

走南闯北

亲历亲为·朝夕拾

# 三钢记忆

●讲述·邓煌生

作为一个曾经的炼钢工人,我对三钢始终怀着深厚的感情。2024年3月,我在离开近40年后,再次走进三钢,参观1958工业记忆馆,去寻觅铁水奔流、烟花璀璨、轧机欢畅的场景,体验十里钢城的变化,重温那激情燃烧的炼钢岁月。

1978年4月,我从知青选调招工来到三钢,经总厂劳工处分配到炼钢厂,成为一名洗钢工。记得当时乘坐的是三钢运输处的一部大卡车,从列东桥头开进三钢大门,途经山头生活区、总厂、一号门、炼铁高炉、二炼钢车间、制氧车间,来到小高炉生活区定居。此后,开始了和转炉、钢水、钢包、行车朝夕相处的日子,并与炼钢结下了不解之缘。



三钢1958工业记忆园 (林文斌 摄)

炉国营百货商店”“小高炉蔬菜门市部”等。再过去就是几栋四层的单身职工宿舍,一个房间大约20平方米,住4人。我所住的24栋宿舍,前方是宽阔的三钢厂区,铁轨交错,厂房林立。我在这里住了十年,每天站在宿舍门口就可以看到满载炽热铁水包、钢锭、铸坯、矿石的厂内火车来回穿梭,听惯了日夜往来火车的鸣笛声以及二炼钢厂房顶上高压风机的嘶鸣声。这声音在外人听来,可能是噪音,而在三钢人看来,这些声音标志着三钢的设备、生产都在平稳运行着,声音越大,说明产量越高,经济效益越好。

当我第一次穿着白色帆布工作服来到二炼钢车间,只见高大的厂房巍然耸立,一眼望不到头。走进车间,头顶成排的各种吨位的行车互不干扰来回运动,大钩小钩上下作业,地面上钢包车、渣包车、钢锭车、叉车进进出出。风机旋转,哨声急促,炉火通红,烟花四溅。到处都是工人师傅全神贯注忙碌的身影,那场面风风火火,犹如千军万马、战鼓雷鸣的战场,不禁让人产生敬畏之心,也让我对未来的工作充满了好奇和期待。

2

那时的炼钢厂分为一炼钢、二炼钢两大车间,一炼钢使用6吨电弧炉炼钢,二炼钢使用15吨氧气顶吹转炉炼钢。

二炼钢车间为敞式厂房,分为主跨、副跨、精整跨、渣场跨。主跨也称炉前跨,有两座15吨转炉两个摇炉室,实行两炉一吹,还有一座100吨混铁炉,火车可以直开进主跨。主、副跨各安装有30吨、50吨、100吨行车10部。副跨也称浇钢跨,是翻平板、装水口、装钢包、排钢模、脱钢模、钢水浇铸的地方。当时的炼钢,设备陈旧、工艺落后,许多生产环节还需要人工完成。我所在的浇钢岗位就在副跨,每天面对的是一包包1600多度、重达几十吨的钢水,这是一个对作业人员的责任心有着高度要求的岗位。每天一上班,就要戴好配有紫蓝色炼钢镜的安全帽,眼睛牢牢盯着转炉出钢口流出的钢水。通过取样看钢花开叉的个数,判断钢水的含

碳量;看样模有几个红点判断20MnSi螺纹钢的含锰量;通过观察钢水发亮的程度来判断钢水的温度,同样也是根据亮度来辨别钢水和钢渣,呈现出很亮的桃红色的是钢水,较暗的桃红色是钢渣。钢水大于1640度为高温钢,小于1600度为低温钢,都是不宜浇注的。浇钢工的基本职责就是要时时掌握每包钢水的成分、温度、重量来决定浇铸钢锭的数量和高度,尽量浇铸完整包钢水,减少回炉量,提高班产量。简而言之,就是根据每炉变化的钢水量将其浇铸成足量的合格的钢锭。所以,对浇钢工还有一项较高的技能要求,那就是要能够较准确地估算出钢包内的钢水量,具体来说要通过观测钢包的剩余净空(耐火砖的层数)并扣除钢渣量,得出钢水量,从而计算出可浇铸钢锭的支数。在浇注中后期还需要手持直径16毫米的圆钢插入钢水包来测量剩余的钢水量,再次检验之前的计算结果是否准确,必要时,还要及时减少浇注支数,避免出现批量短锭。

那时15吨转炉实行两炉一吹的生产方案,主要生产普碳钢、16MnSi、20MnSi螺纹钢以及沸腾钢,每个班只有炼十几炉钢的能力。浇铸钢锭全靠横注,流水作业辛苦,特别是大夜班,整宿看钢水,眼睛都熬得通红酸痛。常年与钢水打交道,我的炼钢镜上更是麻麻点点溅满了烟花。尽管大家都在尽职尽责辛勤劳动,但限于当时的技术、工艺、装备水平,有时也难免发生漏钢包、钢包塞杆关不死、漏模、漏平板等各类事故,也出现了一些短锭、缩孔、夹渣、成分出格、成分偏析、钢水回炉的情况,这些都严重制约了炼钢的发展。

1981年12月20日,三钢从西德引进的一套具有国际先进水平的三机三流R5250小方坯连铸机正式动工兴建,铸机设计能力15万吨/年。1983年,炼钢厂从浇钢工中选派3名工人到西德的德马克公司学习连铸技术,德国也派了专家到三钢开展调试工作。当年4月8日,小方坯连铸机建成投产,从此炼钢厂进入半模铸半连铸状态。在“吃苦耐劳、百折不挠、精益求精、开拓创新”炼钢精神的引领

下,炼钢人快速实现了连铸机的达产达标,各项指标走在了全国前列,炼钢厂也由此逐步向“高效、稳产、低耗”的生产管理模式转型。党和国家领导人李先念、万里、谷牧等先后来三钢视察连铸生产。1985年4月,炼钢厂被冶金工业部授予“小方坯连铸后起之秀”荣誉称号。这次回三钢,我还了解到,炼钢厂在1996年的时候就有4台连铸机了,并且在当年的7月16日实现全连铸生产。从此,我曾经工作过的模铸浇钢,在三钢就成为了历史。

3

那个时代的炼钢工人大多数来自闽南、福州、莆田等地的退伍、转业军人,他们长期养成雷厉风行、吃苦耐劳、甘于奉献的军人作风。我忘不了每天相处一起挥汗如雨、同甘共苦的二炼钢车间萧玉宗、林宝富、吴土龙等领导,周晓敏、张铭、王火生等炉长,王乃禄、蔡火营、陈德全班长,以及李法志、王永生、陈桂志、陈德林等工友。那时,厂里经常性开展各种劳动竞赛活动,往往越是节假日越是放高产,因为大家都想在重要节日用最好的成绩甚至创造奇迹向党、向人民献礼、报喜。一年春节大夜班,在各岗位、各工种的密切配合下,我们甲班炼出了18炉钢,创下15吨转炉投产以来的最高纪录。可是好事多磨,当天临近下班,副跨50吨行车在起吊最后一包钢水时,出现了大车无动力故障。抢修需要时间,可时间一长会使钢水温度降低,造成整炉钢水低温回炉。“没有机械设备,咱们就靠人力!”工友们纷纷爬上车,手持钢钎撬动行车大车轮,一点一点将行车挪到浇铸位,抢时间进行浇铸,挽救了一炉钢水,为国家减少了损失。也是从那时起,当我们突破历史纪录时,炼钢厂将以往由机关干部敲锣打鼓送喜报到炉前祝贺的方式,改为由厂领导亲自到炉前给大家发奖金。那天我兴高采烈地从潘自湘厂长手中接过奖金时,那一幕至今记忆犹新,这也是我进厂以来拿到的第一笔奖金5元。

1987年,为建设自己的家乡,我调离了三钢。十年的炼钢岁月,我见证了二炼钢从6吨小炉子到15吨转炉的变化,从模铸到连铸,从年产13万吨到年产30万吨的发展。十年的挥洒青春,我也早已将三钢视为第二故乡,一个每每让我魂牵梦绕的地方,让我有了不一样的乡愁。

俗话说得好:“民以食为天”。中国地大物博,孕育了各种独具特色的地方特产,而郑湖板鸭,正是沙县小吃中不能错过的美味。

郑湖板鸭特点在硬、香。据老人讲,郑湖板鸭已有几百年的历史。正宗的郑湖板鸭讲究选料、精良制作,一般选用肥瘦适当的半番鸭宰杀洗净,用盐、辣椒、五香、蒜料腌制24小时,自然晾晒风干,在阳光与霜雪的交替中完成美味的转换。

20世纪90年代初,我来到沙县郑湖乡担任团委书记。那时,交通不便,通讯闭塞,物质条件相对贫乏。我到郑湖乡的时候,连路灯都是昏暗的。然而,再贫乏也阻挡不了郑湖农家制作板鸭的习俗,郑湖乡地处沙县东南山区,一到入冬,霜冻总是让这里银装素裹,也正是制作板鸭的好时节。这时的郑湖乡村,随处可见用竹竿撑开晾晒的板鸭,一只只整整齐齐金光闪闪地迎风挂放着,满目金黄,如琵琶,似风筝,使寒冷的空气中似有若无飘散着一股淡淡的肉香。

郑湖板鸭晾晒风干后的最后一道工序是烘烤。地炉中烧着旺红的木炭,盖上炭灰成半明火,再铺上茶籽壳,板鸭放上烘烤36小时左右,待呈金黄色时取出挂在屋檐下随时食用,放了茶籽壳烘烤的板鸭,带着茶油的芬芳,愈久弥香。

有一天傍晚,我要赶到大炉村去,因为晚上村里要开饲养半番鸭山塘投标会。据村干部说,以往每次村里有投标,都会出现约标准标的事,包村干部最好要在场。

我在乡政府食堂早早吃完饭,到郑湖中学当老师的一个朋友那里借自行车,准备往大炉村赶去,税务所、中学里几个平时在一起玩的朋友听了大为惊讶,给我说了好些有关大炉村这段路恐怖的传说。我哪里管它这些,我是包村组长,又是团委书记,不去怎么行?

我骑上借来的自行车往大炉村赶去,一路黑灯瞎火,寒风凛冽,村路凹凸不平,心里确实感觉有点恐惧。路上又遇暴雨,当我赶到大炉村时已是晚上8点多,破旧的村部里比平时多了许多人,也显得热闹了许多。

村主任张世兴把我带去换下被雨淋湿的衣服,投标会开始,村里几个小青年想借着法子串标,拍着桌子威胁我不要多管闲事。年轻气盛的我,也拍着桌子对他们说:“我是新来的乡干部,包村组长,我姓杨,这事我管定了。你们如果按正常投标没话说,如果是乱来,想约标准标,门都没有,我不会怕你们。”

就这样,山塘投标在我的监督下完成了。当晚,几个村干部把我拉到村支书胡安桐家,温了一壶自酿的“山冬红”,就着清蒸的板鸭,聊到半夜。

## 板鸭里的乡土乡情

●讲述:杨铜平

乡村记事

记住乡愁·留住乡情

夜。当年农村物质条件很贫乏,能够填饱肚皮已属不易,鸭子寻常但板鸭不寻常,大多数农家只有在家里来了贵客、过年过节或者遇有重要事情的时候,才会咬咬牙吃一顿板鸭。

村干部讲:“以前很多乡干部都不敢管事,不爱管事,大家晚上都没想到你会冒雨赶来,要不是你,晚上肯定乱套出事。”

自那晚投标事件后,村民们对我另眼相看,后来那几个小青年也跟我成了朋友。每逢村里有要事商量,我就会在村支书、村主任家吃饭,偶尔还带着农家红酒清蒸的板鸭,那时村里穷,没有村财收入,都是他们自己先垫着,至今想来,那时的人们是多么单纯。

对于板鸭的食用,我最喜欢的是清蒸。这也是郑湖板鸭最常见最简便的吃法,能最大程度保留食材的原味,将肉质紧实的板鸭用温开水洗净后放入锅中大火蒸一刻钟左右,切块即可食用,越嚼越香。“农事冬闲,相道做板鸭,椒盐接匀透,竹撑似琵琶,炭火融融煮,香气徐徐发,皮酥肉油润,配酒最堪夸。”夸的便是郑湖板鸭的美味。我想这大概也是做人的原则吧,原汁原味才好。

第二年,乡里安排我到庆洋村包村,大炉村全村干部到乡政府要求我继续包大炉村,每人还带了一只香喷喷的板鸭送到我宿舍。看来,做人做事,还得像板鸭一样硬才香。

当然,郑湖板鸭还有多种吃法。一种就是将板鸭煮熟之后,切好蒜、姜丝、辣椒,先将佐料倒入锅中爆香,然后再将切好的板鸭倒入锅中一起爆炒,炒熟后即可出锅。喜欢吃辣的人可以根据接受程度,选择不同的辣椒,而晒好的干辣椒,或是皮薄的青椒炒出来的口感最好,这样做出来的板鸭不仅保留自身特有的香味,入口的辣味更增添几分特别的刺激,如此这般,亦可减少板鸭的几分油腻感。总之,板鸭的吃法与人的秉性一样,各有不同。

时光飞逝,一晃30多年过去。如今,勤劳的沙县儿女勇敢地离开故土,走南闯北做小吃发家致富,其中不乏郑湖村民。郑湖板鸭作为支柱产业也大量外销,他们可能没有读过很多书,说不出什么叫经济管理,但是他们用精明智慧、辛勤劳动,在城市的街道旁、商场里,把一只不起眼的鸭子变成了“高大上”的礼品。前年,我爱人大学同学来沙县聚会,大家带走的礼品就是郑湖板鸭。一方水土养育一方人物,涵养一方人情,细究起来,板鸭里的乡土乡情耐人寻味,过去虽穷,但农家红酒和板鸭的温情至今难忘。



制作板鸭的季节,一位农户在晒板鸭。(杨铜平 摄)

百姓情怀

平凡人生·点滴感动

## 王秀芳的人生最后一课

●采录:王育忠

前些日子,从同事那里得知,三明市委党校图书资料室原主任王秀芳同志于3月9日在上海去世,并把遗体捐献了。顿时,秀芳的音容笑貌浮现在眼前,我为她的去世甚为难过,也为她的决定动容。

关于生老病死问题,我与王秀芳有过一次交谈。2006年前后的一天,我因为撰写老年问题的专著《银色浪潮忧思录》,到资料室借阅资料,她看我在研究这方面问题,就跟我聊起了相关的话题。她说,她死了以后要把遗体捐献出去,给医学院做科研教学用。说这话时,她语气非常平静,那种豁达、坦然、洒脱,让我十分惊讶,也使我很钦佩。我当时还以为她只是说说而已。真没想到,她去世前真的决定把遗体捐献给复旦大学医学院,成为医学院学生的“大体老师”。这举动的背后,显然是她善良的心地、博大的胸怀和坚定的信念所使然。

秀芳的妹妹提起秀芳捐献遗体的事,说这件事家里人事先都不知道,是秀芳患病后与医院做的决定,而且她知道病情不可逆后就毅然决然地放弃了治疗,说是不想在医院里花那么多钱,给家里增加负担。她一直都在为别人着想,很少考虑自己,哪怕在得知自己患上癌症那一天,也没有惊慌失措,而是回家先为老伴做好饭,吃过饭后才镇定自若地说出来。老伴听了当即瘫倒在座位上,怪她早不说。她说:“早告诉你你还吃得下饭?”在那一刻,夫妻情深可见一斑。

秀芳为人正派,性格温和,讲话总是轻声细语,从来不与别人争高低。她担任党校图书资料室主任多年,工作兢兢业业认真负责,从不计较个人得失。每天她都是第一个到工作室,然后扫地、擦桌子、打开水,把整个工作室打扫得干干净净。同事们不论是谁教学需要资料,她都帮着找。图书分类是比较难的工作,她从来不把困难推给别人。而每一次评优评先,她明明符合条件,却都是让给其他同志。多年前,一位同事被诊断得了癌症,情绪非常低落,秀芳除了关心体贴多方安慰,还自费陪她去国

外旅游散心,帮助其度过心理危机。还有位同事有一天突然没来上班,秀芳放心不下就去她家里,发现这位同事病情危急,其丈夫又出差外地,便立即将她送去医院,经医生检查是急性胰腺炎。每当听说党校有老同志生病了,她都会前去探望。秀芳心地善良、待人真诚,捐献遗体是她深思熟虑后留给这个世界刻骨铭心的爱,可谓来时捧颗心,去时献全身。

捐献遗体成为“大体老师”对医疗卫生事业而言,是极大的贡献。捐献者是把最后的光和热洒向人间,使死亡在沉默中诠释人生真谛,让生命变得更有价值,是高尚人格的体现。医学生们不仅将在“大体老师”身上学习医学知识与经验,更是从“大体老师”的无私大爱中,感悟救死扶伤的责任,感悟对生命的敬畏。我由衷地钦佩秀芳这一堪称英雄的行为。