

过坎儿

闫灵全

人这一辈子要经历很多个坎儿,迈过这一个个大大小小的坎儿,也就组成了人生。有的坎儿迈过来了,随着时间的过去慢慢的也就淡忘了;而有的坎儿迈过来了,却很难忘记。

很多年以前,我参加了矿宣教科组织的通讯员培训,期间,宣教科的白金柱老师(我写文章方面的启蒙老师)给我们发了两本印有“汾西矿务局柳湾煤矿稿纸”字样的稿纸,这在那个物质匮乏的年代就是很好的鼓励。后来又认识了好友王志峰,既是同龄人又有共同的文学爱好。

在一个风和日丽的春天,志峰与我在以前的知青饭店小酌。其间,我跟志峰说:我心中有一个坎儿,很长时间了迈不过去。当时盛行穿毛衣,我比了个例子,女孩们织毛衣,无论花样漂亮与否,织成了,穿在身上,就能起到防寒保暖的作用。而写文章,写好了,如果发表不了,所付出的辛苦就全都为零,不起任何作用。志峰放下筷子,给我讲了一个故事:在国外,有一个双目失明的女孩儿,在街上坐地乞讨,她面前摆放着一张纸,上面密密麻麻写满了文字,大意是写了她的不幸,旁边有一个铁盘子,里面只有少的可怜的几个零钱。这一天,一位善良的诗人路过此地,见此状况,对女孩儿说,我没钱给你,就给你写几个字吧!他将女孩儿面前的那张纸翻过,在上面写了一句诗,“春天来了,我却什么也看不见”。接下来的状况有了很大转变,时日不长,那女孩儿面前的铁盘子里有了许多零钱。听了这个故事,我一下明白了,也感悟到了很多,虽然就那么几个字,却是诗人积累的精华,虽然没有发表,但对那个女孩、对过路的人来说却起了很大的作用。我很高兴,跟志峰说,你为我解了惑,帮我迈过了一道坎儿!情之所至,结账的时候,我当仁不让。打那儿以后,我就不特别在意所写的文章是否发表了。想写的时候只管写,事实上,写作过程的积累,在日常的工作和生活中,就已经起到了很大的作用了。

心里有想不通的事,是一道坎儿,身体上的不适也是一道坎儿。

很多年以前,我有过一次偏头疼的病史。一开始尚且能忍,到医院开了点药,两三天之后,没有减

经,又看中医。吕居堡村的老中医给开了几副药,药很苦,又过两三天,疼痛加剧,不可忍受,只能不停的用手指或筷子点按穴位。后找到柳湾矿医院的赵未萍大夫,在她家进行针灸治疗。扎针很疼,但和偏头疼相比要轻得多。三根银针扎进去,即刻感觉好了许多;大约不到半个小时,三根银针拔出来,病痛已好了一大半,第二天就全好了。这让我打心眼儿里敬佩,一辈子都忘不了。

在工作中,有很多难办或者说挑战自我的工作,在我看来,每完成一项,那也是相当于迈过了一个坎儿。

从十几年前开始,集团公司连续多年举办职工技能大赛,柳湾煤矿最多的一次有一百多个参赛工种,有三百多名选手参加。组织三百多人去介休参加理论考试,这对我来说是一项超越自我的工作,是一次挑战,也可以说是一个坎儿——迈过来了,能力体现,领导认可,大家赞扬;迈不过来,出现失误,领导指责,大家抱怨。三百多人的统一行动,相当于一个营,当“营长”的,需要综合考虑很多因素,方方面面的每一个细节都要安排好、落实好。经好友引见,从孝义租了十二辆公交车,再加上矿上的大客车,共十四辆车。给车编号、确定车上负责人、通知参赛选手、告知注意事项……白天全部安排好了,晚上却躺在床上翻来覆去睡不着,脑海里像过电影似的从头到尾一遍一遍的回放,想想看哪个环节没有考虑到或考虑不周,如何补救。第二天,领着选手们顺利的上了车、到介休考试,又回到矿上。我在想,他们去考试,我也在考试,并且是大考,考验着我的综合实力。

每当付出很大的努力,完成一项大的工作,“零”失误,对我来说,有一种轻松感、自豪感、成就感。

庆功宴上,时任机电矿长刘元祥(柳湾煤矿技能大赛总教练)对在座的技术状元说,你们是前台的英雄,灵全是幕后的英雄,来,我们向幕后的英雄敬酒!这让当时的我非常之感动,因为我的辛苦和努力得到了领导和大家的认可、赞扬。

人们常说,除了生死,世上没有过不去的坎儿。是的,我们需要做的就是不断的努力,努力,再努力。

作者单位 柳湾煤矿



奇峰云海

赵军 摄

初冬随想

晨曦

时光流转,
日月如梭,
岁月改变了许多;
春秋乱,
诸侯战,
萌生野心,
亦是成就枭雄;
坚守本心,
克己复礼,
嗅幽幽桃香,
品淡雅香茗,

琼宇之巅过今宵,
驱尽山涧寒凉,
划破宁静,
盘旋崎岖蹒跚,
朔风凛冽,
冷月作伴,
大漠烽烟马兰,
平沙莽莽黄天,
捍卫着的是秋的倔强。

作者单位 中盛煤业



刘霞 摄

味道

刘雅铨

每年的11月初,家里开始准备做酸菜了。虽然没有明文规定,但我们家一直保持着这样的传统。

早上溜达一圈,货比三家之后,终于挑选好了今年的芥菜。搬运回家后,开始发出通知,“芥菜买下了,今晚做酸菜吧”……这条信息绝对算是“一家亲”微信群家里的“头条”,回复率总是刷屏。

晚上,哥哥嫂子按照微信群里的约定时间,一一到位了,开工。

每年做酸菜家里属我最发愁,以各种理由拒绝做酸菜。其实,就是懒病发作。我是家里排行老小,自小记事起,做酸菜一直扮演着“打小工”的角色。最近十多年,每年的酸菜从买、做、打理事事操心,就总想着怎么样说服家里人,今年能不能不做酸菜?

这些年,家里人似乎早已熟悉我的论调,都不去搭理我,11月初做酸菜这个传统一直坚持着,而我依然是嘴里嘟囔着把芥菜买回家。

哥哥嫂子干活利索,芥菜的洗、切、剁这几个环节他们包圆了,我呢,负责用擦子把芥菜头擦成片后,就交给哥哥嫂子们,他们把片和菜叶搭配,剁成黄豆粒大小,然后倒入瓮里。最后一道工序“墩”是我的任务,要把瓮里的酸菜墩实在,保证水倒入瓮里时,酸菜不会飘起来。

酸菜全部进瓮之后,必须压上几块大青

石,这样酸菜才不会变软。一切准备就绪后,倒入开水,让水把青石刚好淹没为好,这样酸菜就算做好了,盖上盖之后,移至楼道中,大约15天后,就可以吃了。

母亲那一代人,生活艰辛。酸菜是他们那代人冬天的冬储菜,几乎家家都要做酸菜,整个冬天的面食几乎都是靠着酸菜度过的。

酸菜的吃法很多,腌制好的酸菜捞出,和豆腐,葱花凉调味道鲜爽;即便是直接食用酸菜,用香油伴着,味道也是酸脆可口;但我最喜欢的还是炒酸菜。

油热之后,放入大葱和蒜,翻搅一下后,倒入辣椒面,让辣椒面在油里翻滚,这时,辣椒的香味已经充满家里,这时,倒入酸菜,翻炒大约7-8分钟,这道红红的酸菜就出锅了。下好的面调上两勺酸菜,最好配上小炒肉,这样的面才算好吃。

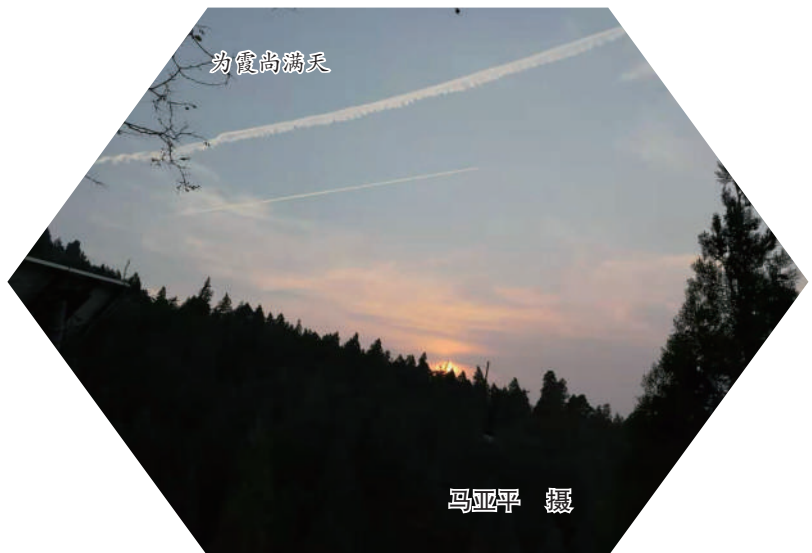
辣椒面、酸菜、小炒肉,就是这个味道,冬天里的味道。

每年冬天,吃上一碗酸菜面,感觉生活总是那么的幸福。因为人间烟火,总是离不开味道。

今年的酸菜已腌制了十多天了,我想,酸菜快成了。

冬天的味道,或许就是从酸菜开始的……

作者单位 洗煤厂



为霞尚满天

马亚平 摄