



大漠钻井梦

■ 斌梁 刘佳

作为渤海钻探塔里木钻井队的一名钻井工人,从此前的戍守边防到走进井场那天起,刘彦江心里就种下了一个钻井梦。他知道,自己必须学会钻井工艺和技术,掌握钻井设备原理、结构、性能和用途,精一岗、懂两岗、会三岗,这些都是钻井工的必修课。

首次钻探跃满 22-2X 井时,刘彦江认真完成每项工作,下班继续钻进钻井书堆中学习,每晚最后一个熄灯。通过坚持和努力,他的钻井理论水平越来越高,工作刻苦钻研、大胆探索,赢得了井队师傅们的肯定,大家都愿意把“看家本领”教给他。仅一年时间,他就熟悉了井场设备操作和维护技能,也能独立处理井口工具、钻井液泵等装备的故障。

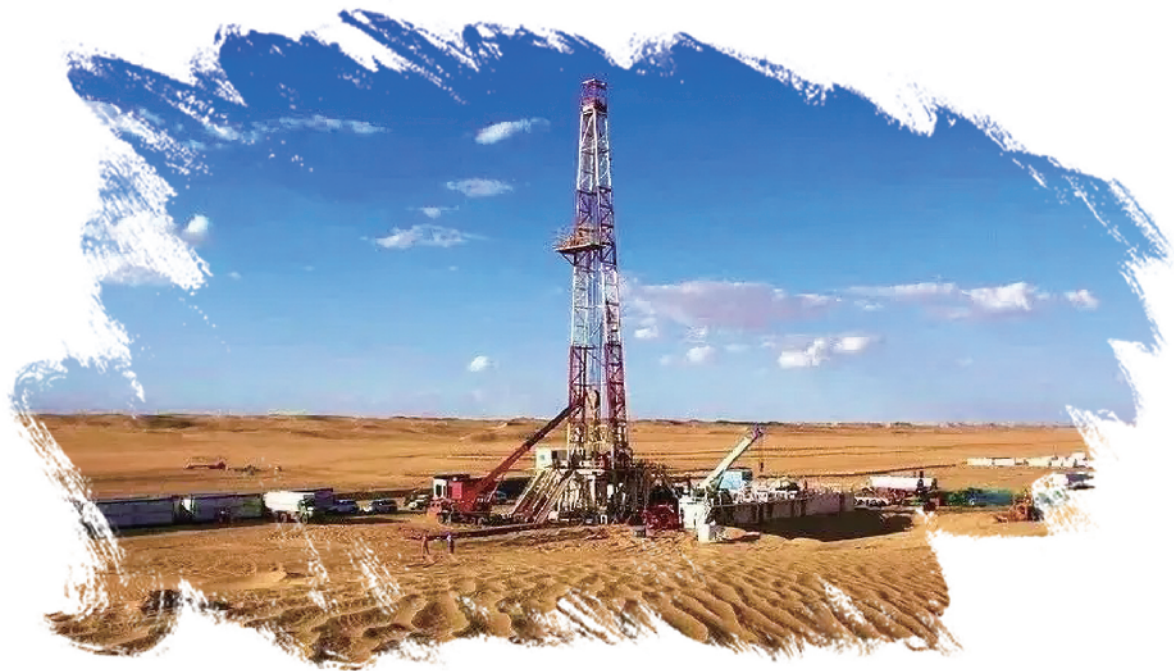
从场地工、外钳工、内钳工干到井架工,刘彦江一步一个脚印走近梦想。钻井时,他坚持从一口井开钻到完井后才休班,下一口井搬家之前又主动赶回井场,平均每年在井上超过 300 天。多年的钻井经历,让他养成了睡前“捋”清当天工作、分类罗列次日工作的习

惯,而且总结出小班员工的“三个必须”:当天工作必须总结反思,第二天工作必须提前统筹考虑,每天工作必须分清轻重缓急。

“宁愿自己千辛万苦,不让生产一事为难。”原本有恐高症的刘彦江,为了干好井架工,一年四季坚守二层台,想方设法克服心理障碍,尤其各种细小的辅助工作,他都倾力完成。

刚开始搬家安装和起钻时,因为白天长时间处置井架销子、拉钻具,晚上刘彦江的胳膊经常疼得抬不起来,可次日二话不说,照旧上阵。正常钻进中,遇到卸泥浆料、钻井液加重和设备修理等苦活累活,他总跑在最前面,抢着干。钻井队建队以来,每次长距离搬迁安装任务都比计划提前完成,钻探的 5 口井,口口实现周期节余,全队同事打心底佩服刘彦江。

钻井队的工作虽然枯燥,却是刘彦江实现人生价值的地方,他珍爱自己的工作,总能在细节中找到规律。承钻大北 12 井时,他总结出泵房巡检“四到”法(看到、听到、摸到、想到),以此多次精准判断出钻井液泵和上水管线故障,避免了多次起钻损工事



件,节约钻井成本上百万元,“四到”法也成为钻井队泵房管理的重要举措。

搞钻井的人都知道,井控安全大如天,险情猛如虎,特别是在塔里木打井,井深动不动就七八千米,有些地方还含有高浓度硫化氢,井下难题多,风险高。刘彦江深知井控安全在钻井中的重要性,时刻紧绷井控安全责任弦,将井控安全作为“天字号”工程。钻探满深 5 井时,他跳出自己的“一亩三分

地”,加强巡检维护井控装备,与工程师一起关注岩性变化,随时掌握井下情况,向司钻学习刹把起落和收放力度……

从一名多次立功的边防武警,到一名扎根大漠的石油钻井工人,刘彦江脱下军装、穿上工装,掌握了钻井知识,守护着钻井,与数千名塔里木钻井人一起,默默坚守大漠油田。

(作者供职于渤海钻探塔里木钻井分公司)



那碗胡辣汤

■ 王红杰

来新疆十几年,大宴小席品过,烧烤小吃尝过,可总是吃不到记忆里家乡饭的味道。那走街串巷老汉的热豆腐,那香喷喷热腾腾的芝麻叶糊涂面……而最令我惦念的,还是家乡的那碗胡辣汤。

老家在河南西平县的一个镇,镇上有家辣汤馆开了几十年,算得上十里八乡的“标志性”建筑。每天清晨 5 点,胡辣汤馆门口就排出几口大锅,盛满了棕红色、粘稠透亮的汤汁,里面放有片状的羊肉、木耳、黄花菜、粉丝以及劲道的面筋。手脚利索的老板娘一勺下去,不多不少正好一碗,待她快速拿起香油瓶滴上几滴,再撒上一把细碎的香菜、一把花生碎,一碗胡辣汤便大功告成。

胡辣汤不见辣椒,但辣味却收敛又深

厚。细细品尝,汤慢慢滑进嘴里,流进咽喉,羊肉的鲜美、粉条的滑嫩、黄花菜和木耳的清香,一时俱至。一碗汤下肚,整个身体顿时暖和起来,不管天多冷,都会有一层汗意升上来,由内而外包裹身体。

胡辣汤店当然不只有胡辣汤,还有很多特色风味小吃:清香四溢、顺滑爽口的豆腐脑,粘稠香甜、色泽金黄的小米粥,还有胡辣汤的“最佳搭档”油条、油饼、油馍头。

在胡辣汤店里,不管客人什么职业、什么身份,一律在大锅前排队等候,等汤打好,自己端走,油条油饼也是如此。找到座位的,端汤拿饼一趟趟来回穿梭;等座的只能站在桌旁东张西望,等别人吃完好占上空位。再寒冷的冬天,食客们都得忙活出一头细汗。吃饱喝足走出店门,村镇人开启了一天的忙碌生活,上班、做生意、做农活、操持家务……

若是逢年过节,或碰到“赶更”的日子,镇上人头攒动,十分热闹。生意人都盼着这样的日子,早早备足货物,在道路两边、桥头树下摆满摊位。各种平日里不常吃到的美食纷纷涌现路边,配着桌子板凳一字排开,烧饼火烧、粉浆面条、凉皮面鱼、炒面河粉……应有尽有,色香俱全。

傍晚时分,附近村庄的人们也陆续来“赶更”。在这热闹的日子里,衣着朴素的农人也会坐进街边的小吃摊,要上几样吃食,细心品味属于乡村的烟火气息。而平日里就人头攒动的胡辣汤店,此时吃饭的场面更如同“打仗”一般。

家乡的美食让我向往怀念,那碗胡辣汤更是我心中美食地图的中心。那热腾腾、香喷喷的气息,常常流淌至记忆深处,汇聚成一股乡愁暖流。

(作者供职于新疆众泰煤焦化有限公司)

早春二月食茵陈

■ 刘波瀾

老家春天可吃的野菜很多,多到十根手指头数不过来,有榆钱、槐花、灰菜、扫帚苗、地皮菜、刺蕨、猪鬃、蒲公英等,最早吃到的就是茵陈。

乡下的蒿分灰蒿、白灰蒿两种。灰蒿茎叶为绿色,白灰蒿茎叶内里为绿色,表面蒙一层灰白,闻起来有细微香气。《诗经·鹿鸣》云:“呦呦鹿鸣,食野之蒿。”这里的蒿就是白灰蒿,也就是茵陈。

春天的野菜,吃的就是鲜嫩。茵陈的可食用部分是茎和叶,农历二月是尝鲜的最佳时节,一进三月,茎粗叶老,无法入口。

新采摘的嫩茵陈,去根须,洗干净,过水焯。焯水时间须把握好,太短不熟,太长会烂。母亲的经验是,锅中水沸后放入,一分钟左右捞出,浸入凉水,三五分钟后捞起,团成一团,攥干水分。切成小段后,放入盆中,撒一层面粉,再撒调料拌匀。最后,上笼蒸熟,晾凉备用。

火上置锅,倒入菜籽油,放少许猪油。油热后,放入葱花爆香,再放入蒸制好的茵陈,快速翻炒两三分钟,出锅装盘。也可以加入火腿、炒好的鸡蛋等作为搭配。

先蒸后炒,是老家最常见的茵陈吃法,步骤虽繁琐了些,可做出来的茵陈,口干柔糯,又因加了猪油,唇齿留香,有吃肉的感觉。乡人钟情此种吃法,原因大概在此。

相比之下,凉拌茵陈简单许多。将焯好的茵陈切段后,洒少许盐和糖,倒点陈醋、生抽、蚝油,再淋几滴香油,搅拌均匀,撒几粒芝麻,一盘绿莹莹、脆生生的时令凉菜便呈现眼前。

汪曾祺先生是做饭店好手,他有一道最拿手的菜,名叫凉拌菠菜,是他家“待不速之客的应急的保留节目”,作家聂华苓和陈映真吃过,赞不绝口。看这道菜的做法,与老家乡下凉拌茵陈的做法十分类似。

除了做菜,也有乡人把茵陈当茶泡水喝。二月采了茵陈,阴干收好,喝时,取三五根沸水冲泡。

茵陈还是一味中草药。《本草纲目》记载:“(茵陈蒿)气味苦、平、微寒、无毒。主治大热黄疸。”现代医学研究也表明,茵陈具有利胆护肝的作用。

近些年,人们追求健康饮食,推崇野菜,茵陈逐渐从乡野走上了城市人的餐桌,做法也更多样。乡人们采了茵陈,自己反倒舍不得吃,纷纷拿到城里去卖。

又到春日,老家乡下,田间地头,一片片生机盎然的茵陈,舒展着细长的叶子,在春风中摇曳身姿,散发着淡淡的清香,似乎告诉人们,是时候放下负担,外出沐浴春光了。



■ 崔道斌

春分前后,清气上升,微风轻拂,正是放风筝的好时节。

唐代诗人唐庚《纸鸢赋》曰:“代有游童,乐事末工。饰素纸以成鸟,像飞鸢之戾空。”风筝古称纸鸢、纸鸱、鸱子,据传第一只风筝是巧匠鲁班受鸱鸢盘旋启发,“削竹为鸱,成而飞之”。最早的风筝称为鸢,汉代发明造纸术后,人们便用纸制作风筝,自此出现“纸鸢”一词。据明人陈沂《询俗录》记载,五代时“李邕于宫中作纸鸢,引线乘风为戏。后于鸢首,以竹为笛,使风人作声如筝。”这之后,纸鸢开始叫风筝。

春分、清明放风筝的习俗早已有之。古人在风筝上写上自己的名字,将风筝放至高处,然后剪断绳索,所谓的“晦气”便被带走了。清潘荣陛《帝京岁时纪胜》记载:“清明扫墓,倾城男女,纷出四郊,提酌挈盒,轮毂相望。各携纸鸢线轴,祭扫毕,即于坟前施放纸鸢。”放风筝之所以流行,一方面在于,人们认为这天放风筝可以除病消灾,带来好运;另一方面,古人认为春风、清明时节最适合户外活动,尤以放风筝为佳。《清嘉录》记载:“春之风自下而上,

纸鸢因之而起,故有‘清明放断鸢’之谚。”

唐代以前,风筝一般被看作用于测量、通信等军事功能的工具。宋高承《事物纪原·纸鸢》记载,汉代的韩信曾利用风筝测量未央宫,打算趁刘邦不在,挖地道进入宫内。《南史·侯景传》记载,南北朝时期,因侯景之乱,梁武帝被困宫中,想利用风筝发送信号求救,可惜被敌人发现射了下来。《新唐书·田悦传》实录:唐代张丕被困,“急以纸为风鸢”求救兵,最终获胜。

宋代以后,放风筝逐渐变成春分和清明的习俗,风筝艺术也成为民俗符号。风筝本身的结构、造型、纹饰与民间年画、刺绣、雕刻等艺术相融合,是娱乐休闲的玩具、祈福驱灾的“吉祥物”,更是一种可用于装饰的精美艺术品。常见的风筝纹饰有蝙蝠、龙凤、鲤鱼、仙鹤、乌龟等,北宋张择端《清明上河图》中就有放风筝的画面。宋周密《武林旧事》写道:“清明时节,人们到郊外放风鸢,日暮方归。”元明清时期,记载人们清明放风筝的活动就更多了。明《永平府志》记载:“清明时节家家树秋千为戏,闻人树子儿赌胜负,童子用纸为风鸢引绳而放之。”

春分时节,天气回暖,趁着鸢飞草长的好时节,忙里偷闲,到空气清新的郊外放放风筝,沐浴在暖意融融的春光里,实乃一大乐事。