

散文

■原载《智慧株洲》

乔麦师傅的情怀

赵烈强

(一)

我的师傅乔麦的情怀被“大丰收”主导,这种精神境界深深影响了我们许多员工。

(一)

1932年夏,乔麦师傅出生在苏北一个户家中。那日,父亲看着面容枯槁的孩子他娘,荒年饥饿四岁夭折的长子又浮现在眼前。他期望地瞅瞅窗外大人家成熟的大片麦地,叹了口气:“给孩子取单名‘麦’吧,盼他长大后有块地,吃饱饭。”妻含泪点头。

乔麦长到16岁,家中还没有一块地,父母却撒手人寰。1948年冬,苏北解放,解放军把苦孩儿推荐给土改工作队。乔麦和队员们访贫问苦,斗争土豪劣绅,给农民分田地。当乡亲们抓起地中的土坷拉亲吻时,他依稀看到衣衫褴褛的父母对土地、粮食的渴望。

有了土地的农民精心耕作,迎来了1949年小麦大丰收。乡亲们把“支援前线,解放全中国”的标语牌插入麦田,喜气洋洋开镰收割,踊跃交公粮。乔麦目睹此景,画了幅《翻身农民闹丰收图》。没有美术基础,却有几分灵动,土改队长哈哈称赞:“把翻身农民的心情画出来啦!”

1950年,中国人民志愿军雄赳赳地打响了抗美援朝战争,土改工作队政治教员说:“打铁是打钢铁,更是打志气。我们的钢产量不及美国零头,那就更要发扬不怕牺牲的革命精神,坚决把美国人打趴下!”乔麦被刺中了,心想,如果我们钢铁多一点,美国人还敢这样胆大妄为吗?他萌生了当炼钢工人的愿望。

1952年,南方一个亲戚来信,告诉乔麦株洲有个大厂招工,建议他来应聘。一心想炼钢的乔麦动了心,请求队长批准

他参加工业建设,获得支持。他如愿来到这个厂,当上了梦想的炼钢工,后来成了我贴心的师傅。

和师傅在一起的那些年,每当炼钢炉开炉,满厂房耀眼明亮,钢花翻飞闪烁,师傅就分外开心,仿佛见到苏北黄灿灿的广袤麦地。他会动情地自语:“钢铁大丰收,多喜庆!”

1959年,乔麦师傅参与“三结合”技术攻关,造出了5吨电炉。五月底,电炉炼出第一炉钢,成为湖南大新闻。作为技术革新工人代表,受铁道部工厂总局组团派遣,师傅来到东北几家机车车辆厂“传经送宝”。在老工业基地,乔麦师傅讲得最多的话是:“钢,是工业的粮食,更是战争的粮食。只要我们年年钢铁大丰收,多造一流车,战时就有强大后勤保障。”

从黑土地回厂,乔麦师傅成为光荣的中国共产党党员。领导后来想提拔他脱产当干部,可乔麦师傅说文化低、当不好干部,执拗地坚守一线搞钢铁大丰收,只是干活更加发狠。为了多炼几炉钢,有的钢水包浇筑结束尚未完全冷却,他就披上湿麻袋跳进去修内衬,好几次出来头发都烤黄了。

1992年,乔麦师傅圆满退休,大家很是留恋。有的笑吟吟道:“你若在土改工作队干下去,想必现今是个大干部啦。”有的说:“你当年若同意提干,现在回到搞了三年土改的老家弄张证明,岂不享受离休待遇?”听到好心人的话,乔麦师傅只淡淡一笑:“我当炼钢工,计划口粮比干部多,福利比干部好,收入比干部高,不也算得一头吗?在大国企搞了三十多年钢铁大丰收,乔麦师傅觉得比父母幸运多了。

退休后,乔麦师傅依然惦念家乡的丰收。他报名读老年大学学绘画,后又参加公司老年书画协会,得到老师的指导和朋友们的启发,画出了不少有趣的丰收图,有生机盎然的稻、麦、菽,有栩栩如生的瓜、果、蔬菜。

乔麦师傅70岁那年,得知家乡小麦产量创新高,喜不自禁,挥笔作画《喜看麦地千重浪》。画中远景是无际的麦浪,十几台大农机在忙碌;近景是一位古铜色脸膛的庄稼汉,美滋滋仰收割机尾筒喷涌的麦流。

自与书画结缘,乔麦师傅胸襟更加开阔。一日写生,他面对长满荒草的稻田,说:“国务院划定18亿亩耕地保护红线,还有这么多吗?”周围无语。在农家院,乔麦又提这事,农户解释道:“这是三年休耕,为了增加肥力。”乔麦师傅较真道:“不对,休耕不是撂荒,种蔬菜、苕子或油菜,不过两年地就肥了,还有一笔收入呢!”对方面带难色讲了真话:“谁来作田呀!”一时,乔麦师傅脸上泛出少见的忧郁。

后来,乔麦师傅听闻中国人都粮食占有高于世界平均水平,耕地在18亿亩基点上逐年递增,他终于释怀。2021年盛夏,年近90岁的乔麦师傅力透纸背地又画了一幅丰收图,画面夸张且富有诗意:一片甘蔗一样高且粗壮的稻,阳光将层层叠叠颗粒如豆的稻穗上金灿灿的,在田畴边撒下浓浓的荫,一老人一孩童在荫下笑吃西瓜。乔麦师傅对朋友解释说:创意取自“杂交水稻之父”“中国稻田守望者”——袁隆平院士的“梦想”“禾下乘凉”。他一字一顿地说:“看!我们中国人的饭碗多大!多牢!”

【相关链接】
茄子减肥菜谱

蒸茄子或烤茄子

蒸茄子或烤茄子,比较常用的是长茄子。

1. 将长茄子洗净从中间竖着切,一分为二,放在蒸锅里,开锅后蒸10至15分钟。
2. 在蒸茄子的同时,准备小米辣圈和蒜末,根据自己的口味加生抽、蚝油、醋和少量盐。
3. 茄子出锅,撕成条晾凉。将准备好的调味配菜和料汁倒入,再滴上几滴芝麻油拌匀即可。

同样的方式,也可以茄子烤熟再凉拌。不过烤茄子一般是整个烤,不用切半,否则切面的果肉会烤硬影响口感,其他步骤与蒸茄子相同。

擂辣椒茄子

擂辣椒茄子本质和凉拌茄子类似,不过最后处理的做法由凉拌变成了捶、捣、擂,风味略有差异。

另外,这里的茄子更适合用细长形的茄子。准备的食材有茄子、青椒、小米辣、香菜和调味品。不过,你也可以在里面加一个松花蛋,口感会更加醇香。

1. 将茄子洗净去蒂,切段放进锅中;青尖椒洗净切段,蒜拍破备用,小米辣切段成辣椒圈。

2. 蒸锅坐水烧开,将茄子放入蒸锅蒸10至15分钟,蒸好后取出沥掉茄子盘中的汤,将茄子晾凉。

3. 炒锅加热不放油或放少许油,青椒放锅里煸,煸到皮有点黑为止。如果用烤箱或蒸汽炸锅,这一步也可以和茄子一起放进去烤至辣椒脱皮。



茄子。制图/左骏

相关新闻

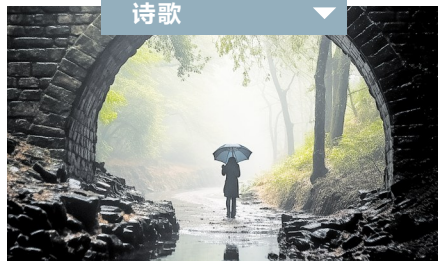
有些人用吃生茄子的方法来减肥,但实际上,吃生茄子减肥并没有科学依据。除此之外,生茄子里含有茄碱,属于龙葵素,这种成分过多食用容易中毒。

茄碱主要存在于茄子肉中,所以去皮生吃作用不大。未成熟的茄子,茄碱的含量相对较高。不过在成熟茄子的茄碱含量并不高,但是依然有中毒的风险。

有人可能说,我们那儿有吃生茄子的习惯,也没见谁有事呀?其实,还是那句老话,剂量决定毒性。

根据茄碱的中毒剂量,2至5毫克/千克体重的剂量即可产生中毒

诗歌

■原载“文学醴”
微信公众号

情洒绿江桥

左发清

多年前撑把小伞漫步在青石板雨珠夹着青溪打湿了懵懂的少年今夜再也听不到摇曳摇晃的木棚下盲者的竹杖敲着尘世的离合悲欢

曾和我亲爱的朋友倚在桥边边近看状元洲载着使命逆流而上远眺书院里是谁在播种着文明西山下将军身披战衣守卫着安详青石板上刻着岁月天空下的斑驳风干了祖祖辈辈多少的足迹和血汗

如今炒粉街的粉丝又辣又香地弥漫着大江南北桥头边的大姐请再给我来一碗多放点红椒和小葱那细留在舌尖上的记忆是不是就可以回到心中的那片桃源

霓虹灯下我在人来人往中寻觅我最亲爱的朋友你在哪里面朝悠悠河水我又来到古桥呼唤

游记

■原载“株洲文艺”微信公众号

那个野山茶长满坡的地方

韩晚香

秋季的桃江乡村,满眼翠绿。农家土屋,散落在山林中,若隐若现,似竹海轻舟,如林中摇篮。徜徉山林,最让人难以忘怀的是随处可见的野生古茶树,还有古茶树林深处的龙潭下瀑布。

沿着春风村左侧的溪流,逆流而上,只见农家菜园子里,石头砌成的篱笆旁边,还有空旷的草坪上、沿溪的水域等,处处生长着古老的野生茶树。翠绿叶片上,不见一只虫眼,肥厚的老叶下,那冒出的茶果就像一只只精巧的绿色小灯笼在往外探着脑袋。采撷一片咀嚼,青涩之后,回甘悠长。沿着水泥路往山深处走去,山路越深,山涧溪流旁边的野生茶树越让人惊叹,这绿油油的茶树,是谁播下的种子?

带着这个疑问,下山时,我向一农家请教。农家喜笑颜开,缓缓地说:“这些茶树都是自然生长的,是纯野生茶,我们这里还有几百年的古茶树呢!你看到的只是很少一部分野生茶。按算下来,我们这里现存的古茶树群可达三十多亩。在春风村玉子山下竹子坑和锅里,那里才有很多的野生茶。那里山高林密,海拔都有一千多米高,其中有一棵古茶树长在海拔约800米的小溪谷边上,茶树高达10米,树冠达到6米,树根围径有60厘米。有专家来考证过,这棵野生古茶树的树龄超过了600年。”听了农家的讲述,我啧啧称奇,心生遗憾——此次春风村之行,我没有亲眼看到这棵古茶树。

《茶陵图经》云:“茶陵者,所谓陵谷生茶茗焉。”茶陵因盛产野生茶而得名。茶陵野生茶群落分布广,面积大,现今探明的野生茶群落面积达十二万亩。茶陵是神农故地。丰富的

野生茶资源,为炎帝神农氏在茶陵发现茶、使用茶提供了物质基础。根据《神农本草经》佚文记载,在口尝百草,以身试毒寻找药物的过程中,炎帝神农氏在茶陵发现了茶,由此开启茶文化之先河。春风村随处可见的野生茶使人相信,“千年国饮,始于茶陵”,此言不虚。

山路蜿蜒,野生茶夹道。沿着刘氏祠堂右侧的山路往前走,走进山林深处,来到独栗仙山脚下,前面有一湾水潭,这是当地人所说的龙潭下。走过龙潭边的木桥,踏上石阶,转过龙湾,前面传来了“哗哗”的水声,一挂瀑布跃入眼帘。这是龙潭下瀑布。

在去龙潭下瀑布前,我们观赏了刘姓老祠堂屋门口的古树群。这片古树群由金丝楠木、朱仙木、黄绸木、竹叶桐、五角枫等古树组成,树林都在六百年以上。古树群中的金丝楠木是目前湖南省境内发现的最大的一棵。高大的古树群,成片的野生茶,绿油油的,高低错落,相映成趣。

龙潭下瀑布分三级,最壮观的一级瀑布高约80米,宽约3米。导游介绍说,春季雨水充足时,瀑布的幅宽可达6米。正值夏末初秋时节,瀑布的水流量并不大。水流潭中,泛成一圈波纹。波纹向外扩散,扩散,一点点消散,与潭水融为一体,静静的,倒映着绿树青草,天光云影。静静的水中,长着四季常绿的野生菖蒲、玉荷,与绿树青草、天光云影,还有岸边的草叶组成一幅靓丽的山水山水画。

我们在瀑布下的潭水中嬉戏。清凉的水流从脚趾间穿过,凉凉的山风轻抚野花,空气中弥漫着淡淡的花香,沁人心脾……



制图/左骏

万物

责任编辑:朱洁 美术编辑:左骏

生活百科

这种菜巨吸油,但很适合减肥

李纯

有一种食物,不放油的时候超适合减肥,而放了油就是热量炸弹,这种食物就是茄子。

油焖茄子、炸茄盒、红烧茄子……茄子的吸油特性常常让人担忧其是否适合在减肥期间食用,但实际上,只要正确烹调,茄子完全可以在减肥过程中发挥积极作用。

茄子其实很适合减肥

茄子的含水量很高,有93%的重量都来自水。茄子脂肪只有0.1%至0.6%,蛋白质和碳水化合物的含量也不高,所以整体的热量就比较低。

这么说吧,你吃3斤长茄子和吃一根巧克力脆皮雪糕的热量差不多。只要你不把它浸泡在油里,吃起来就毫无负担。

茄子除了热量低这个优势外,其他的营养其实并不算突出。比如在蔬菜中比较突出的钾,在茄子里每100克含有142毫克(一般比较高的在200毫克以上),不过好也算高钾低钠的选手,对平稳血压有帮助。蔬菜中比较突出的维生素C,在茄子中也没有特别体现。每100克的茄子中,维生素C仅有5毫克,和苹果的含水量差不多。

不过,虽然茄子的整体营养不高,但其抗氧化能力非常突出。尤其是茄子皮,花青素、黄酮类成分含量丰富,有利于清除身体里的自由基,延缓器官的衰老。在一项对21种蔬菜的抗氧化能力测定实验中,茄子整体的抗氧化能力最为突出,尤其是茄子皮,所以,如果你不是对茄子皮特别介意,做茄子的时候就留着皮吧。

茄子为什么如此吸油?

明明适合减肥的食物,为什么这么吸油呢?

其实,茄子之所以具有如此强的吸油特性,主要是因其特殊的结构。没有烹调之前,茄子的水分充足、果肉饱满。但是当茄子加热后,果肉中的水分蒸发后,剩下的具有多孔结构的膳食纤维就会形成许多小孔,这些小孔就像海绵一样,能够吸附大量的油脂,从而使茄子在烹饪过程中容易吸油。

知乎

如何看待哀牢山之热?

方园

因复杂的地形地貌和广袤的原始森林,哀牢山被网友称为现实版的“云南虫谷”。今年国庆假期,哀牢山意外爆火出圈,成为很多人竞相前往的网红景区。日前,来自国内旅游、新媒体等领域的23名学者在昆明发布《哀牢山生态旅游共识与倡议》,对推动哀牢山生态旅游品牌打造,实现生态文明旅游实践共建共享进行深入研究。

将保护落实到位

《哀牢山生态旅游共识与倡议》中提到,各级政府和各部门要做生态旅游高质量发展发展的“保障者”。

地处大凉山南延支脉的云南轿子山国家级自然保护区,在保护与发展中给出参考答案。

云南轿子山国家级自然保护区保存了滇中高原最为完整的原生植被和生境垂直带谱,具有复杂多样的生态、丰富的珍稀动植物资源和“一山有四季,四时不同景”的独特自然景观,是昆明北部和长江上游重要的生态安全屏障。自2011年轿子山管护局成立以来,划定5个管护站分片区,组建巡护队伍,形成以管护局为中心、管护站网格化管理,村组干部属地管护的三级管护机制。同时,建设完成森林视频监控、太阳能监控语音宣教系统、气象站,广泛布设红外相机,实现全天候监测管理。推动生物多样性保护也纳入村规民约,保护区周边地区知法守法、保护生态的氛围日益浓厚。

热搜后的“冷”思考
刘玉洪曾任中国科学院西双版纳热带植物园哀牢山生态站执行站长,长期坚守在中国科学院哀牢山生态站,主持水分及大气监测工作。1981年起,他踏足哀牢山,亲眼见证中国科学院哀牢山生态站的建立与发展,对哀牢山的生态有着深入了解和深厚感情。退休后,他依然频繁回到这片土地。“自保护区建立以来,许多人为活动都受到限制,以保护珍贵的生态环境。由于保护得当,保护区内的自然环境几乎未受人干扰,保持着原始状态。”刘玉洪提到,网络上的很多描述给哀牢山蒙上了一层神秘面纱,实际上,经过保护区的审批和许可后,可以在工作人员的带领下进行正常的考察活动,不会对环境造成影响。

德宏州登山协会会长赵雪飞是一名经验丰富的户外运动领队,并参与俱乐部的创立和管理。对户外运动的热爱和责任感让他成为众多户外爱好者的“领路人”。赵雪飞讲述了一个令人心痛的故事,在独龙江地区,有一名经验丰富的向导,在野外由于一次意外而不幸丧生。赵雪飞觉得,这个悲剧是大自然的警示——在无人区,任何小疏忽都可能导致严重后果。“户外运动是对身体的挑战,也是对大自然的探索,我们要对大自然抱有敬畏之心。”赵雪飞说。

哀牢山突然走红的现象反映出当下社会对自然资源与生态遗产的关注,面对日益增长旅游需求,生态保护与开发利用之间的平衡将成为未来旅游发展中不可回避的课题。(来源于:《昆明日报》)

哀牢山。(图片来源网络)