

“一二六”旧事(上)

东北大型兵工厂转移到许昌

□ 记者 陈晨 王威

核心提示

说起魏都区新兴街道办事处庆华社区和河南庆华机器厂,估计知道的人不多。但是,说起一二六厂,不少许昌人都有印象,并且总觉得其有一种神秘的色彩。

一二六厂是国际形势变幻和计划经济时代遗留下来的产物。20世纪70年代末、80年代初,中苏边界形势紧张,加上“三线建设”大潮的推动,黑龙江省北安市的六二六兵工厂向后方搬迁,几千名职工和家属背井离乡,辗转几千公里来到河南许昌。建厂房、装设备、上技术,几千名东北人凭着一腔热血,想在许昌一展身手……如今,40多年的移民生活早已让他们融入许昌、爱上许昌。



一二六厂荒废的行政区(左)和生产区(右) 记者 陈晨 摄

东北人聚居地,自称“一二六屯儿”

庆华社区居委会在一个干净的小院内。11月19日,记者一行来到了这里。庆华社区居委会党支部书记叶长东介绍,庆华社区的辖区是一二六厂及其两个家属院,目前仍有很多东北人在这里居住。其虽然属于城市社区,但是距离城区有8公里之遥,只有3路公交车通往这里。一二六厂是军工企业的内部名称,曾属于保密级别,对外称作河南庆华机器厂,厂址所在地被称为庆华社区。

“兵工厂编号是有讲究的,带‘六’的主要制造枪械,以生产轻武器为主。”叶长东说,一二六厂是20世纪80年代从东北搬迁

到许昌的兵工厂,原本主要生产五四式手枪和五六式冲锋枪,但随着市场经济的到来,军品改民品成为军工企业的必然趋势,原来生产枪支的流水线改为生产摩托车、内燃机、开关……

在残酷的市场经济竞争中,兵工厂的光环渐渐褪去。船大难掉头,不堪重负的一二六厂慢慢走上了下坡路,最终于2005年宣布破产,大量职工下岗,部分东北人返乡。目前,留在许昌的一二六厂职工、家属仍有不少,40多年的移民生活早已让他们融入许昌、爱上许昌。

一二六厂的前身是黑龙江省北安市的

六二六厂。记者从地图上搜索看到,北安市位于黑龙江省正北方,是黑龙江省黑河市的县级市,在哈尔滨市以北200多公里。其辖区中有一个名为“庆华”的街道办事处和许多带有“庆华”字样的家属院、宾馆和工厂。

一二六厂破产后一分为三,分别成立了新的机器加工生产公司、管理国有资产的管理公司和负责管理社区事务的庆华社区管委会。目前,生活在这里的东北人依然保留着东北特有的生活习惯,吃的是东北菜,说的是东北话,部分家庭还烧土炕。因此,这里的东北人称庆华社区是“一二六屯儿”。

类似郑州市上街区,身份较复杂

在如今的庆华社区漫步,你会看到,公路两旁坐落着破旧的厂房和成排的老式住宅楼,周围是广袤的田地和一个叫下寨新村的行政村。

在40多年前,一二六厂俨然一个功能完备的小城。这里不仅有行政区、生产区、生活区、娱乐区,还有包括幼儿园、小学、初中、中专和电大在内的教学区。小城里住着几千名职工及其家属。他们住着农村人羡慕的楼房,出行有自行车,吃穿讲究。

把思绪拉回到当下,记者来到一条名叫

市场街的繁华小街。这里是一二六厂家属院门前最热闹的道路,当地人的日常生活用品在此均可买到。除此之外,东北特色的红肠、大碴子粥、粉条、干蘑菇也应有尽有。

高大的梧桐树形成了一个天然的“遮阳棚”,见证了这片土地40多年的变化。梧桐树下,商贩和顾客讨价还价,东北话和许昌方言交织在一起,别有一番风味。这里有一二六厂的下岗职工,也有建安区蒋李集镇的村民。

角色多样化是庆华社区的另一个特色。庆华社区就像郑州市上街区,身份较复

杂,很多地方受双重管理或者多重管理。记者通过采访了解到,庆华社区管委会财政上归市财政局管理;庆华社区居委会行政上归魏都区管理,原来属于魏都区五一一路街道办事处,2006年划入新兴街道办事处。

庆华社区居民的户口在五一路派出所,而当地却设了一个蒋李集庆华社区警务室,负责治安。庆华社区的属地在蒋李集镇,公交站点叫作一二六厂站。另外,因为河南农大前身的原因,主干道上一个移动大厅叫农大营业厅,邮政局叫蒋李集邮政支局。

这里有纯正的东北美味

既然是东北人的聚集地,那么纯正的东北美食自然是不可或缺的。

东北人喜欢吃大葱蘸大酱、酸菜炖粉条。在当天的采访中,记者在一些一二六厂老职工的家中有幸见到了东北特色大酱和酸菜的制作过程。

80岁的陈宝廷来自沈阳,是一二六厂的老职工,更是传统的东北人。“其实,我们的生活早已和许昌老百姓没有什么不同,只是每顿饭都少不了东北特色的酸菜和大酱。”陈宝廷说。

“东北人吃惯了酸菜,所以一到冬天就会腌制一些大白菜,一年四季都可以吃。”陈宝廷说,腌制酸菜的方法很简单,首先,把大白菜晾晒两

三天,晒到半干的时候用水洗干净,把水控干后放进大缸,一层白菜撒一层盐。其次,用大石块把白菜压紧,加水淹过白菜即可,把大缸封口后放在背光处,最少放置1个月。最后,看白菜是否腌透了。白菜如果有些发黄,并且是透亮的,就可以吃了。

“大酱的做法也很简单,通常一斤豆配五两盐。”陈宝廷介绍。每年2月是做酱的时候。首先,把黄豆放在水里浸泡一两天,把泡软的黄豆放到大锅里煮干。其次,取出来用绞肉机绞碎。把绞碎的黄豆放在一起,用手抓起来“摔”,越“摔”越筋道。慢慢地,碎黄豆便被“摔”成了豆酱。最后,把豆酱弄成四四方方的酱块儿,用一层裱纸包起来阴干。两个月后,找一个逢“八”的日子下酱,如

四月初八、四月十八、四月二十八都是下酱的好日子。陈宝廷说:“这在东北是一个风俗,‘八’就是‘发’的意思。”

待到这一天,把晾干的酱块儿外面包着的裱纸揭开,洗干净后晾干,把酱块儿掰碎后放进缸里,并且放入盐。盐要用水化开,一般5公斤黄豆用一大桶矿泉水。腌上后,放在太阳底下晒。每天早晚都要用特制的拍子拍打酱块儿,每次拍打200下。由于酱块儿放的时间长了,里面的脏东西会漂到水面,所以每天都要把脏东西捞出来。这样,大酱放置一个月就可以吃了。

陈宝廷说,酸菜、大酱已经成为了他们每天生活的一部分。吃着这些东西,他们感觉很满足。