「豆芽奶奶」撐起貧童未來

「安徽好人」劉運英捐資助學十八年 惠及百餘學子

神州有情

發燒46天，住院31天，體重驟減到70斤……8月的一次突然生病，讓83歲安徽老人劉運英有些猝不及防，她當時最放心不下的除了家人，還有一群上不起學的孩子們。感覺自己很可能「挺不過去了」，劉運英當時向自己的女婿交代臨終後事：一是子女們要團結相處，二是要把孫輩們照顧好，三是自己一個月2,400多元的工資，交1,000元黨費，再交1,000元給安徽省婦聯兒童部，資助貧困學童。 ■香港文匯報記者 趙臣 安徽報道

從1999年開始，劉運英就將自己並不多的退休金捐給上不起學的貧困兒童，本就生活拮据的她為了幫助更多孩子，靠賣自製豆芽攢錢捐助。堅持了18年，劉運英已經幫助100多位貧困學童重回校園。「豆芽奶奶」的事跡感染眾人，2017年更被評為「安徽好人」。

氣色漸好的劉運英老人告訴記者，前陣子生病後輾轉多家醫院才查出病因，得的是風濕性肌肉萎縮症，現在病情已基本穩定。「當時實在是覺得自己身體不行了，現在身體好了，我特別高興，以後還能幫助孩子們。」劉運英說。

年幼失母 同情貧困女童

劉運英的公益之路始於1999年9月。之前捨不得訂報紙，那年退休後的劉運英決定訂份報紙。「當時看到報紙上登了六個生活困難的小女孩的情況，是安徽省婦聯兒童部組織的，那些孩子的身世太可憐了。」看着報道中有的女孩父母不在了、有的家中貧困，都無錢讀書，劉運英一陣心酸，不禁想起自己。兒時的劉運英家境貧寒，因年幼失母，父親體弱多病，家中無錢供其讀書，劉運英只讀完小學就在家中幹活，工作後才自考中專，她深知學習文化的重要，不免對家貧女孩的境遇心生惻隱。

劉運英把資助貧女的想法告訴了老伴曹順賢，立即得到了老伴的支持。於是她就按報紙中的資助流程，來到安徽省婦聯兒童部。當年資助一位貧困女孩讀完小學的全部費用是400元，而劉運英的退休金每月只有410元。她坦言，自己退休金不高，還有兩兒一女和兩個小孫子，第一次只資助了一位跟自己身世相同，沒有母親的女孩，是安徽蕪湖人，叫陶芳玲（音）。「我還給她寄了衣服、書。」從那時起，劉運英雖能力有限，但總是靠着各處節儉下來的錢，不間斷地通過婦聯兒童部的平台資助貧困女孩上學。蒙城縣的孫愛軍、肥東縣的徐奉和牛晶晶、霍山縣的王傑等，劉運英給記者介紹着，18年來，她對貧困兒童的資助從未間斷。

發豆芽忙累 付出不求回報

據了解，劉運英的老伴曹順賢是三級工傷，還患有糖尿病、腦梗塞等病需要治療，家庭收入只有老兩口並不高的退休金，生活十分拮据。2000年以後，安徽省婦聯兒童部資助兒童上學的費用從400元調整為500元。「看到那麼多孩子有困難，我特別着急，就想每個月多捐助幾個孩子。」劉運英有時一個月就捐助3個孩子。平日裡已經過得精打細算的劉運英想到了自己會做豆芽，可以靠賣豆芽賺錢資助更多孩子。

本着賣一點是一點，攢一分是一分的想法，劉運英開始在自家支起了生豆芽的架子，經過反覆嘗試，劉運英發出的豆芽飽滿又好吃。「剛開始就在小區路邊賣，街坊鄰居都知道我賣豆芽為了捐款，都買我的豆芽，還幫我照看着，有人買就喊我『豆芽奶奶有人買豆芽啦』。」劉運英笑着說，自己的豆芽銷路不錯，有時一天能掙二三十元錢，後來家門口菜市場的菜農也幫她代賣豆芽，多虧了大家的幫襯。老人介紹，豆芽一次做不了太多，因為豆芽長得慢，通常要六七天才能長成，並且做豆芽要有耐心，每隔四小時澆一次水。為此她專門買了一個小鬧鐘，不論白天黑夜，定時給豆芽澆水。就這樣，夏天一身汗水，冬天滿地冰碴，十多年來，做豆芽、賣豆芽成為劉運英每天的生活。「幾塊錢、幾十塊錢慢慢攢，攢夠500塊，又能幫一個孩子。」老人欣慰地說。

十多年來，靠着自己的節儉，劉運英幫助上百名兒童重回校園，但她從不主動跟孩子們聯繫。劉運英透露，自己幫助這些孩子，不求任何回報，不跟他們聯繫，也是不想給孩子們壓力。「有的孩子想來看我，我覺得路上不安全，而且又要花路費，還帶東西，反而給孩子們帶來負擔，我基本都拒絕了。」劉運英說，孩子們有時間給我寫寫信，我就很知足了。

■病剛有好轉，劉運英又開始實驗新買豆子的發芽率。 香港文匯報記者趙臣 攝

最欣慰：愛心路全家支持

說到自己近二十年捐資助學的經歷，劉運英最欣慰的是一路走來家人的支持。「老伴跟我說，你自己的退休金都拿去捐吧，我說我還要留點錢吃飯呢，老伴說『我養活你』。」劉運英笑着告訴記者，老伴曹順賢一直在背後默默支持自己，哪怕家裡吃的、用的簡單一點，也從無怨言。與此同時，劉運英的兩個兒子和女兒，也通過捐助貧困兒童的方式，支持着劉運英。

有太多的孩子需要幫助，而劉運英遇到了就想幫上一把。劉運英說，自己的退休金不多，之前一直是每月410元，後來慢慢漲到了現在的2,445元，賣豆芽掙的錢也有限，有時遇到了特別困難的孩子，自己錢不夠了就會特別着急。為了不讓老人着急，同時又因長期在劉運英捐助兒童行動的感染下，兒女們也開始加入到了捐助的行列。二兒子捐助了利辛輟學女童杜娟娟、女兒捐助了靈壁女童崔婷婷等，老人告訴記者，兒女們的捐助也一直堅持到現在，既體現了他們的愛心，同時又是對自己的最大支持。前不久，劉運英獲得「阿里巴巴天天正能量」項目評選的1萬元獎金，在家人的支持下，劉運英將獎金全部捐出，又幫助了20位貧困兒童重回校園。

■全家人分享受資助孩子們寫來的信。 受訪者供圖

荣誉证书

刘运英同志：

被评为2017年度“最美母亲—乐于助人”，特发此证，以资鼓励！

荣誉证书

HONORARY CERTIFICATE

刘运英同志：

在2015年志愿服务工作中表现突出，被评为“2015年度合肥市志愿服务工作优秀个人”。

特发此证，以资鼓励。

合肥市精神文明建设委员会 合肥市志愿者协会

■劉運英獲得的部分榮譽。 受訪者供圖

■劉運英給老伴曹順賢介紹報紙上刊登的貧困孩子的報道。 受訪者供圖

最驕傲：孫輩亦樂善好施

劉運英常說：「一個人幫助大家，難，但大家幫助一個人，容易。」生活中的劉運英，除了資助貧困地區的孩子上學，還幫助困難鄰里、加入地震捐款、幫助患白血病兒童及殘疾人困難家庭等，熱心的劉運英總是不吝幫助他人，在劉運英的家中，這份熱心也一直傳遞着，成為留給後代最寶貴的財富。

過年前，在報紙上看到安徽醫科大學有五個白血病孩子在醫院接受治療，家人急於籌集醫藥費的報道，劉運英就輾轉多趟公交車，來到病房給每個孩子捐了500元錢治病；看到小區菜場的一位殘疾兒童缺治療費，就幫助墊付了700元錢。而最讓劉運英感到驕傲的是，看到自己經常幫助別人，孫輩們也受到感染。「我的孫子，想吃燒餅，我說好，給你買。後來他又想吃餛飩，我就說農村孩子連燒餅都吃不到，連飯都吃不飽。孫子就說，奶奶我不吃餛飩了，你隨便給我買點吧。」劉運英介紹，自己的兩個孫子，現在也很節儉，並樂於助人。一次，她要去安徽舒城縣的一所孤兒學校看望孩子，兩個孫子把自己儲蓄罐裡的錢都拿了出來，要她帶到學校去捐獻。「一個捐獻100（元），一個200，都是自己的壓歲錢。」劉運英笑着說道。

鄭州黃河岸趙家 堅守千年丹炻技藝

神州傳承

炻器，是一種介於陶和瓷之間的器物，丹炻，是運用煉丹的原理燒製的土質結丹炻器，這樣燒製的丹炻器皿具有良好的透氣性能，貯水不涸，歷寒不冰。丹炻燒製技藝如今已非常罕見，而在河南鄭州市黃河岸邊的固城村，經過趙氏門人的世代傳承和不懈堅守，這項技藝得以保留，如今，第15代掌門人趙承祥也再次將精美的丹炻器呈現給了世人。 ■文/圖：香港文匯報記者 戚紅麗 鄭州報道

■對於燒製丹炻的木柴也十分講究。

■現在的窯口是趙承祥夫妻親手所建。

■丹炻造型以傳承的居多。

趙氏丹炻

話你知

丹炻燒製係趙氏家族文化，為趙宋北窯技藝，是一個獨立的家族傳承體系，師徒即父子，同宗一脈的直系後裔，世代相傳。丹炻係運用煉丹原理燒製的土質結丹炻器，由多種名貴草藥物與木柴搭配混合燃燒，產生藥理效應與理化性能形成窯變，其採用的純天然泥料含鐵量在13%左右，以傳統技藝燒製時還要配合熏、烤、蒸、燜等技法。丹炻非陶亦陶，非瓷亦瓷，瓶身具金屬光澤，卻又不同五金之象，是陶的升華、瓷的前身。

■資料來源：網絡資料整理

非遺傳承後繼有人

如今，趙承祥保留着與一般人不同的作息習慣：每天凌晨三點起床，燒製到早上七八點，然後回去休息到下午。之所以要白天休息，凌晨工作，主要是為了在安靜的環境下不受干擾。

趙承祥的兒子平時在鄭州市做觀賞魚交易的生意，一有時間就回到家裡幫父親擺弄丹炻，對於晚輩們學藝的態度，趙承祥讚不絕口：「我並沒有要求他們去學這門技術，但是，一轉身，他們就自己做了起來。」因此，他並不擔心丹炻的技藝傳承問題，準備再做兩年自己退休，就完全交給晚輩們去做。對於年輕人能否完全掌握丹炻燒製技術，他認為，技藝的完善需要一個過程，他們在製作的過程中也會不斷成長。

隨着城區建設和固城村的拆遷，燒製丹炻的古老窯口也隨之湮沒，在幾年前，趙承祥和妻子一起，在自家的田地裡親手建了一個新窯。在他位於田間的院子裡，除了沒有煙囪的窯口，還有燒製丹炻所需各種各樣的木料。如今的趙承祥，把大部分時間都奉獻給了丹炻，也正因為他的堅守，丹炻被評選為鄭州市非物質文化遺產。

固城村是鄭州一個古老的村落，這裡曾以家家戶戶產黑陶而著稱。燒黑陶容易，製丹炻卻難，因此村民雖能燒黑陶，掌握丹炻技藝的人十分罕有。當地有俗語說，「家中無丹炻，不可自誇富」，「一盞千匹絹」，充分彰顯了丹炻昔日的地位。然而近幾十年來，村裡產黑陶的人家越來越少，燒製丹炻的則更是僅剩趙氏一家。

「趙門丹炻」15代傳承

趙承祥說，「丹炻技藝始於唐、興於宋，流傳超過千年。在趙氏一族當中，這門技藝通過父子相傳也已經有幾百年」。據介紹，有文字記載的固城趙氏燒製丹炻的最早時間在明朝洪武年間，而實際時間也許更早。趙承祥的祖輩，是人民公社裡掌握燒陶核心技術的大匠人，也是為數不多傳承丹炻技藝的人。1962年出生的他從17歲時開始隨父輩燒製丹炻，26歲擔任固城窯陶藝匠工，33歲擔任趙家丹炻燒製掌作，51歲才成為趙門丹炻燒製藝術第十五世掌門人。

原料講究 須多道工序

據趙承祥介紹，製作所用的泥土是經過多道工序發酵的黃河泥，不同的丹炻器承載的茶味道迥異，雖然沒有上釉，其表面卻光滑亮麗，具有上釉效果。這不僅需要高超的製作技術，所用的泥土原料和燒窯木柴都十分講究。

處理這種泥土的數道工序包括：提煉燜製、陳腐、發酵、去除燥性，再選配組合調製。燒製72到73小時後，還要在窯中燜製熏蒸7天左右。「至於具體時間，全憑經驗和對外面氣候的感知，無法量化。」趙承祥說。

「丹炻器皿，貯水不涸，歷寒不冰，而且具有良好的透氣性能，魚盆養魚無需增氧、花盆栽花根不爛、餐具存餚隔夜不餿、茶壺泡茶味正郁香。」趙承祥總結道。