个体的角度重新思考了"子欲养"这个古老而敏感的话题，也描写了一个眼里"落满了灰尘"的父亲。

儿行千里母担忧。亲情是一种稳固的情感纽带。许多时候，儿子与父亲之间多少有些格格不入，不像和母亲之间的关系来得自然轻松。但作者是个例外，他和父亲的关系，显得自然又轻松。

时代是由细节构成的，细节隐含着时代的密码与生活的温情。作者边走边想，有所思就记下来，没有"鸡汤味"，没有空洞无物的"宏大叙事"，没有"空心化"，没有漠视生命个体的生存与命运，没有生硬的刻意，相当谦和。

总之，我手写我心。作者所思所感，无非就是由日常生活微观叙事组成的"平凡的世界"。他书写的只是一己悲欢，或者说杯水风波。当然，他也不只是一味地书写日常生活的琐碎与庸碌。他写父亲的精神图谱，却选择用日常生活的炊烟去映照时代的波诡云谲，在近乎碎片化的描摹中，书写一个普通人随波逐流的无常命运。他试图用诗歌或者随笔，凸显最真实的日常生活本相。在他父亲身上，那些终将远去的故事，如"红尘过往"，但始终存在于作者的脑海深处，成了最深最深的往事。

读了《没有比那片更美的山水——黎川纪行》，我很向往江西黎川。黎川县有著名的"船屋"，中央电视台报道时，用了"发现"二字。黎川，如一位垂垂老者。黎川日峰镇的明清老街，始建于宋时，成型于明代，繁盛于清朝，是江西古建中里程最长、保存最完好的老街。时过境迁，幽静小路，深深老巷……一切转瞬就成了过眼云烟，真实得让人疑为梦境。

如今，那些记忆中的小巷已长满青苔、荒草，若干年后，或许，小巷慢慢地也将被岁月淹没了吧。

读到这里，我就想：作者要怎么热爱黎川那片土地，才会愿意为它写下那么多用心用力的文字？

收藏小记 冯勇

家传旧物

家中有几样老物件——一对白瓷帽筒和一个青花瓷罐，是几年前搬家时母亲交给我的。

母亲告诉我，这几样旧物是外婆仅存传家的东西，外婆在世时最喜欢的是我，母亲就把它们转给我，希望我好好保管，留作纪念。

外婆辞世已有二十九载，每逢节假日，家人还会忆起老人的一些往事。外婆一生不易，上世纪三四十年代，外公曾在重庆码头开了家脚夫行，我估计就是如今在重庆还能见到的"棒棒军"，服务于当时有名的民营企业"民生"轮船公司，梯梯坎坎，爬上爬下，挣的是苦力钱。那时，外婆家小日子过得还不错。

外婆在世时，有一次闲聊间跟我们提起，她刚结婚时，偶尔还会去码头边上的茶馆喝茶看戏。说起这些，外婆爬满脸上的皱纹似乎都要舒展开来，她一定是回想起了她年轻时的快乐时光。

可惜外公去世得早，外婆一个人带着三个年幼的女儿，回到老家璧山县的一个小镇开了家小餐馆，母女四人相依为命。由于担心女儿们受欺负，外婆终身没有再嫁。好在外公在世时为人厚道、豪爽、仗义，在乡里乡亲中留有非常好的口碑，乡邻们都不许有人欺负她们孤女寡母，餐馆一直开到1949年后公私合营。

由于父母大学毕业后支边，我从一岁起就跟着外婆在重庆长大。七岁时，外婆又带着我从重庆迁到了湖北小姨家。

外婆很是疼我。记得读大学时，每周末回家，远远地，我就能看到家里凉台上等候着的外婆。返校时，她又总是偷偷地往我书包里塞点她省下的零花钱，告诉我多买些吃的东西，好长身体。外婆身上带着典型的重庆女人的特点，勤快、能干，烧得一手好菜，也非常热情好客。

当年，我小姨家还有一个从重庆背过来的石磨，外婆用来做卤水点豆花。在那个物资匮乏的年代，这道菜成了来做客的重庆老乡和朋友赞不绝口的美食。当然，那时候我们这些孩子，也为能打个牙祭，改善一下生活而无比开心。

这几件旧物，我小心翼翼地带去了上海，现在又带到了海南。睹物思人，常常让我想到已逝的老人。我请粗通文物的朋友看了一下这几件旧物，得知青花罐应该是清嘉庆至道光年间的，距今约两百年历史，民窑出品。罐顶部是如意纹，罐身是缠枝花纹，罐底部是回形纹，罐饰是典型的晚清风格，这个青花罐，随着我们家人从重庆到湖北到上海再到海南，躲过了抗战时期日机对重庆的大轰炸，见证了先人们颠沛流离、辛勤劳作、相亲相爱的喜怒哀乐，不是金钱所能衡量的，弥足珍贵。

帽筒表面金粉已脱落，松树仙鹤的图案有点模糊，上面有"松鹤延年，永作出上"八个题字，应该与老人某次寿辰有关。永作出上，或许来源于吕洞宾的诗句"桑田改变依然在，永作人间出世人"，倒是暗合我今日提前退休的心境，把名利看淡些。

看着电视机柜上摆放的青花罐，射灯下，它静静地熠熠地闪着神秘的光，200年，我惊诧并感叹它这么一个脆弱易碎的瓷器，竟然能穿越200年的时空来到你面前，它的生命力又比人更顽强。

先人已逝，青花罐一定留有我先人的气息，凝视它，它仿佛在跟我对话，告诉我如何做人。

清明时节，我和家人又想起了外婆。我告诉孩子，以后这青花罐我也会传给他。

写食主义 陈恩睿

感恩蒜头

小时候，在老家，有一种菜叫感恩蒜头。在我的记忆里，二十世纪六七十年代，感恩蒜头主要用来当菜送饭，也当零食吃。那时候，我姨婆住我家隔壁，她擅长腌制感恩蒜头。姨婆腌制的感恩蒜头有三种味道，咸味、酸味与酸甜味。姨婆九十四岁时离开人世，至今已二十多年了。我清楚地记着她说过的话：腌制咸味蒜头时多下点食盐，腌制酸味蒜头少下点食盐，腌制酸甜味蒜头则需要分别适度地加入红糖和食盐，至于蒜头、红糖、食盐的比例如何，姨婆没说，当时说了我也不懂。姨婆一再强调，腌制蒜头使用的坛子，要干净、干燥，暴晒一两天后更佳。

在东方市感城镇，腌制感恩蒜头（即酸甜蒜头）较为普遍。这是当地百姓自古传承的生活技能。腌制感恩蒜头必须就地取材。若自家种植蒜苗，到了收获季节，除留出一定量的新鲜蒜苗食用外，再挑一点到市场上卖，再有剩下的，便拿来腌制做菜。

我母亲也学会了腌制酸甜蒜头。她每年都在生产队分给我家的自留地里种植蒜苗。母亲手艺不错，经她手腌制的蒜头，都不会变味，保鲜效果较好，颜色为白或淡黄色，味感好。淡淡的清香，丝丝的酸甜，同时又有微微的辣，吃不腻。

我曾和老乡一起陪外地朋友回老家。到店里吃饭时，点了老家的名菜感恩蒜头焖小鲨鱼。外地来的朋友特别喜欢这个味儿，最后连装这道菜的盆子底部的那点汁液也不放过，他们将其倒进碗里，与米饭搅拌着吃，甚是美味。

感恩蒜头的用途较多，寓意丰富深刻。除了佐餐，节假日时还可给亲朋送酸甜蒜头，寓意让他人不断拥有好运，生活从酸到甜，越来越好，而且拥有更加合算的人生开头。有朋友从远方来，当地朋友均会点这道菜，或是清吃，或是煮鱼，或是炒肉等，以表示吉利，好兆头。

如今，感恩蒜头的手工腌制技术在传承和创新的路上不断地奔跑。感恩大地历史厚重、文化灿烂、地域辽阔、物产丰富，是海南西部一块难得的风水宝地。在这方水土上生长和腌制出来的感恩蒜头，不仅让远在他乡的游子们回味无穷，而且正向着四面八方飘香。