



# 视频“找茬”安全有方



■ 王晓伟

定格的视频中,井下无极绳连续牵引车正牵引着两辆罐车,罐车内装有不同物料。我和工友们紧盯画面,查看跟料工人的站位、劳保用品及通讯器材的佩戴,以及巷道地形和周围防护设施的使用状态,始终没有发现影响安全行驶的地

方。见我们不作声,安全管理部的王科长用手指了指罐车,众人的目光迅速聚焦到罐车内部,个个眉头紧锁起来。

“视频找茬”是我所在的煤矿安全培训的一种手段,就是从网上或实际生产中收集一些关于现场工作的视频素材,让大家从中寻找违章之处,揪出不合规定或不安全点位的点,以此达到警示教育的目的。

这天,按照矿上的安全培训计划,采煤区二班职工来到安全管理部的安全教育培训中心,接受安全培训。负责培训的王科长利用投影设备,播放了一个关于巷道运输的视频。他按下视频暂停键,画面就此定格。

“谁能说出视频中的端倪?”王科长开口询问,众人瞪大了眼睛,顺着他手指的罐车,有人小声说:“难道是罐车存在问题?”“对,还是有人能够看出来,就是罐车里有问题。”听王科长这么一说,大家认真辨识起内部装着的物料来。牵引车后拉着两辆罐车,前面的装着木料,后面的装着铁链。见我们一脸疑惑,王科长走近投影幕布,用手贴近视频中的罐车说道:“这明显就是车后连着轻罐车,最后是重罐车,这样的布局肯定有隐患。”

无极绳连续牵引车是采煤面常用的运输设备,主要由控制系统、绞车绳、绞车以及道路滑轮系统组成,可以适应于上下坡及拐弯的巷道运输。我们日常重在学各种相关规章制度以及操作要领,至于罐车

装什么物料,怎么布局还真没想太多。针对我们的疑惑,王科长说,安全工作要着重于细节,运输物料是为了供给生产所需,但罐车的合理布局也很重要。说话间,他指了指后方的重罐车,解释重罐车在正常牵引下不会暴露问题,但遇到下坡情况就完全不一样了。

不一样?我们再次瞪大了眼睛。王科长解释道,重罐车下坡时重心下移,会给前方车辆一个重作用力,如果前方是重车,完全能够抵消这种作用力,相对比较安全。如果是视频中这类情况,后面的重车在下坡过程中,给前面较轻的罐车施加压力,就会出现跳车或架空离轨现象,加之正在移动或拐弯,就很可能发生事故,影响安全运输,严重时后果不堪设想。

王科长的分析简单透彻,大家信服地连连点头,只见他按下继续播放按键,视频中果然出现刚刚分析的结果——运输过程中,无极绳连续牵引车发出“吱吱”的响声,明显受到罐车施加力的影响,尤其是中间装有木料的轻型罐车,在下坡或拐

弯时声音更加刺耳。

见我们恍然大悟,王科长接着讲到了“安全有方”,即安全要讲方法和策略,规章制度都是在一次次事故和警醒中建立起来的,但有的却需要悟性,将悟性转变成方法,就像今天所学到的合理布局。“煤炭行业是个高危行业,在漆黑的井下巷道里,用一颗‘安全有方’的悟性之心,时时刻刻警惕危险和隐患,及时排除并杜绝,才能确保自己和身边人的安全,才能确保煤矿长治久安。”

(作者供职于冀中能源冀中股份新三矿)



## 百味

■ 陆漪

“春日生白茅如笋。”在河流纵横交错,水系发达的故乡,一束束茭白在水中潜滋暗长,生机盎然。

入夏后,茭白已呈葳蕤壮茂之状,在水边铺展出一片浓郁的清凉翠色。南宋文人许景迂看到长势旺盛的茭白,写下“翠叶森森剑有棱,柔条松甚比轻冰”的生动诗句。

茭白清素雅,口感爽滑清香,是药食兼具、滋补颐养之佳品。李时珍《本草纲目·草八·菰》(集解)引苏颂曰:“春日生白茅如笋,即菰菜也,又谓之茭白,生熟皆可啖,甜美。”

茭白是乡间常见的蔬菜,可以从春夏一直吃到深秋。在我的童年记忆中,农忙时母亲从田间劳作回来,有时顺手在塘边沟畔折几支青叶包裹的修长茭白回家,将其褪衣洗净,拿一根给我们生吃,另外的做菜。

茭白可与各种食材搭配做菜,怎么做都柔滑爽口。茭白与青毛豆相遇,简单翻炒即成美味。先将铁锅烧热,置油,等油热后,把剥好的青毛豆倒进锅中爆炒,然后将切片或切丝的茭白倒入翻炒到熟,再加盐,撒一把葱花,出锅盛盘即可。看似简单的一道农家菜,只有青青白白两色,吃起来却满口鲜嫩。茭白炒肉也是一道

美食,茭白吃油颇多,清爽与肥腻互相调和,恰到好处,浓油赤酱,肉片肥而不腻,茭白味鲜爽口。茭白与鸡肉、鸭肉相配,烹出的菜肴都是入味留香,一旦动筷,根本停不下来。清代袁枚在《随园食单》中对茭白人有这样一段记述:“茭白炒肉,炒鸡俱可。切整段,酱醋炙之尤佳。煨肉亦佳,须切片,以寸为度,初出瘦细者无味。”

茭白古称“菰”,属于先民种植的六谷(稻、黍、稷、粱、麦、菰)之一,在我国历史悠久。《西京杂记》有言:“菰之有米者,长安人谓之雕胡。”雕胡,即菰抽穗后黑色的籽实,据说将其当作米饭蒸煮,又香又糯,曾是古人招待上宾的主食。难怪西晋张翰“因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍”,感慨宦海无常,悟得人生所求,便辞官归乡,这也是成语“莼鲈之思”的来源。唐代李白借宿农家,受主人菰米款待后留下了“跪进雕胡饭,月光照素盘”的诗句。

到了宋代,人们发现“菰”染了黑粉菌病后,不再开花抽穗,反而因病变刺激茎部,形成肥大的纺锤形肉质茎,口感鲜美甘甜,于是将错就错,不断改良品种,将“菰”从一种粮食作物演变成一种水生蔬菜,其可食用的根茎部分因此被称为菰笋、茭笋、茭白。

变身为时蔬的茭白,因其白芽似笋,嫩若皎玉,深受文人雅士垂青。南宋诗人陆游钟爱茭白,邻人送他茭白,他品尝后欣然吟诗称赞:“酒香菰脆丹枫岸,强遣樽前笑口开”“秋江菰菜喜新尝,盐酪亲调七箸香”“茭羹菰菜珍无价,上钓鲈鱼健欲飞”。陆游盘中的茭白比美酒香,比鲈鱼鲈鱼都肥,可谓品尝人间烟火,抖落一身诗意。明末史学家张岱给茭白极高的赞誉,并描写道:“(法相)寺前茭白笋,其嫩如玉,其香如兰,入口甘芳,天下无比。”清代李渔在《闲情偶寄》中说:“蔬食之美,一在清,二在洁,茭白则堪担其美。”鲁迅在《朝花夕拾》的小引中也写道:“我有一时,曾经屡次忆起儿时故乡所吃的蔬果:菱角、罗汉豆、茭白、香瓜,凡这些,都是极其鲜美可口的;都曾是使我思乡的蛊惑。”

人间有味是清欢。清隽和芬芳就是茭白的滋味,它浸润着我们的味蕾和心田,幸福绵长的味道其实就是母亲的味道、故乡的味道……

(作者为自由撰稿人)



## 植物蕴含人文叙事

——读《花木间的智慧:民族植物学自然笔记》有感



■ 甘武进

“二月的高原还有些寒意,但已经是百花盛开了。在万花丛中,马缨花最显眼、最鲜艳、最迷人。”在《花木间的智慧:民族植物学自然笔记》这本书中,作者说,在考察路上,随时都能听到马缨花和马缨花节的故事。为了纪念勤劳勇敢、美丽、善良的彝族姑娘咪依鲁,每逢农历二月初八,彝族百姓都要举行马缨花节,彝族同胞以花的名义过节,高原人民因花相聚。作为云南彝族的一个重要文化符号,这个节日促进了当地生物多样性保护,至今繁茂的古茶花和漫山遍野的马缨花,就是最好的例证。

我国各族人民在长期的生产生活实践中,发现很多植物具有利用价值,他们总结、积累了关于这些植物的知识,并代代相传,汇集许多蕴藏丰富传统植物学的知识宝库。《花木间的智慧:民族植物学自然笔记》就是民族植

物学家龙春林的科普作品集,它以西南地区十个少数民族在长期生产和生活实践中所依赖的植物资源为切入点,融会民族植物学、博物学、民族生态学、植物资源学等学科,讲述了少数民族同胞对各类植物资源知识、识别、命名、用途、用法、保护、传承的传统知识,为我们揭开了民族地区植物生存发展的科学秘密,以及少数民族同胞与植物相生相伴的人文故事。

春天吃花宴是傣族的传统习俗。凉拌攀枝花、烩石榴花……一餐十几道菜,每道菜的食材都以鲜花为主。在泼水节,傣族家家户户都要吃一种由石榴花和糯米做成的吉庆粑粑。这是一道经典的甜食,刚出锅的鲜花、糯米、芭蕉叶的清香巧妙融合在一起,口感绵软,又有嚼劲,冷食更香甜可口。傣族群众称其为“毫糯索”,“糯索”正是傣语对云南石榴花的称呼。据说很多年前,西双版纳的罗梭江畔生长着云南石榴,每到花开的

季节,江面上就漂满了金黄的花,当地人就给这条江取名糯索江,后来才慢慢叫成了罗梭江。

纳西族重文化、识礼仪、厚质朴,在数千年的发展过程中,形成了“人与自然是兄弟”的环境伦理观念。去过丽江旅游的人应该都品尝过纳西族的特色小吃——鸡豆凉粉,但却不知道食材的来源。对此,《花木间的智慧:民族植物学自然笔记》这样描述:“玉龙纳西族自治县白沙乡,平均海拔高达2500米,再加上土地多为沙地,土壤贫瘠,保水能力差,很多粮食作物根本无法生长。而恰恰这样的环境与耐旱耐旱的鸡豆一拍即合……在这片贫瘠的土地上为老百姓带来了希望。”

每年端午节,各种病邪毒虫最为活跃。为驱虫辟邪,瑶族百姓很早就通过药浴保健养生,瑶族当地也广泛流传一句民谣:“若要长生不老,天天洗个药水澡。”瑶族药浴由来已久,我国最早的医学著作《五十二病方》中就有治婴儿病痛的药流浴方。古人用草药煎汤沐浴洁身,体现了中医的辨证施治原则。据统计,瑶族使用药浴植物已有上百种,药方大致328种,主治47种疾病。随着瑶族名声日益扩大,其悠久的历史、神奇的功效,也引起了中外医药界的广泛重视和认可。

书中的故事和内容,全部源自龙春林和团队的多年实地调查和研究。他们将植物学知识和民族文化有机联系起来,通过朴实无华的文字和生动的田野写实娓娓道来,让蕴藏在民众中的聪明智慧充分释放,并且用公众易于接受、生动而有趣的方式进行科普,呼吁和倡导更多有识之士参与到生物多样性保护和生物资源的可持续利用工作中来。

这本专著图文并茂、生动翔实,尤其是贯穿全书的“天人合一、人与自然和谐共生”科学理念,为科普创作和科普宣传提供了有益的探索 and 路径,也为读者认知大自然、感受不同生命方式开启了一扇窗。

(作者为自由撰稿人)



## 大暑瓜果宴

■ 王国梁

父亲是农民,多年与土地打交道,对指引农事的二十四节气感情颇深。对他而言,每个节气都是一个色彩不同的节日。

大暑是一年中最酷热难耐的时候,父亲却很开心:“热怕啥?天热有瓜果可以吃,可以享口福!”后来在老舍先生的文章中读到“最热的时节,也是口福最深的时节”时,我才发现,父亲与老舍先生的感受竟是一样的——季节用炎热考验我们的同时,也会赐予口福。不过,父亲是种瓜种果的农民,他那份口福,需要付出加倍的汗水。热浪翻滚时,他要在田里收拾瓜园,在桃园里打理果树,有时在最热的午后,他以做饭为借口打发母亲和我们回家,自己留在瓜园和果园里忙碌。

我们都明白,每一个西瓜、每一个桃子,都凝聚着父亲的汗水,但他从不觉得苦,尤其到了大暑这天,还会兴高采烈组织全家吃“瓜果宴”。父亲的大暑瓜果宴,有对暑热的对抗,有对节气的生动解读,也有收获的欣喜,更有对家人和自己的奖赏。所

以,我们姐弟从小就知道,最热的大暑并不是那么令人讨厌,反而充满了温情甜蜜和快乐幸福的味道。

园子里的瓜果,是父亲用辛勤劳作换来的。选种、育苗、成长、开花、结果,这个漫长的过程,他全程参与,所以果实成熟后,他最开心。这几年的大暑瓜果宴,父亲一改往日只吃小果子的习惯,选择长得最大最好的瓜果来品尝。尤其每次捧起一个大西瓜,他都会满足且得意地说:“瞧瞧这瓜,长得多好!”

西瓜、甜瓜、黄瓜、桃子,父亲的园子里应有尽有。他将西瓜切成一瓣一瓣,摆在雪白的瓷盘里,红艳艳的西瓜,就像一朵盛开的花。等一桌好看的瓜果宴摆好,红的鲜艳,绿的

水灵,看着都要流口水。父亲一句“开吃喽”,我们便拿起自己喜欢的瓜果,尽情享受。我一边吃,一边说:“爸,你种的瓜果特别甜,真好吃!我在华子家吃过西瓜,他家的西瓜不如咱家的甜!”姐姐跟了一句:“爸爸种的桃子最好吃,咬一口桃汁就流到手上,吸溜一下都是甜的!”母亲笑笑:“那当然,你爸是种地的好手,不管种啥,都是咱村的头一份!这话可不是我说的,是当年生产队队长说的!”母亲的语气里都是欣赏,父亲听了,哈哈大笑起来。

大暑天热,吃着父亲的瓜果宴,我们的心中一片清凉。

(作者为自由撰稿人)

