

就像种芒果树、苹果树,你不加倍努力去管理去施肥,哪能结出更多更好的果实?

先知先觉才能让企业站得稳

□ 林宽城

我是广东澄海人,我的爸爸1939年从澄海来到马来西亚吉胆岛,以捕鱼为生。我们的家族大本分都在马来西亚。我问我的爷爷,为什么我们来到这个小岛住?他说,我们在中国也是以捕鱼为生,来了找个小岛可以捕鱼为生,这里有很多鱼,现在这座小岛的潮汕人基本都姓“谢”。都住在海边,也是从澄海来的。一般谁过来了,邻居也都跟着来了,人越来越多,就变成了一个小乡村。

如今,时代发展很快,这个小渔村的很多年轻人都往外跑,到市区里去。因为以捕鱼来讲也没什么发展,年轻人为了自己的前途就往外跑,做生意什么的,到各个大城市去发展。这也是因为我们海边人、潮汕人的胆子比较大。在海上捕鱼没能挣到什么钱,你就只能往外跑。胆子都是比较大的,这是海边人的特色,向来都是面对大海,所以比较敢冒险。

那么对于搞企业来讲,最基本的条件,就是要敢干,你不敢迈开第一步的话你就永远没有机会。第一步是有很多风险的。但是你要勇敢去做,只要你敢去拼的话,成功的几率还是很高的。现在年青一代受教育都是比较高的。目前的社会,一个孩子没有机会受比较高的教育,在这个商业竞争的社会谋生是比较困难的。所以接受教育也是很重要的。我们中华民族就注重教育,再苦也不能苦孩子、再穷也不能穷教育,海外华人也是很注重下一代的教育的,受过教育的有可能就改变了整个家庭的命运。

我兄弟姐妹有10个人,我们乡下一个家庭八九个孩子是普遍的。小时



□ 金健

茄子是一种很特别的食材,它没有自己的味道,搭配什么像什么。

与肉同烧,是肉味儿,与郫县豆瓣儿一起,是鱼香茄子,再若是工艺更加繁复一些,扔些文艺入锅,则是《红楼梦》里的茄鲞。人也如此,搭配什么服装,影响着你的品位,正所谓“人靠衣装”,即便你是最朴素的茄子,搭配得当也可成为不可抗拒的一道菜。所以,也说“食如人生”。



安徽的山多,名山也很多。其中最著名的,当属“天下第一名山”黄山以及“四大佛教”名山之一的九华山等。大别山位于鄂、豫、皖三省交界处,海拔1000米以上的山峰有90%分布在安徽境内。以霍山境内的白马尖为最高峰,海拔1774米。山岳风景旅游资源 and 生物资源丰富,有国家级风



候,我的爸爸、哥哥们都是捕鱼,小学没毕业就已经捕鱼了,我的一个哥哥十岁就会捕鱼,我念到初一的时候爸爸说人手不够,叫我出来捕鱼。我出来捕了两年鱼,后来跟老爸说我不干了,然后就到吉隆坡读书。念了3年高中,高中毕业后到南洋大学念化学系,后来英国去念化工硕士。回来以后打了一年半的工,就开始成立高产橡胶产品工业有限公司,就是今天这家公司,到今天31年了。

刚开始挺艰难的,我一个人带着4个员工做,对这个行业也没有什么经验可谈。开始做的产品是工业上用的产品,比如橡胶滚轮、汽车的橡胶产品。从80年代我们就开发橡胶医用手套,手

美食就是记忆,许久之后,会忘了一个城市的街道建筑,但美食的感觉和联想,却会萦绕不绝。

寻食记

记忆中的美食从儿时开始,是美味的香蕉,会一层一层地慢慢咬,担心很快吃完,70年代末,那可是稀罕物。

中学时代,被送到湖北乡下读中学,早餐时的油炸花卷和午餐时麻油淋过的蒸藕最好吃。现在想想,就是贪恋那一点油水。

大学时代,食堂小窗口单独付费的小炒牛肉最好吃,不过因为家贫,没有机会自己去买,只是同寝室的哥们分给我一点尝过。

大学毕业的我,184cm,62公斤,饿的。

一工作就常驻美食之都——重庆。住在谢家湾,有很好吃的黄家米线,鸡汤榨菜猪肝鸡腿,一碗下去,爽得很。还有园外园旁的天府山珍,鲜美无比。还有叫海陆空的乌龟蛇炖乌鸡,滋补得很。还有烧鸡公,井口的芋儿鸡。至于满街的麻辣烫就不说了。一年内,长到80公斤,像个爷们样了。

毕业到武汉,正是几家大餐饮创业的时候。三五、小南京、谢先生……好吃的餐饮多得不行。不过因为刚有点小钱,所以急于吃鱼翅、燕窝、鲍鱼。那时的菜单俗艳之极。

套的销量是很大的,基本上都是出口到欧美地区。除了这些,我们还建立了其他公司。目前我们集团大概有六七千人,整个上市公司的金额是30亿元人民币),一直还是在成长。

我从开始的小公司,慢慢走到今天,我作为一个工程师来搞企业是一步一脚印的,用稳打稳扎

的方式来经营,以诚为本。我认为诚信是最主要的一个因素。当然,作为一个工程师还是以技术为主,讲究技术。在我们企业就是讲究技术跟诚信。此外,你还要要有双赢的理念。

我建立了一个企业,然后鼓励我哥哥他们加进来。我们潮汕人这种家庭观念还是很强的,哥哥、弟弟都好,我们可以共同进退。我们潮汕人的传统理念就是兄弟一起干。我们公司有一个经营理念,从家庭到兄弟,有钱共享,有苦一起承担。

还有一点,自己本身也要不断提高自己的技术水平、管理能力,一边做一边提升。我们兄弟中只有我一个人念到硕士,兄弟们都是小学毕业,所以我要

带他们往前走,也是一步一步在成长,稳打稳扎的。

我们华人有很多好的传统习惯,但也有不好的;洋人有好的文化,但也有不好的方面。所以,我们要把洋人的技术、管理,我们中华民族的孔孟思想、尊师重道、以诚相待结合起来,把这些好的方面加在一起来提升自己。这样,你的企业才能够往前增进。不这样的话你的企业会很容易垮掉,就像种芒果树、苹果树你不加倍努力去管理去施肥,哪能结出更多更好的果实?

全世界都在改变,你要是不把握好,有时你的企业就会垮掉。先知先觉,后知后觉,不知不觉,搞企业你不知不觉的话,企业容易垮掉;后知后觉的话,等企业掉下来再去调整也就迟了;先知先觉,才能让你的企业站得稳。

你是念工程师的出来不一定就能做工程,念的知识跟运用是两回事。同样,你是念商业的,出来了不一定就能做生意。企业让你自己管理、操作也是不行的。所以要利用自己的个性来突破你自己,人最大的敌人就是自己。

自己做跟打工也不同,自己做是要冒险的,打工是照着单子做。

一个人能成功不是因为你的知识水平有多高,而是你那种正确的思维、正确的态度,个性和态度决定企业的成与败。

你不懂得做人,再多的知识也是没用的。

我建立了很多公司,下一代毕业以后我就分给他们,让他们自己去运作去经营,让他们学怎么做生意、怎么去发展,这就叫做良性竞争。

(作者简介:林宽城,马来西亚巴生滨海潮州会馆主席,马来西亚高产橡胶产品工业有限公司董事长)

错。湘鄂情的湖南官菜(土菜做得有官样)。良友水鱼域的水鱼,滋补而不腻。君庭会的一品汤,喝得荡气回肠。还有五一广场旁的鹿港小镇里的银鱼火锅、猪脚炖鸡也很好。当然桂花公园里天地轩的新派湘菜也很棒。

说到这里,旅行途中好吃最多的是香港,翠华茶餐厅的猪仔包,墟记的烧鹅,阿一鲍鱼,港岛香格里拉的苏眉、鲤鱼门的各类海鲜,甚至马可波罗香港酒店的夜上海,好吃得不行。

最难吃的是埃及。尼罗河的食品简直就是一场噩梦,就是香皂炖肉的味道。最好笑的吃法是迪拜——几种树叶一个烧饼一杯水。虽然是在比帆船酒店更牛的古堡酒店。

到福建久了,也发现了很多自己爱吃的美食,云霄的水面就极度好吃,在厦门金雁酒店发现了味道独特的冻猪蹄,还有姜母鸭、面线糊。吃出感情也就爱上了这个城市。

美食就是记忆,许久之后,会忘了一个城市的街道建筑,但美食的感觉和联想,却会萦绕不绝。

(作者简介:金健,厦门商会常务副会长、山海树集团执行董事、总裁。)

风土 | Feng Tu

“其实年轻人也很热爱这门祖传绝技,每年都有不少小伙子要求学艺。可是学成之后,由于谋生的需要,辛苦培养的新生力量却在悄悄流失。”

霍童线狮 独领风骚千百年



□ 林世勋

“砰”的一声炮响后,锣鼓声大作,舞狮台上硝烟四起,两只张牙舞爪的“雄狮”,恍如天降;出洞、攒穴、登山、下岭、飞岩、抢球……斗到酣处,一团急火突然窜出台面,双狮扭身避让,“咻”地飞窜出两米开外,眼见就要落入人群中,却见一个“雄狮摆尾”,双狮又窜回台上。登时观众掌声雷动,叫好不迭。

这便是霍童民间绝艺——舞线狮。

说起霍童线狮千百年来独领风骚、声名远播,线狮艺人个个神采飞扬、意气风发,很快打开了话匣子。

陈姓线狮源于盛唐时期的泉州、南安一带,据称是由泉州的提线木偶艺术演化而来。清康熙年间,陈姓祖宗举家迁到霍童镇。经过数十代人的改进,如今线狮已从当年的提线木偶泉州、南安一带,据称是由泉州的提线木偶艺术演化而来。清康熙年间,陈姓祖宗举家迁到霍童镇。经过数十代人的改进,如今线狮已从当年的提线木偶般大小,“长”到30多公斤的块头,而且有单狮(雄狮)、双狮(兄弟狮)、三狮(母子狮)、五狮(祖孙三代狮)之分。每头狮子都由几条粗绳一头系在身体各处关节,一头穿过舞狮架掌握在舞狮师傅手中,大狮需要5个师傅操纵,小狮则需两人。在焰火、灯光、锣鼓声的配合下,站在台后的众艺人凝神聚气,手线合一:“雄狮出洞”、“母子相亲”、“三狮戏珠”——操纵台上狮子表演出各种逼真的动作和神态,令人叫绝。

黄姓线狮的老艺人黄振泰说,自家线狮的起源来自一个颇具传奇色彩的说法。相传,昔年老祖宗用布包棉花扎成“狮子”,系上线绳,穿过太师椅靠

背上的花纹小孔。拉动线绳,“狮子”便上窜下跳,以此逗乐小孩。后来,老祖宗看到一座酷似“雄狮回首”的山头,备受启发,回家摸索制成一头重达30余斤的大狮,在狮身不同位置装上“滑饼轮”,狮头、狮尾系上两条绳。拉绳人走在人工抬着的游街舞台后操作,通过不同方式拉动绳索,让狮子舞出钻穴、出洞、含球、吐球等生动架势。

霍童线狮,到底是如何通过那些神奇的“线”来表演出令人心驰神往的逼真狮戏?据介绍,这些“线”构成了线狮全身的“神经系统”,让它们与后台表演者息息相关,人线狮三者合一,才能舞出活灵活现的动

作;而且这些线的制作大有讲究,用料是霍童当地产的一种大麻绳,软硬适中,以保证每个动作准确传送到狮身各部位;线狮的制作工艺更加讲究,全身由多种材料制成,最重可达30到40公斤,一般以竹篾为框架,依次填充棉花、布料等物,狮毛还选用特殊的彩色塑料丝制作。

“如今采用灯光背景,晚上效果特别好;拿不锈钢片装点线狮后背,灯一照就发光;把电引到狮子身上,狮子眼睛会亮,会眨,更逼真;狮脚用木雕代替竹篾,刻上关节,几乎能以假乱真……”老艺人陈师傅告诉记者,从16岁接触家传线狮绝技至今,他已见证了陈家线狮40多年的发展历程,越来越科学的制作工艺,为这门古老的民间艺术不断注入新的活力。

线狮不但制作工艺复杂,表演起来更要过人的技巧。表演者站在台后提绳子,人距离狮子少则5米,多则超过10米;十数位训练有素的线狮艺人得分成数组,每组中一人为主,其他人为辅,配合无间;舞狮者以不同的节奏或频率拉扯绳索,表演出狮子的各种动作神态;舞狮者不但要有熟练的技巧,更要有充沛的体力。“大狮子一收一放,两支手臂没有百来斤的力气哪能拿稳?一场表演下来,舞狮人轻的累好几天,重的甚至吐血。”年届花甲的黄振泰向记者坦言,他10岁开始学艺,苦练到自己30岁以后才能真正做到举重若轻,技艺娴熟。

独特的风格、奇妙的技巧,使霍童线狮成为当地老百姓心目中首屈一指的民间绝技。然而,对于这门民间绝活的薪火相传,老师傅们却有些忧心忡忡。线狮表演通常只是传统佳节的助兴节目,即使应邀去外地表演,所得经费也往往入不敷出。因此线狮表演艺人平日都要做工养家,演出前才集合排练,这难免影响了对线狮表演艺术的钻研与发扬光大。如今熟谙线狮表演技艺的大多是族中长者。黄振泰老师傅不无担忧地告诉记者,“其实年轻人也很热爱这门祖传绝技,每年都有不少小伙子要求学艺。可是学成之后,由于谋生的需要,辛苦培养的新生力量却在悄悄流失。”

(摘自北京福建企业总商会会刊《北京闽商》)

忆乡 | Yi Xiang

黄山归来不看岳

景区名胜区天柱山、省级风景名胜区天堂寨等。

传说黄山的得名,是因为中华民族的先祖黄帝轩辕曾在这里采药炼丹,而在唐代以前,黄山叫做黟山。

“黟”是黑的意思,因为黄山山体多为青黑色。唐明皇李隆基很相信黄帝炼丹的说法,于是在唐天宝六年(747)下了一道诏书,将黟山改名黄山。黄山盘亘于黄山区(原太平县)、徽州区、歙县、黟县和休宁县之间,标高约1800米,自东北向西南逶迤过境。黄山为群

峰构造,或崔嵬雄浑,或俊俏秀丽,玉屏楼、狮子林、始信峰、西海、散花坞、松谷庵六大景区,400多个景点,无一不鬼斧神工,浑然天成。

其中,莲花峰、光明顶、天都峰为黄山三大主峰,海拔高度均在1800米以上,以三大主峰为中心向周遭延伸铺展,跌落为深壑幽谷,隆起成峰峦峭壁,呈现出典型的峰林地貌。黄山遥望苍黛,山势呈东北—西南走向,是长江、钱塘江两大水系的分水岭。黄山山体为花岗岩,源于1亿多年前的中生

代地壳运动,又经第四纪冰川和长期分化,形成了气势磅礴、险峰林立的山岳奇观。

黄山绵延250公里,习称七十二峰,奇松、怪石、云海、温泉,并称为“黄山四绝”。唐朝诗人李白,在游览这片壮丽山川之后,写下了优美的诗章:“黄山四千仞,三十二莲峰。丹崖夹石柱,菡萏金芙蓉。”把黄山描绘得像金色莲花般美妙。明代地理学家徐霞客可谓是走遍中国,在游览了黄山之后,他深深地感叹道:“薄海内外无如徽之黄山,登黄山而

后天下无山,观止矣!……五岳归来不看山,黄山归来不看岳”。对于很多人来说,未到黄山,黄山是一个奇迹;到过黄山,黄山是许多奇迹。未到黄山,黄山是一个谜;到过黄山,黄山是永远的谜。

离黄山不远的九华山在汉代称陵阳山,唐以前名九子山,是我国著名的佛教圣地之一,峰峦之中,遍布岩石、山泉,有“东南第一山”之称。

(摘自广州徽商商会网)