潜伏台湾的女英雄萧明华(1)****

萧家女孩 从小就是全家的宝贝

萧眀华1922年8月出生干浙 江嘉兴,祖籍为广东潮阳。萧明华的 父亲萧子山, 本是广东省潮阳县歧 北墟(今铜孟镇)宅尾村的贫苦农 民。他从小在水稻田、甘蔗地劳作。 长年辛苦。他也曾读过几年私塾,和 弟弟萧子坚一起在苦水里泡大。在 他即将长大成人时,父母亲却因病 痛离开了人世。为了给双亲办丧事, 兄弟俩用完了全部家当。于是只得 走前辈的老路,离乡背井,到外地漂 泊, 闯荡谋生。那是在清光绪年间。 萧子坚夫了南洋, 萧子山来到了上 海滩。他希望能依靠潮州的亲友,同 乡的援助,找到一个可以度日糊口、 养活全家的职业。

20世纪前后的上海,失业的劳动者到处都是。萧子山在亲朋好友的帮助下,什么活都做,先从打工做起,挑水、打捞、司厨、贩卖水果,最后落脚到浙江省嘉兴县孝子桥河畔的凤家桥,费尽心力,创办了一个小小的家庭手工业织袜作坊。萧子山是老板也是工人,妻子郭爱子做完每天的家务劳动之后,也必须坐在手工摇机房完成分配给她的份额。这对勤劳夫妻,用自己的双手维持着一家七口的清贫生活。

萧明华兄妹五人,三个哥哥和一个姐姐,她最小。三个哥哥先后被父母亲送进嘉兴最好的荐桥小学(今东门小学),之后又升到季州中学去读书,希望他们早日长大成材,能分担一些家庭生活重担。明华的姐姐由于幼年患脑膜炎留下后遗



如花的年龄,她肩负重任,潜伏台湾。她牺牲30多年后,家人才知道她的真实身份。后来,她的骨灰被送回内地,安葬在八宝山公墓。墓碑上没有她的生平,只有三个字:"归来兮!"她曾被著名作家谢冰莹称为"中国最有希望的女作家"。她就是我党潜伏女英雄,牺牲时年仅28岁的传奇红色特工萧明华。

(本文摘自《上海滩》2014年第5期)

◀ 1948 年萧明华毕业照

所以帮助母亲操劳家务和照料姐姐 的事便落到幼小的明华身上。明华 常常蹲在搭在后门外的跳板上洗 菜, 淘米, 或者坐在灶口的小木登 上,将一把把柴禾填讲灶膛,帮父母 亲烧火做饭。母亲心疼小女儿, 盛夏 中午她总是搬一张小木登放在后门 口,让明华躺着乘凉;寒冬的晚上 母亲总是带明华一起睡觉, 让孩子 得到母亲的温暖。"她是全家的宝 贝。"明华的父母亲和三个哥哥都十 分疼爱这个聪慧懂事的女孩子,全 家人都习惯称她为"华宝"。直到她 报名上初小时,老师才按当地的习 俗以及兄长的辈分,给她取了个学 名: 明华。明华刚读小学不久,长兄 萧明新被调到河南开封工作。而此 时的嘉兴手丁织袜作坊也早因军阀 混战破了产, 萧子山举家迁往河南 开封。萧眀华小学毕业后,就立志从 事教育事业,后来选择报考了河南 开封师范并被录取。抗日战争爆发 后,1939年, 随兄长陪同父母又辗 转到达重庆。她只有十七八岁,但样 样事情帮母亲操心,又非常周到地 照顾多病的姐姐,使父母、哥哥都很 放心。之后, 明华考入白沙女子师范 学院,父母又随三哥远迁东山五桥。 从此,明华因为住校读书和家人相 聚渐少。漂泊的童年,父辈的艰辛, 曲折的人生,坎坷的道路,使明华过 早地懂得了人生,懂得了要靠坚强 的意志才能战胜人间的艰难险阻。

投身学运 遇上革命的引路人

1941 年 8 月, 萧明华在重庆师 范学校毕业后, 因学习成绩优异, 被 学校选送到国民政府教育部在重庆 青木关镇举办的师资训练班, 专攻 国语注音符号的应用教学。当时的 重庆, 白天常有日本鬼子的飞机前 来狂轰滥炸, 学生们要坚持学习, 只 能在防空洞里读书。重庆广大师生 抗日热情高涨,《黄河颂》《松花江 上》等抗战歌声此起彼伏。萧明华在 这时阅读了大量的进步书籍, 开始 接受革命思想。

1943 年秋,萧明华以优异的成绩考入了位于四川省江津县白沙镇的国立女子师范学院国文系,进入了她人生的一个重要转折点。白沙女子师范学院是抗日战争时期国民党统治区里一所著名的高等师范学府,汇集了抗日以来陆续入川的许

多知名学者。陈独秀曾在此执教,国 文系更是荟萃了不少在中国现代文 学史上具有影响的人物。仅鲁迅先 生的知友就有许寿裳、台静农、李雯 野, 还有著名语言文字学家魏建功 等。他们的作品,以及他们对鲁讯先 生的敬重,深深影响着文学青年萧明 华。萧明华决心以笔作刀枪,她的第 一批散文、杂文、小说就是在这一时 期完成的。这之后,萧明华又结识了 《黄河》月刊的主编、著名女作家谢冰 莹。那时谢冰莹还不到40岁,她曾参 加过北伐战争,她的《从军日记》《一 个女兵的自传》等作品对萧明华产生 了很大影响。萧明华还将自己写的文 章请谢冰莹修改,有些文章就发表在 《黄河》月刊上,时间一长,她们成了 密友。谢冰莹曾赞扬萧明华,是"中国 最有前途的女作家"

抗日战争胜利后,战时避往内地的学校先后迂回原址,萧明华决心北上,渴望能到她向往的北平师范大学(前身是鲁迅执教过的北京女子高等师范学校),完成自己的大学学业。1946年晚秋,萧明华来到北平,进了北平师范大学。她一边读书,一边积极参加学生运动。不久,她认识了中共地下党负责人朱芳

春,朱成了她的革命引路人。朱芳春的公开身份是北师大教育心理学教授、兼河北省北平高级中学校长,秘密身份是我冀中军区敌工部干部。他身高1米80以上,为人沉着老练。他也是萧明华一家在重庆时的老熟人。朱芳春曾给萧明华送来不少进步书刊,其中有毛泽东的《新民主主义论》、邓初民的《社会发展史》和艾思奇的《大众哲学》等。

记得那天,当萧明华从朱芳春的手中接过《新民主主义论》时,激动地说:"啊,是毛泽东写的!"她翻开稍加浏览,发现几乎每一页粗糙的土纸上都画出了许多红杠杠,这是朱老师划的重点。她抬起头来兴奋地说:"谢谢朱老师,我一定一字一句认真地读。"这段时间,萧明华生活紧张而又有规律,她每周有几天在北师大听课,做作业;另几天到河北高中整理修补图书,学习革命理论;周末则回家看望兄嫂侄女,或者去拜访朱芳春老师,谈论读书心得和国内国际形势。

1946年12月24日,在北平东 单操场发生了美国大兵强奸北京大 学女学生沈崇的事件,由此引发了一 场声势浩大的抗议驻华美军暴行的 群众运动。12月29日,北师大900 多名师生在校内召开了抗暴大会,遭 到特务分子破坏捣乱。第二天,北师 大的同学们仍然坚持同北京大学、清 华大学等高校的同学会合在一起,组 成了一支5000多人的游行队伍,爱 国师生不断高呼"美军退出中国", "维护主权独立"等口号。萧明华义愤 填膺地参加了这两次活动,始终和同 学们肩并肩地战斗在一起。

民国吃家



29.大酱腌肉成为张学良宴客必备菜

值得一提的是,张学良酷爱红烧肉。一次中国银行沈阳分行总经理卞福孙举办了一场盛大的宴会,特别邀请张学良出席。席上张学良很少动筷,于是卞福孙特意让家厨做了一盘红烧肉上席。少帅夹了一块放进口中,但觉甜软香糯、肥而不腻,赞不绝口。

回到府中,张学良意犹未尽,向赵四小姐称赞晚宴中的红烧肉。赵四小姐当即提出欲以帅府大厨与卞福孙交换那个家厨。清末民初之际,家有良厨是一个人身份显赫的象征,张学良明白这样夺人所爱非常不妥。但最后还是给卞福孙写了一封信,提出很想再吃一次"那盘红烧肉",所以要借家厨一用。卞福孙当然晓事,立即将家厨赠与帅府。

从此张学良很长时间都把这名家厨带在身边,据说当时这名厨师的身价已经高达月薪60元大洋。赵四小姐是浙江人,所以十分喜爱这道口味偏甜的红烧肉。后来赵四小姐和张学良也都学会了这道菜,那是后话。

王宝田在大帅府还会做一道大酱腌肉。 这道菜也是张学良驻节北平时每餐必备的菜 看。一次在北京饭店设宴招待南京政府来的 特派专员张群、何诚浚等要人,在席上摆满山 珍海味之后,又特意让厨师加上一盘大酱腌 肉,并让厨师当众介绍这道菜的特色。厨师 说,这道菜起源东北民间,由自制青酱腌制。 每年秋天为制作腌肉的季节,一定要将大块 新鲜猪肉或猪蹄髈煮熟,再装进纱袋密封,放 人酱缸腌泡。数月后,酱中精华尽人肉中,再 将肉从纱袋中取出蒸熟。过油后切片,便成了 盘中之物。一桌政要尝后齐声喝彩,从此大酱 腌肉成为张学良宴客的必备之菜。

南方人做酱肉是将酱直接刷在肉上,两三天后再刷一次,一共要刷3次。这种做法其实无法让酱味充分浸入肉中。说到酱,即是调味品,又可单独作为菜肴。先秦时有一种醢,就是酱的前身。西汉史游著有《急就篇》,里面写道:酱,以豆和面而为之也。东汉王充的《论衡》中已有介绍如何做豆酱的内容,证明豆酱

当时已在民间普及。除了豆酱,当时还有构酱,为蜀地名产。在烹调中,南方多用豆酱,为粤菜重要的调味料。而豆瓣酱则多用于西南,是川菜最重要的调料之一,比如郫县豆瓣。北方多用面酱,比如北京烤鸭、酱爆鸡丁、炸酱面,用的都是面酱,而仿膳的炒四酱(炒榛子酱、黄瓜酱、豌豆酱、胡萝卜酱)更是海内闻名。由于酱料黏稠适度、味道鲜美,又有特有的色泽,所以被各地厨师所喜爱。中医认为酱味咸性寒,有解除热毒之功效,内服可解暑热、内脏郁热及各种药毒、湿毒。张学良后来活到101岁,应该也和这种饮食偏好有关。

两次直奉战争,张学良都常住北京,因此 有机会接触到北京的谭家菜和宫廷菜。

谭家世代官宦,由广东南海迁至北京。谭家菜是在清末谭宗浚时形成的,传到其子谭篆青时已经誉满京城。谭篆青生于京城,宣统年间任邮传部员外郎,辛亥革命后任议员。后因家道中落,不得不偷偷操办家宴以补贴家用。东莞人伦哲如在《辛亥以来藏书纪事诗》中曾写诗描述谭家旧事。诗曰:"玉生俪体荔村诗,最后谭三擅小词。家有万金懒收拾,但付食谱在京师。"

谭篆青的谭家菜可以说是中国最早的文化餐馆,深受文人政客的青睐。美食家张大千在南京时曾空运谭家的黄焖鱼翅宴客,他盛赞谭家的黄焖鱼翅。红烧鲍脯、白切油鸡是中国美食中的极品。台湾美食家唐鲁孙更认为谭家菜就是神品。谭家菜在民国初年还不出名,在曹锟登上总统宝座之后,京城吃喝之风盛行,才有人偶然发现谭家菜的精妙绝伦。

张学良最喜欢谭家菜中的白切油鸡。在他看来,白切油鸡味道之鲜美,肉质之肥嫩,是他吃到过的所有鸡菜都无法比拟的。这道菜最早出自广东,食材要选那种自由散漫、一边走一边啄食小虫的十五六个月大的仔鸡。这其中选鸡也有技巧,在鸡的胸颈之间有一块人字骨,摸上去如果软而有弹性,就恰到好处。如果人字骨发便,肉就会"发柴",只能用来调汤。做白切油鸡的时候,把仔鸡放到沸水里滚 15 分钟就要捞出,这样才能保证它的肥嫩。煮熟后的鸡要做到鸡皮爽脆、肉质软嫩。然后将鸡去骨剁成小块,在盘子里码成整鸡状上桌。蘸料的做法是将姜、葱、盐、蒜泥拌均,盛人小碟。将油烧至微糊,淋到碟里即可。

62.糖尿病病人增多的主要原因

由于糖尿病给人类带来的危害,世界卫生组织称之为21世纪的灾难。在发达国家,糖尿病已成为导致人口死亡的第四大疾病。 在中国,它已经成为威胁健康的第三大杀手。

糖尿病本身危害一般,但它并发症发生率高,造成多个组织器官毁损,导致严重的致残性和致死性。首先,冠心病是糖

尿病的主要合并症,糖尿病并发或引发冠心病的,高达72.3%;约50%的Ⅱ型糖尿病患者在确诊时已患有冠心症

权威调查表明:本病在中国的大城市,合并各种心脑血管并发症者高达93%。其中,高血压占41.8%,冠心病占25.1%,脑血管病占17.3%,约80%的糖尿病患者死于心血管并发症,其中75%死于冠心病,为非糖尿病患者死亡率的2~4倍。而且,Ⅱ型糖尿病已被认定是冠心病的独立危险因素。因此,防范心脑血管疾病,管控血糖,治疗糖尿病是关键环节。此外,约20%~30%的糖尿病患者可发展成糖尿病肾病。其中,相当一部分将进展为终末期肾病,最后死于肾

衰。糖尿病又常诱发各种眼疾,严重的导致失明。99%的1型和60%的II型糖尿病,病程迁延者,几乎都有不同程度的视网膜病变;不少人最终将失明。糖尿病还可以导致足的溃疡,严重者只能截肢。成年人中40%的足和下肢截肢为糖尿病所致;且近年来有增加趋势。糖尿病引起的急性并发症——如酮症酸中毒、高渗综合征等,更为凶险,其病死率可高达10%~15%。糖尿病还带来了沉重的经济负担。1997年美国用于糖尿病的花费是980亿美元,其中440亿为直接的医疗消费,540亿为间接花费。在中国,尚未见近期准确的数据,但相信绝对不会低。而且,它还在快速增加过程中。

可见,管控糖尿病,是防范健康大堤决堤的关键性措施之一。

高热量、高脂肪饮食的增加、不规律的生活方式以及体力劳动的大幅度减少等,是众所周知的糖尿病病人增多的主要原因。换句话说:库存大增,消耗骤减,导致了体内糖等

的堆积,是本病问题的关键。此外,还有一些 因素需要揭示。例如,已经明确:本病的发生 与遗传有关:人们早已发现糖尿病患者亲代 或同胞中,患病率显著高于一般人群。因此, 可肯定遗传因素是本病发生的重要因素。其

自身免疫因素也在本病发生中起着作 用,人们在 I 型糖尿病患者血液中发现胰岛

中.Ⅰ型和Ⅱ型糖尿病都有遗传倾向。

细胞抗体和胰岛炎性病变,表明本 病发病可能与自身免疫反应相关。 又如,已发现若干病毒感染可致实 验动物发生糖尿病。

然而,毋庸置疑,肥胖是Ⅱ型糖 尿病发生的最重要诱因。

调查显示:体重指数(BMI)超过28(已经进入肥胖水平),两到三年后有95%会发展成为糖尿病。II型糖尿病好发于40岁以上成人,故年龄也是比较重要的因素之一。此外,研究发现糖尿病患者一般比较拘谨、情绪不稳,部分有固执、自卑或抑郁、神经质及攻击性倾向。提示本病患者情绪不太稳定,易喜怒无常、焦虑,不容易适应环境,对外界刺激常常反应强烈,并多数具有内倾性

格

理

目

康

压力或应激可诱发糖尿病。研究者发现:经历一场剧烈比赛的足球球员,或经历一场有难度考试的学生,或观看一场比较恐怖影片者,情绪高度紧张常可出现明显的高血糖现象。临床上,糖尿病患者(主要是II型)发病前或复发前也常有生活事件刺激,如人际矛盾激化、个人生活失意、工作不顺及职场压力、紧张,重大刺激等。可见,心理应激的确可激发糖尿病发生。因此,结合糖尿病多发于城市高压力人群,故压力、应激及情绪因素被认为是促使血糖升高中及糖尿病发生的危险因素。有人还提出了"情绪性糖尿"的概念。另一方面,糖尿病患者遇到强烈的精神刺激和情绪反应时,也会导致病情的反复、血糖骤然升高。

此外,人们注意到约20%的抑郁症患者 尿糖呈现阳性,恢复期随之消失。总之,血糖 升高与糖尿病的发生,也有心理及压力因素 参与其间。