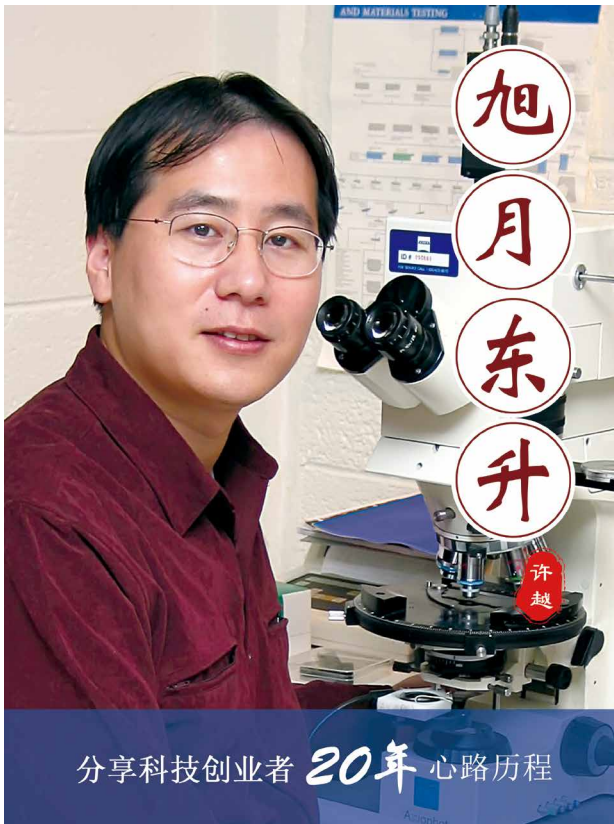


旭月东升

编者按：

一棵参天大树也必须从一粒种子的萌发开始。《旭月东升》从非损伤微测技术的发明人，许越教授的个人经历为视角，与您分享一个科技创业者 20 年的心路历程。也是借助《NMT 通讯》这个科普平台向读者讲述 NMT 从诞生到发展壮大的鲜活故事。首先我们从本期连载的是《旭月东升》三部曲的第一部分 <再读美国>。



作者简介

许越，非损伤微测技术发明人，活体功能组学创始人，科技成果转化实践者，国际科学合作倡导者，前美国航空航天局高级研究员，美国扬格公司 (YoungerUSA, LLC) 总裁，旭月（北京）科技有限公司董事长兼CEO，中关村旭月非损伤微测技术产业联盟理事长，国际NMT联盟发起人兼主席。2001年创建美国扬格公司 (YoungerUSA, LLC)，2004年在国内研究生时期导师，中科院匡廷云院士、杨福愉院士和北京大学林克椿教授等老一辈科学家感召下，于2005年辞去美国航空航天局高级研究员职位，回国创建旭月（北京）科技有限公司，将美国MBL科学家Lionel Jaffe的振荡电极概念引入国内，在政府科技部门“引进、消化、吸收、再创新”政策引领和创业初期资金支持下，带领旭月团队，与全国2000多位科研工作者一道，经过2001到2022，二十多年的不懈奋斗和专心钻研，锻造出了具有中国人自主知识产权的非损伤微测技术（NMT）及其系列应用设备。在完成NMT在科研领域的商业化、产业化的进程中，帮助国内外学者将NMT成功应用到了中文核心文章146篇，SCI文章502篇，其中在顶级期刊，如CELL、NATURE、SCIENCE等文章19篇，总影响因子2123，NMT科研设备于2020年远销欧洲瑞士苏黎世大学，完成了从技术上跟跑到领跑的跨越。近十年来，逐步开启了NMT在医疗、健康、环境、食品、抗疫防疫、新材料、新能源、现代农业等民生领域的成果转化进程，并取得可喜进展，因此2021年6月通过了科技部认定机构的国际领先水平评审，在此基础上2022年发起成立“国际NMT联盟”，将中国NMT团队打造成具有国际影响力的非损伤微测技术创新力量。

分享科技创业者20年心路历程

旭月东升

许越·著

三部曲



再读美国

目 录

前 言	
第一章	“幸运”与“不幸”
第二章	“任性”的代价
第三章	Jet, Jack, Jeff
第四章	初尝竞争伤痛
第五章	泪醒安城
第六章	从被拒到谢绝
第七章	No Trust! No Sorry! (勿轻信! 无憾事!)
第八章	自豪与尊严
第九章	初识NMT (非损伤微测技术)
第十章	结识NMT奠基人: Lionel Jaffe
第十一章	创立美国扬格
第十二章	服务NASA (航空航天局)
第十三章	匡廷云院士
第十四章	旭月诞生

第四章

初尝竞争伤痛

又过了两个星期，Rich找到我，问我是否愿意到最前面做一做Grill（烧烤厨师）的工作，因为最近一个大师傅要休年假。

“Sure, I can try!”（好，我可以试试！）

这简直是一个30米开外劲射破门的小世界波。

要休假的大师傅叫John，祖籍意大利人，50岁上下，一点儿不像中国富态的大厨模样，而是瘦小精悍。此时，我已有了自己的英文名字，所以John教起我如何烧烤就方便了许多。

烧烤其实跟我们的铁板烧做煎饼差不多，一块加热的钢板，将鸡蛋、土豆、Cheese（奶酪）、Ham（火腿）、Bacon（培根）、各种蔬菜等按不同的菜谱进行加热，完成不同的组合。可以想像，对于国人虽然不难掌握，难的倒是那些食料的英文词是过去没有接触过的，稍微费了些功夫。再有就是有时一不小心挨了几次烫。

John待我不错，教的很耐心，工间休息的时候还主动和我到餐厅后门外的一个挺别致的露天小庭院里聊聊天，教我一些美国的语言及其后面的文化。比如，有一天他问我，你名字Jeff的英文大名是‘Jeffrey’还是‘Geoffrey？’就让我学到了这英文名字里的学问。我则跟他说，知道Jet Li吧，那是我们北京人，引得他‘Wow’的一声对我侧目相看，随后两人都会心地相视而笑了。

在John的帮助下，很快，我就能独立应对铁板烧的工作了。而且我独有的中国烹饪手法，老师学生们还挺喜欢，甚至有时中午时分都要排队来了。

真是‘福兮祸所附’，很快问题也就随之

而来了。前面的大师傅在餐厅里地位和收入相对都是最好的，当然，我指的是在餐厅长期工作的美国人。自然在前面做大师傅是本地美国人的首选。所以，在John休假的时候，来了一个到餐厅找工作的美国白人女士，年龄不大，但言行举止有些粗俗的那种。

看到一个中国学生在前面做大师傅，她显然觉得不舒服，要求马上就跟我换工作，但是Maire以这两周的班已经都安排好了为由，拒绝了她的要求。这本是件微不足道的小事，对于我这个只是临时在餐厅打小时工的学生来讲根本无所谓，干什么都行。就像电影《中国合伙人》里面那个美国老太太对孟晓骏说的，作为读书的学生，餐厅的工作只是你们一生中一段经历，并不是你们的事业。但对于这些女士来说，是她们人生的全部了。

但显然这位美国女士不这样想，或许是某种偏见主导了她，让她误以为是我（就像我误读美国人一样）不想让出这个工作。因为她随后开始对我冷言冷语，有时甚至恶语相加，但我没有把这个当回事，初到美国一些骂我的话我也听不懂，心里只想着下了班还得回家看书学习呢。直到一次，我听见她当着别人说道：

“You Chinese pig.”（你这个中国猪）

我拿着大师傅的铲子，‘啪’的一声打在锅台上，用铲子指着她的鼻子尖说道：

“You stupid pig.”（你这头蠢猪）

因为，说我一个人什么都还可以不和她计较，但是如果骂我们中国人，我绝不容忍！

这是我在美国和美国人发生的第一次正面冲突。没什么特殊感觉，一些底线是不能逾越的。

正直的Marie经理说了她一顿后，依然坚持她的工作安排。

其实在餐厅，我也并不是一周都做前面厨师的工作，穿插着也要做一些准备Salads（沙拉），

或烤Pizza（比萨）的工作。而烤比萨有一个工序有一定危险性，就是盛比萨用的金属托盘。当烤好的比萨从流水线式的烘箱里出来，取下比萨后，这个托盘要放到一大摞托盘的最底下。原因很简单，刚从烘箱里出来的金属托盘有上百摄氏度，放到最底下，慢慢散热降温，等到了最上面就不再烫手，但又仍然很热乎正好可以拿来做下一张比萨用了。

那位女士自从上次遭受我的回击之后，我到哪里工作，她就跟着我到哪里，也不管那里有没有她的活儿。按我们北京人的话来说，我知道她在继续找我的茬儿，但是咱们怎么会和她一般见识呢，所以我也只管理头自己干自己的活儿，根本不理会她是否出现。

但我忘了咱们一句老话：“防人之心不可无”啊！

这天轮到我做比萨，一个滚烫的托盘莫名其妙地跑到了这摞盘子的最上面，就听‘咚’的一声，我就捂着右手，痛苦地蹲在了地上。

因为伤的是右手，也就无法再拿铲子当大厨了，那位女士自然顺理成章，心满意足地穿上了大师傅的围裙。

第二天，Marie给我安排的是餐厅里最轻松的收银工作，只用没有缠绷带的左手就可以了。教我收银的，是一个来自柬埔寨的本科生，全家多年前以难民的身份来到美国。她矮小黑瘦，谨小慎微，典型的东南亚女孩的样子。闲暇的时候，她给我讲了很多柬埔寨内战的故事，我听得虽饶有兴趣，但同时也对他们这些战乱国家老百姓的遭遇深表同情，也深深庆幸自己没有生长在中国战乱的年代。

这也是我开始对中国共产党统一中国和能够维护国家的稳定、给了老百姓一个安居乐业的和平环境，这样一个在国内看似天经地义、理所当然的想法，从一个海外中国人的视角重新进行思考了。

三个月的暑期工一晃儿就要过去了，在餐厅上班的最后一天下班后，我和Rich道别，这次魁梧的他第一次露出了笑容，只说了三个字“You are good.”（你很棒）。Marie 给了我一个美国人的 Hug（拥抱），说道“You are more than welcome to work here if you need a job in the future.”（如果你将来还需要工作，这里非常欢迎你。）

“Yue (约), please come back to see us when you have the chance!”（有空请回来看看我们！）大师傅John挥着手里的铲子，放下眼前的顾客冲我嚷嚷道。John尽管教给了我，Jeff也可以被叫做Jeffery这些美国文化，后来他跟我说他自己开始学中文了，所以他反而既不叫我Jeff也不叫我Jeffery，而是努力叫我的中文名字，所以他的发音最接近。

那位终于当了几天大厨的美国女士，我离开餐厅的时候不在，据说在切Ham（火腿）的时候，没有按流程操作，失去了两根手指。

当我和那位柬埔寨女孩道别时，她拉我到一边低声告诉我，在我被烫伤右手前，她看到是那位美国女士进了比萨操作间，而她怕惹事上身，失去对她和她家十分重要的工作就没敢说。

现在，我的伤已经好了，用刚刚伤愈的右手尝试着推开Campus Center（校园核心区）厚重的大门走了出去。金色的夕阳透过浓密的枝叶，柔和地撒在了碧绿的草坪上。此刻的感觉和初到美国校园的时候已大有不同。我深深的吸了一口新英格兰特有的，略带湿润和书香气息的空气，充满自信地向前走。



2009年回访Umass校园餐厅比萨间