



# 向阳而生



■ 张淑兰

夜里下了场雨,次日早晨空气无比清新。走在小区楼后的水泥路上,一阵淡淡的清香扑面而来,举目四望,十几朵迎风绽放的金黄色小花映入眼帘。

去年小区维修改造时,将楼后一片草地用水泥抹平了,不知是工人操作出了问题,还是冬天太冷,水泥路面出现了裂痕,竟有蒲公英从水泥缝中冒出来。

这十几株蒲公英长得生机勃勃,不与栅栏外的桃花比美,也不与马路边的树木比高,有泥土就自信地发芽,有雨水就肆意生长,有空间就努力伸展,不引蜂蝶,

无人呵护,享受着远离喧嚣的宁静。

看着它们顽强旺盛的生命力,我不由地想起了张师傅。

几个月前,单位机构改制,我从后勤调到了野外,成了一名巡线人。去大山里报到那天,风很大,感觉身体能像风筝一样飞起来。在呼啸的风里,身材娇小的张师傅顾不上管我,一会儿拎着管道检测仪检测,一会儿又去绑管道的标识彩旗,直到消除全部安全隐患,才用那双满是泥土的手在我的报单上签了字。

大山里环境艰苦,目之所及都是山林。巡线时,有些地方根本就没有路,但张师傅硬是带我们修出了一

条条小路,几天下来,我的脸晒得又黑又红,手上也磨出好多水泡。面对这样的工作环境,我像一棵枯黄的野草,整天耷拉着脑袋,晚上一钻进被窝,就偷偷抹眼泪,第二天工作更是无精打采。

我的低落情绪很快引起了张师傅的注意。每次巡线时,她都会嘘寒问暖,而且一有空就告诉我:“巡查是为了及时发现并消除安全隐患,保障安全生产,绝不是为了划卡而巡检。”有次坐着休息,她忽然指着山上的野花说:“你应该和它们一样,向阳而生。”我转过头,看了看那些散落生长着的野花,感觉它们倒是和张师傅一样,身处荒山野岭,却以一己之力默默装点着大山的容颜。

正想着,一束阳光从楼宇的间隔中挤过来,悄然落在脚下的水泥路上。那一缕耀眼的金光,是这些蒲公英最美的“大餐”,只见它们一个个挺起湿漉漉的脑袋,向着阳光尽情舒展。此刻,我好像能感受到这些植物的激昂,还有积极向上的品性。

以前见过不少成片的蒲公英,长在平坦的田野里,随时随地能享受阳光的抚摸,随时可以聆听路人的赞叹,而这十几株蒲公英诞生在背阴处,纵然不被关注,却依然安静生长,一旦有阳光雨露,就会尽情绽放……这一点,令我惊喜,并忍不住赞叹:“它们的模样像极了张师傅,那种逆境中的顽强,应该成为我的榜样!”

想到这些,我忽然意识到,自己的心境不能一直待在黑暗潮湿的环境里,一定要走出去,让阳光照在身上。这时,手机突然收到张师傅发来的一条消息,她问我,单位组织一个“周日巡查活动”,是自愿加入,不算加班,很苦很累,要不要参加?我毫不犹豫地回复说:“参加,再苦再累,都愿意!”

此时,一阵风吹过,一朵朵耀眼的黄色花朵随风摇曳,那一个个倔强的身姿,似乎在证明,不起眼的微小照样能美丽。眼前这一幕,也更加坚定了我参加活动的决心,我相信,一朵小花似乎微不足道,但千朵万朵汇聚在一起,就会将美蔓延向远方。

(作者供职于延长石油七里村采油厂)

# 煤城情愫

■ 任卓越

晨起推窗,感受不到一丝风,看不到一朵云,天空湛蓝,远山清晰。扫了一眼日历,才发觉自己已在这座小煤城工作了整整三年。

这是一座一条河流傍城而过的城市,河流规整有序,像个衣着整洁的姑娘,干练端庄,显露出精心梳妆的痕迹。或许身处群山环绕之中,小城总是多雨多云多雾,给人一种诗意之感,不时出现的斑驳的楼体和广场上高高矗立的矿工雕塑,似乎诉说着岁月的沧桑和厚重。

我大学毕业后进入煤炭系统,当被分配到这座城市,心中竟莫名地欢喜。也许是从《平凡的世界》中感受过矿工生活的酸甜苦辣,我对这里有一种久违的好感,好像有熟悉的气息穿越时光,让我通过断壁残垣来窥探它曾经的辉煌。后来,我翻阅了很多关于煤炭资源型城市发展的资料,深知当时的它有诸多的繁华艳丽之处。

它,便是铜川。

这是一座依煤而立、因煤而兴的城市,很多人尤其是中老年人,他们的工作都跟煤有关。与他们相处交流,听那些曾经下过矿、挖过煤的老前辈讲述激情燃烧的岁月,钢绳钩日、乌金飞瀑、蛟龙潜洞、缆车如梭……热火朝天的场景历历在目,回忆里仿佛都是斑斓的光影,唯有追忆刻在他们皱纹交错的面颊上。突然想起路遥笔下的孙少平最后回到久别的矿上时那段描写:“抬头望了望高耸的选煤楼、雄伟的矸石山和黑油油的煤堆,眼里忍不住涌满了泪水。温暖的季风吹过了绿

黄相间的山野;蓝天上,是太阳永恒的微笑。他依稀听见一支用口哨吹出的充满活力的歌在耳边回响。这是赞美青春和生命的歌。”

记得参加工作刚满一年时,我走到大铜川矿务局矿工俱乐部门口的红旗桥上,知道了桥体建于1966年。当时我在想,50年前,是否也有一位像我这么大的青年矿工,站在煤城的中心地带憧憬未来——即便条件再艰苦,自己也会像桥下一条小小的溪水一样,积攒一点一滴的水珠,积蓄奔流的力量,有朝一日绕过村庄边缘,绕过山坡,穿过幽深茂密的苇草和树丛,冲

过河流中间的大石头,奔向远方的湖海。

工作三年了,我对这座城市的感情逐渐加深,知道它在黑夜里凝视着你,聆听着你,滋养和感化着你。现在的它,处处充盈着烟火气,既流露出煤城的厚重和曾经的辉煌,也萦绕着现代文明的繁荣,更释放出勃勃生机和活力。

如今的我,依然深深地热爱着铜川这座城市,以一名新时代煤炭人的身份,与它一起,描绘着更美好与光明的未来……

(作者供职于陕煤运销集团蒲白分公司)



艺苑

旭日下追光

■ 张标

# 盐花开无声

■ 汪树明

刮土晒盐的季节到了。

阳光下,白茫茫的盐碱地,闪着银光。中午的阳光最是毒辣,让人无法直视。父亲头戴斗篷,弯着腰,手握锄柄,用力刮着脚下的盐土,刮出的盐土轻薄、细碎,还有一点花白。

太阳光是火,落在父亲身上,变成了汗水。他脖子上挂着的毛巾湿漉漉的,随着身体摇晃,白布背心也湿漉漉的,紧贴在后背上。

我用瓷盆从柴塘中端来水,小心翼翼送到父亲身边。父亲双手接过,送到嘴边,仰起头,咕咚咕咚几口喝完,随后扯下脖子上的毛巾,在盆中淘上几把,胡乱擦了一把脸,又脱下背心浸入盆中,拎起拧了两把,重新穿上身。

刮下的盐土晒几天后,父亲用小推车运到挖好的盐卤池旁。盐卤池靠近水塘,有一张席子那么大,在凹坑中用树棍、芦苇搭成。刮下的盐土摊在厚厚的芦苇上,倒上水,一根空心的向日葵秆作为流卤管道,将淌下的盐卤导入下方盛卤的小缸中。

淌下的盐卤挑回家后,我们找来各种盆和碗,摆放到门前的菜园间隙,将卤水舀入其中。一个中午,黄黄的卤水就开出如雪的盐花。待卤水渐渐变少,开出朵朵盐花,晚上便可以收集起来。

几十年过去,父亲刮土、淌卤、晒盐、收盐的场景依然历历在目。他的一生犹如晒盐,经受重重苦难的煎熬,悄无声息结晶成盐,为全家调和出幸福美味的生活。

父亲出生于上世纪20年代的响水口,童年时期经受了多次变故,一生也是颇为坎坷。作为家中长子,他6岁就跟着爷爷经商,与爷爷一起艰难地支撑生活。18岁时,他成家并自立门户后,在外租房,用向亲友借来的几十块钱,在响水口摆起了小摊。那时没有自行车,也没有手推车,父亲像挑山工一样,靠一根扁

担,挑起一家人的生活。为了多赚钱,他时常风里来雨里去,徒步到百里外的新浦海洲、陈港海边盐场挑回大盐,贩来小百货,一分一分赚取微薄的收入,维持着家庭生活。在那以后的六十多年中,父亲遭受了无数挫折,可憨厚本分的他始终默默忍受着,没有怨天尤人,在困境中为全家人撑起一片天。

为什么一撮盐土能成就厨房中的美味?儿时我向父亲提出疑问,他抚摸着我的头,指着太阳下的盐花说:“一撮盐碱土,不经过烈日的暴晒,不经过水的洗礼,不承受反复的煎熬,就无法结晶成盐。做人也是这样,千万不要怕吃苦。”

我记住了父亲这句话,在过去的几十年里,尽管遇到了很多困难,但我勇敢地迈过了一道坎,默默咬牙忍受着人生烈日炙烤,化卤成盐,如父亲一样,悄无声息地开成一朵芬芳的盐花。

(作者供职于江苏省响水县住建局)



# 夏日食瓢

■ 徐晨

“瓢子,味淡,可煮食,不可生吃,夏日为日常食用。”《群芳谱》里,明代农学家王象晋用寥寥几句,道出了瓢子的特性。

在我的家乡,瓢子与黄瓜、豇豆,同为夏令蔬菜。因不能生吃,所以无需多种,院墙边上巴掌大的空地,种三两窝就够。

清明前后,将几粒瓢子种进空地,无需特别照料,太阳一照,雨水一淋,种子就拱出嫩绿的新芽。过不了几天,青嫩的藤蔓顺着搭好的架子爬上墙头,伸至房顶。风一吹,藤蔓间开出白色小花,再一吹,结出油绿的瓢子。一条条胳膊粗细的瓢子,盈盈绿绿、高高低低挂在藤蔓上,令人欢喜。

元代王祜在《农书》中说:“瓢之为物也,禀然而生,食之无穷,烹饪咸宜,最为佳蔬。”对农人而言,瓢子或许算不上什么佳蔬,随便煎炒煮炖,就做成家常小菜,最能彰显乡民们清淡的生活。

煎瓢子最常见,将其刨皮,洗净切片。锅中放少许菜油,烧热,倒入瓢子,煎至两面金黄,加盐、酱油即成。宋朝食谱《山家清供》里说:“瓢与麸薄切,各和以料,煎麸以油,煎瓢以脂,乃熬葱油,入酒共炒,瓢与麸熟,不惟如肉,其味亦无辨者。”古人那是大鱼大肉吃腻了,想吃清淡素食,变着花样做菜。我小时候正相反,顿顿素食,很少吃肉,母亲用菜油煎瓢子,出锅前再加一小勺猪油,吃起来真有几份像煎肉。

瓢子清炒,味道亦佳。将去皮清洗后的瓢子切薄片,炒至半熟,拍几瓣蒜,或切一小撮韭菜放进去同炒,清新甜爽,最具瓢子本味。

周作人在《瓢子汤》中写道:“夏天吃饭有一碗瓢子汤,倒是很素净也鲜美可口的。”的确,炎炎夏日,喝一碗瓢子汤,既消暑又润肠,不失为一件美事。

小时候,夏夜里家家户户都到稻场上纳凉,晚饭就在凉床上吃,一盆瓢子汤,一筒箕汽水瓶,便是乡村生活的缩影。

小满过后,新麦上市,面食成为餐桌上的主角。蒸汽水瓶时,将瓢子去皮切条,放进锅底的清水里,锅周围贴几圈面粉做的汽水瓶,盖上锅盖,小火慢蒸。等锅盖周围雾气腾腾,汽水瓶就蒸好了,锅底的瓢子也煮烂了。晚风习习,蛙鸣阵阵,蝙蝠在头顶飞来飞去,萤火虫在草间闪闪烁烁。一块汽水瓶,一碗瓢子汤,吃得人额头冒汗,胃里却清爽舒坦,燥热仿佛也减去了大半。

现在想想,那时条件有限,瓢子很多好吃的做法母亲都不曾做过,比如瓢子炖大骨。将大骨焯水去腥,加酱油、盐稍稍翻炒,倒入砂锅慢炖。待七分熟,将去皮的瓢子切成块,倒入砂锅与其同煮,等砂锅里咕嘟咕嘟直冒气泡,撒上葱花即可上桌。瓢子吸收了油花更加甜润,大骨因瓢子的加入而不油腻,二者相互成全,方成美味。

(作者为自由撰稿人)