



“越改越降本，越改越上瘾”

■ 杜宗军

“年年改，季季改，月月改，周厂长可是把元明粉厂的设备流程改得‘面目全非’了。”中石化江苏油田新源公司元明粉厂（以下简称“元明粉厂”）厂长周凌技改上瘾，引得老员工开起了玩笑。可这句玩笑话，却又是一句实实在在的大实话。三年中，周凌带领团队技改20多次，使元明粉这种基础化工原料的产量实现超设计指标7万吨，2023年，仅节约天然气和用电这两项，预计降本就会超400万元以上。

2010年，这套如今被改得“面目全非”的元明粉生产流程上线时，周凌还只是一名刚毕业的盐化工专业“新兵”。13年间，他先后担任技术员、车间主任、副厂长、厂长，江苏油田元明粉厂也成长为中石化旗下最大的元明粉生产企业。

元明粉是重要的轻工、化工工业原料，行业竞争异常激烈。在江苏淮安高家堰镇的一条运河边，坐落着大大小小的元明粉企业，元明粉厂是其中唯一的国企。

近年来，元明粉价格大幅波动，尤其是2023年，价格从每吨400多元跌至280多元，跌至多数企业的“生死线”。面对价格下跌，企业只能想办法降本。

其实，从2020年年初起，元明粉厂就面临产品价格大幅波动、新改造工艺流程和长期停用的设备重新启用、转岗员工多“三大难题”。新担任厂长的周凌组织大家反复讨论，瞄准生产指标最优化、能耗指标最小化、效益指标最大化目标，通过加强技术改造、优化工艺流程一系列举措全力降本。

元明粉厂建厂13年，历经4000多个日夜，周凌把整套工艺流程摸得一清二楚。那些密如蛛网的管线，以及几百个大小闸门的开关控制，他都深谙于心。每天巡查全厂各个岗位，他都会一个不落走到，和当班员工一个个聊，技改的“金点子”有时就是这样聊出来的。

“越改越降本，才会越改越上瘾。”近三



年来，仅大的技改项目，周凌就带着厂里的技改团队“折腾”了不下20次，利用“天然气锅炉运行改进与热效率挖潜”“元明粉产品质量提升”“机泵控制优化改造节电挖潜”等重大攻关创效项目，改出了效率，改出了效益，更磨练出一批技改的精兵强将。2022年，周凌带领技术骨干优化降低

锅炉主汽负荷，吨产耗天然气指标下降3.39立方米，仅此一项节约天然气费用就达300多万元。循环水泵进行变频改造后，功率由250千瓦下降到180千瓦，年创效30万元以上。

通过技改，元明粉厂日均产量由2021年的801吨提升到1052吨，年产量远超28

万吨设计产能；吨产耗天然气降至52.53立方米，远低于设计指标71立方米；吨产耗电降至48.08千瓦时，远优于吨产耗电62千瓦时的设计指标。

改出成果，改出实效，改出看得见的

数据，周凌改造已上瘾。
(作者供职于中国石化江苏油田)



善良是一束光

■ 王芝

为方便孩子上学，我们搬进了一个老旧小区。从车库上楼，有七八级台阶，台阶尽头是一段小路，连接着电梯厅。小区初建时也许是疏忽了，台阶和小路处均未安装照明设备。入冬之后，天黑得早，每每走这几步路，我们都异常小心。

有一天下班回家，我发现原本漆黑一片的台阶，竟被一楼住户窗口透出的灯光照亮了。惊喜之余，我踩着楼梯踏踏实实往上走，边走边想，这间房按户型看应该是杂物间，可能是哪位业主恰巧打开灯在收拾东西。

但未曾想，之后我夜归的每一天，这盏灯都亮着。我心中疑惑，直到一位刚刚相熟的邻居告诉我，这是孙阿姨家，她视力不太好，不常出门。孙阿姨听说楼道黑，不好走，所以每到天黑，就会打开灯，方便大家上台阶。

点亮一盏灯，原本是个简单的举动，

却让人与人之间多了一份温情。我心中泛起暖意，眼前竟然浮现出很多年前照亮我的另一盏灯。

16年前的腊月二十九，父亲带我开车从省城回老家过年。一路上，天阴沉沉的，时不时飘过雪花，有时还夹着雨。父亲开得很慢，途径花桥一带，全是乡道，弯道多，路面窄。车身东一摇，西一晃，父亲极力控制，但还是一阵打滑，右侧前轮陷入了田埂旁的狭窄小渠，一时间动弹不得。

此时天已全黑，四周寂静无人，离家还有四五十公里的路程。父亲拨通了救援电话，却被告知，天气恶劣事故多发，救援队伍暂时赶不过来。我和父亲茫然地站在车边，不知所措。

突然，蒙蒙夜色中闪现出一道亮光，照得我和父亲心里豁然一亮。我看到，一行人正打着手电快速地向我们走来。

等他们走近一问才知道，原来是在附近做活儿的村民，夜归路上听到动静，过来了解情况。他们围着车仔细商量了一

番，便利落地躬下身去，双手用力托住底盘。领头的人大声喊着口号，其他人紧跟着节奏，用力往上抬，将沦陷的车轮一点一点挪出小渠。在光晕下，我看见了他们紧紧咬住牙关使劲的样子。

我和父亲本以为会就此困在风雪中，没想到竟遇到一群好心人。我激动地热泪直流，父亲双唇翕动着，想说什么，却又没发出声音。父亲把钱包里所有的钱都掏了出来，塞到村民手中，他们却笑着摆了摆手。村民们费了不少力气，额上渗着汗珠，笑起来，黝黑的皮肤里泛着红，显得那么质朴、鲜活。

我和父亲郑重地道过谢，然后开车离去。后视镜里，那束光离我们越来越远，渐渐模糊，但它好像一直照亮了我们回家的路。

之后很多年，每当想起那个雪天的灯光，想起村民的笑容，我都默默期许——如果善良会被照亮，愿我们都是那个点灯人。
(作者为自由撰稿人)

乌金之吻

■ 陈赫



黑渍一次次印在脸上
从不着急擦拭
就让它像勋章一样
见证胜利者的荣耀
再彼此喊着对方——
“嗨，煤黑子”

攥煤架棚
打眼放炮
你若没有擎天的力气
也不要选择
怯生生地走下井口
你好像才二十多岁的年纪

第一次，他们这样喊我时
我的肌肤还不是黑褐色
有一些稚嫩的白
在人群中格格不入
像是不该出现在巷道中
一盏明亮的矿灯

我那时多倔强啊
向着太阳
拱了拱手
便把自己
深埋进了大地之中
坚信自己会燃起红色的火焰

肩膀过于单薄
班长在耳边轻声叮嘱
你若扛不住这八百米的幽暗
不能与这昏暗
深深地融为一体
就不要轻易选择靠近地心

从那天起
我逐渐成了一种黑色物质
有人说那是煤
有人说那是墨玉
而我知道
那是最深沉的乌金之吻
(作者为自由撰稿人)

■ 王吴军

到了广东惠州，梅菜是必须品尝的美食。古诗所言“芒萝西子十里绿，惠州梅菜一枝花”，就是指惠州梅菜。作为惠州特产，梅菜也是岭南三大名菜之一，并因具备独特的风味和配菜功能，成为古代宫廷美味，被誉为“惠州贡菜”。

惠州地处岭南，地气温暖，四季常青。按理说，这里一年四季不缺蔬菜，但惠州人有忧患意识，即使身处四季温暖之地，家家户户依然要保存蔬菜，以备不时之需，于是便有了梅菜。



惠州梅菜

惠州梅菜是客家人最负盛名的特产，由肥美的芥菜半腌半晒制成，味道因特殊的腌制工艺而显得丰富美妙。虽为腌制菜，但梅菜依然鲜亮动人，它和绍兴油黑的霉干菜、宁波以及上海碧绿如翡翠的雪菜，都是腌菜中的佳品。

据说惠州梅菜诞生于明朝末年，彼时惠州城北四十里处有位女子，人称卢夫人，她出身名门，知书达理，为人善良。有一天，一位梅姓仙子给了她一包菜种，并告诉她这是广济苍生之物，将其播种，春节前便可收获。卢夫人便于秋分时节撒下菜种，没几天就长出了碧绿的菜苗，极为茁壮。

腊月时，正值收获季节，菜苗长得又大

又肥，采来煮食，鲜甜嫩滑。她叫来邻居们采摘，众人采摘后仍剩下一片，眼见要浪费，卢夫人忽然想起腊肉，于是将菜摘下晒干，放进缸里加盐腌制，为去掉水分，又将腌制的菜晒干贮藏。

这样一来，腌制的菜肉质油亮，色泽金黄，香气四溢。春节期间，亲朋好友走访，宴客时取出此菜与肉同煮，鲜甜可口，别有风味。客人问及此缘由，卢夫人称是姓梅的仙子送的菜种，就叫梅菜吧。此后，经众人引种，很快传开，广为种植，从此惠州就有了梅菜。

这个传说，无疑给惠州梅菜增添了神秘的色彩，也注入了美好的期许。

惠州梅菜可以和多种荤素食品搭配



做成美味佳肴，不过，惠州人喜油润，所以大多与重油之物一起蒸，比如梅菜扣肉、梅菜蒸肉等、梅菜蒸鱼等。梅菜和素菜在一起炒，也有难得的美味，比如梅菜炒芥菜、梅菜白菜汤等。

浮云游子意，落日故人情。在惠州，梅菜是客家人一粥一饭中不可或缺的美食，它是浸润在怀旧氛围里的菜肴，是弥漫着淡淡惆怅的味道，是一抹历经时光沉淀的乡愁。
(作者为自由撰稿人)