



大同日报
报案

爱一个城市的正确打开方式

孙丽丽

曾经,我是个不喜欢大同的大同人,年轻的时候一度想逃离,觉得很多地方都比自己生活的这个城市好,最后因为种种原因,还是心不甘情不愿地回到大同。现实的生活环境和不甘心的情绪导致我回来后感觉每天都“灰头土脸”的。当年的我,对自己的家乡实在是爱不起来……

记不清从什么时候开始,突然对自己熟悉的城市有了不一样的情感。也许是从杂乱无章的街道突然变得整洁开始,抑或是从如火如荼的城市建设让大同这个昔日的“煤城”变成人们热衷前来的旅游“黑马”城市开始,好像是,好像又不全是。

就是在日复一日的琐碎生活中突然发现,身边的人变得越来越有大同独有的人情味儿。比如,街边随处可见的温暖驿站,外地游客遇到困难时大同人及时伸出的援助之手,不断改善的城市人居环境和大同人脸上越来越灿烂的笑意盈盈

……今天的大同人,是景区里熙熙攘攘的游客中穿着红马甲为游客服务的志愿者们,是每天清晨或深夜还在大街小巷维护环境卫生的环卫工人,是为市民乘客提供安全便捷出行服务的驾驶员们,也是默默坚守各自岗位的每一个平凡善良的人……

……更多的外地朋友选择来大同休闲度假,我的自豪感也在慢慢滋生。一个央视的好朋友去年国庆期间来玩儿,我们约好在古城里一起见面吃个饭,没想到见面之后她立刻激动地告诉我,她们一行数人还要再来大同。开始我以为是大伙儿还有想去的景区没有去的缘故,经她讲述我才知道真正的原因——因为当时古城内车流量太大已经限流,部分路段不允许车辆进入,但我们约见的地方恰好要通过限流路段,其他路也不熟悉,正当她们感到一筹莫展、进退两难的时候,一名执勤的交警过来询问情况,她们七嘴八舌说完之后,交警确认确实是外

地游客,于是就放行了她们,还告诉她们具体的行驶路线。我朋友说:“真的,这只是我们这次大同之旅中的一个插曲,我们这次来感受到大同这个城市有发自内心的热情!我好羡慕你生活在这么有人情味儿的城市!”

如果说我原以为这只是个例,那么等我见到为咱们大同拍摄宣传片的快手公司文案石头老师的时候才发现,这已经是大同人的常态生活方式。

跟快手的石头老师结缘是源于我的一个年轻朋友。她之前在快手上很活跃,粉丝也不少。去年冬天的一个晚上,她突然打电话问我第二天有没有时间,说新华社委托快手的制作团队想要为大同拍个宣传片,能不能见面聊聊大同。我当即就爽快地答应了。与石头老师他们那个年轻的制作团队聊了三个多小时,他们对大同的感觉非常好,但是当石头老师要求我用一个词概括大同时,我突然词穷,记得我想了很长

时间才说出“包容、厚道、默默奉献、不求索取”。一个月后,当我看到《大同,不争》这个新鲜出炉的短片时,激动得热泪盈眶。或许这就是大同人骨子里的气质、性格,厚道、热情、包容,不争小名小利,从来不会主动表达,有了委屈也会选择默默咽下。

于是,在中年的时候,我突然找到了爱家乡的正确打开方式:可以是每天满怀热情地去工作生活;可以是看到别人有困难的时候热情地提供力所能及的帮助;可以是发现大同的不完美之后还是满腔热忱地爱着这座城,接受它的不完美,努力让遗憾越来越少……

爱大同有很多种打开的方式,积极的回应是爱,无私的奉献是爱,宽容的理解是爱,默默的付出是爱,善意的沟通是爱,尽力的维护是爱……哪怕在爱的路途上有些许的瑕疵,但只要我们每个大同人都真正发自内心的爱我们的城市,我坚信大同的明天一定更加美好!

三十里的莜面

新斌

夜里,读汪曾祺的《七里茶坊》,看到里面蘸大酱吃莜面的情形,馋极。少小时对家乡的饮食,并没有什么特殊嗜好。离乡日久,尽管饮食习惯也在悄然变化,对家乡的口味却越来越怀念。

莜面的做法很多。最常见的是绳绳、鱼鱼和窝窝。绳绳是面条状的莜面,做绳绳叫作搓莜面,也叫捏莜面。搓是在强调揉搓的过程,捏是强调捏剂子和添加剂子的环节。我在一篇小说里曾经描写过搓莜面:“她极为娴熟地把面团揪成几个小剂子,在手掌上又把剂子分成几股,分别夹在右手的指缝间,在案板上灵活地搓动,椭圆饱满的剂子瞬间变成了溜圆细润的面条,越搓越长。片刻间一盆莜面就已搓好,整齐地摆放在蒸笼里。”搓莜面的高手可以双手并用,每只手中夹着四络,案板上八条褐色的长龙齐头并进,一同排出。莜面一般是在平滑的案板上搓,但平遥的道忠老兄告诉我,为了让莜面入味,最好在有些粗糙的平面上搓,比如表面有细孔的瓷砖,这样面条上也就有了细孔,更容易挂汁,将蘸料的味道充分地融入。

条状莜面也可用刀切出。在离石,我就吃过切出来的扁平的莜面条。它是将莜面擀成薄片,煮熟后用刀切成细条状,晾冷后当作凉菜也很好吃。在太原还见过压制出来的莜面饸饹,用饸饹床或超市买来的简便饸饹压制器,把面团挤压出来。快则快矣,却不筋道,缺乏黏性,更不入味,个人认为不是做莜面的正途。

莜面鱼鱼则是先搓后捏,在手掌上压成椭圆形的小鱼状,外形颇为可人。对于一些初学做莜面的新手来说,短粗的鱼鱼相对容易做一些。

莜面窝窝的制作手法叫作推莜面。在案板上找出最光滑的平面,手掌一推,剂子被压成扁平,顺势将其搭在食指处,食指一甩,就形成一个莜面卷,技术含量较高。小时候经常见母亲在光滑的瓷砖上推窝窝。

莜面还可以加馅料来做。主要分为两种,一种是莜面“墩墩”,状似圆墩,谈作去声,也有人写作馄饨的“饨”,窃以为不妥。将和好的莜面擀成薄厚均匀的皮,将土豆丝为主的馅料包进去,卷好后用刀将头尾切齐,放入蒸笼,莜面与馅料裹在一起,分作几层,软硬度兼有、主副食搭配,莜面的清香混泥土野菜の香味,口感非常丰富。还有就是莜面饺饺,跟白面饺子的包法基本相同,但个头更大,而且

只能上笼蒸。馅料也是以土豆丝为主,加点肥肉做成的馅口感更好。记得初中时,一次姥姥用土豆丝、甜酱、肉馅做成的莜面饺,味道之美终生难忘。

莜面出笼,要和蘸料一起吃。蘸料一般是盐水、腌菜、土豆片。讲究一些的人家则会丰富得多,有蒜泥、辣椒油、醋、酱油,腌葱和咸菜,还有用麻油炅炒的胡萝卜丝和黄瓜丝。多年前,我在一家右玉土菜馆吃过这么丰盛的菜码,据说在右玉像点样的人家莜面的配菜都是这么精细。朔州台的诚厚台长,老家就在右玉,告诉我这可能跟右卫城戎边将领贵胃食不厌精的饮食遗风有关。小学时,我曾见过舅姥爷吃莜面,倒小半碗酱油和醋,加半碗油辣椒,和莜面拌在一起,高高隆起红辣的一碗莜面,看着实在过瘾。汪曾祺笔下人物之口说:“肥羊肉炖口蘑,那叫香!四家子的莜面,比白面还白。”蘸着肥羊肉炖口蘑吃莜面,在那个物质匮乏的年代,像是做梦一样。我小时候不吃羊肉,觉着太膻,可如果能有一小碗收汁的肉汤,再加两块红烧猪肉,蘸着莜面吃,那简直是人间至味了!

莜面也可以炒着、烩着,甚至煮着吃。上一顿吃不完的莜面有些发干,就可以在清水里煮一下,捞出和蘸料一起吃,或是直接和腌菜土豆煮在一起。当然如果放麻油、加葱花,和土豆一起炒着吃味道更好。莜面鱼鱼比较厚实,是最适合烩着吃的。饭店里的炒莜面油放得太多,端上来油汪汪一盘,反而盖过了莜面本身的清香。正宗的炒莜面是把莜面切短,锅里只放一点麻油,加少许水,炒好后盖上锅盖焖一会,出来的莜面清爽可口,满嘴余香。

姥姥莜面就做得很好,过去家里人口多,男丁兴旺,饭点上能够供得上全家的饭食,实在不易。姥姥做莜面的技艺还曾在春节期间央视四套的《走遍中国》播出过。八十多岁的姥姥身着红棉袄,喜气洋洋,在三舅家的炕上搓莜面,背景点缀着窗花,和院里用炭塔堆成的“旺火”,多么温暖的画面。

家乡俗语:三十里的莜面四十里的糕,是说莜面和用黍子面做成的糕特别经饿,走三四十里山路都有饱腹感。

莜麦,学名“裸燕麦”,原产中国,喜寒凉,耐干旱,抗盐碱。塞上高原地表贫瘠,高寒多盐碱,莜麦仿佛是上天为这里量身定做、专门赐予我们的至味。每年五六月间,青色的莜麦地一望无际,点缀着细小精致的紫色花朵,风吹过,暗香浮动。

盼春

郭继生

烟花散尽冰雪融，
草木摇曳盼春风。

和煦暖阳温大地，
借得灵泽催物生！

龙头节有寄

郭永忠

和风杨柳日光初，
鸟唱堤枝霞色殊。

御水冰浮雕一绝，
二龙跃跃戏明珠。

雨霖铃·刹那

赵志强

时沉烟篆。越楼台处，薛萝侵案。笙歌渐入残调，怜芝草冷，容颜偷换。世事峥嵘迢递，弄云影凌乱。日黯黯、风动寒江，一岸芳华又吹散。

愁怀总似劳飞燕。更那堪、苍狗浮云幻。前程最恨回首，萧瑟处、路长时晚。若去天涯，须信红尘刹那无间。莫愁慢、明灭三千，再饮春将半。

本版投稿邮箱 Email:dtyungang@126.com

与春言

袁秀兰

春风的大嘴巴
吞下了整个冬季的寒意
蜗牛在翻译年轮时
树根已悄悄告别过去的冬

雨滴在池塘校对倒影
涟漪是云朵留下的指纹
山脉模仿着猫的样子
悄悄舔舐自己脊背上
褪色的补丁

泥土开始松动
准备迎接种子的到来
泛青的柳枝,等待被节气
重新梳理飘逸的长发

冰的翅膀渐渐收拢
那些被消融的白
已藏在脚印的褶皱深处
阳光,正朝着
春天的方向行进

惊蛰

杨树林

冰河咔嚓炸响
沉睡了一个冬天的根须
在黑暗中翻了个身
开始吸收大地的养分

雷声放开铿锵歌喉
把人间万物呼唤
布谷鸟也飞过原野
催生一个多彩的春天

候鸟列阵
翅膀驮着南国花信
飞越千山万水
传播北方早春的信息

我放飞崭新的风筝
把春天写在蓝天里
让萌生的希冀
在梦幻里发芽

树的开花(外一首)

刘富宏

所有的树都是会开花的
即使是杨树和柳树
也会被流浪的春风所鼓舞
抖落一树鸟鸣
杨毛,柳絮
飞入寻常百姓家

开花就要结果
爱,不再去漂泊
绿色一路前行
枝头挂满白云
一生一世的孕育
都是一道亮丽的风景

白云告诉你

对于生命,我们

总是反复吟咏
而对于人生
却又反复呻吟
一半是赞美
一半是疼痛

有一群羊闯进了我的心里
不要问我这是为什么
白云会告诉你
俗语说:一只羊一片草
到了晚上都吃饱

睡着的都会醒来
风能吹灭一盏灯
但吹不灭
我的眼睛



望春

李陶摄

心系企业的实干家高培亮

杜静萍

为省、市先进单位,高培亮亦被评为省、市优秀企业家。当人们望着那一摞凝结着心血和汗水的证书赞叹不已时,他说:“只有实实在在在干工作,才能真正实现企业的价值!”

“济济多士,乃成大业,人才蔚起,企运方兴。”身为管理着800多人企业的厂长,高培亮求贤若渴,广纳人才。昆明、北京、浙江皮毛工程学院毕业的王秀芬、孙新荣、余娟娟等技术人才先后充实到厂里的技术科。作为工程师、技术员的他们,把所学的理论和生产实践结合起来潜心研究、多次实验,新的皮毛工艺流程和技术革新项目轰轰烈烈地在各个车间开展实施,并取得了显著的成果。高培亮又推选任用了孙吉、李兴泉、张连、陈继祖、王德、杨世富、袁福成、韩乾元、李文林、杜金、刘福、姚必定等人,一批善管理、懂技术的部门负责人和车间主任相继上任。陈继祖后任市毛线厂厂长。王德曾任市皮毛厂供销科科长,后任市皮

革厂厂长。杨世富曾任市皮毛厂动力科科长、生产科科长,后任市轻工局供销站站长。

对厂里的年轻人,高培亮从政治上、业务上关心他们的成长。在20世纪80年代商品经济大潮的冲击下,有个别年轻人不安心当“毛毛匠”,对此,高培亮经常同这些年轻人促膝谈心。他说:“我自己多年来的工作体会,就是对国家、对社会、对企业要有所贡献,才能实现个人的人生价值并达到最高境界。”他春风化雨般的言传身教深深地感动影响了不少年轻人,使他们重新审视自己的人生方位,选择了积极向上、努力工作的人生道路。在他的教育和引领下,邢军、邓志坚、党明富、张世荣、祁质如、李新民、尚友宝、张玉英、钱源、张玉珍、张兰英、马贵忠、杜生文、陈有、赵月娥等年轻人快速成长进步,他们当中有的后来成为市政府副秘书长、市审计局科长、知名律师,有的成为市皮毛厂、市皮革厂

厂级和中层干部,不少人获评省、市劳动模范。

职工健康是高培亮装在心里的一件大事。厂医务室原仅有王桂芝一个老大夫。高培亮通过“筑巢引凤”,扩大医务室场地,增加应有的医疗设备,引进了医学院校的高材生郭俊岗(后任市政协副主席、农工党大同市委主委)、武文慧(后任政协委员、市二医院妇产科副主任)和社会名医白龙章、徐淑萍,才微髻钝的我于1975年从矿山机械厂医务室调入了皮毛厂医务室工作。医务室人才济济,底气足了,大夫们的医疗技术水平和临床防病、治病能力随之大幅度提高,先后为职工们确诊并医治了矽肺、支气管炎、肺气肿、肺心病、子宫肌瘤、卵巢囊肿等疾患,使职工们感受到“企业之家”的温暖。厂医务室办得好,这在周边市造纸厂、色织厂、同力橡胶厂等企业乃至社会上引起很大反响,成为了闻名遐迩治病救人的“小医院”。

在大同市皮毛厂人的记忆中,高培亮作为本厂的老厂长、老书记,不仅带领企业创造了卓有成效的业绩,同时为本厂组织的发展奠定了基础,从一个党小组一步步发展到党支部、党总支,殚精竭虑发挥了光和热,奉献了毕生精力。

高培亮出生在老区繁峙县东山乡的一个贫寒农民家庭。小时候,他亲身经历和目睹了自家与乡亲们贫困艰难的日子,暗自下定决心——这辈子要做一个有作为、有担当、有奉献的人。年少时他就在家乡参加了革命工作。大同解放初期,在皮毛厂老职工王泰泰、李贵的推介下,他开始在大同地方国营新兴皮毛厂(大同市皮毛厂前身)学做帽匠。1956年起,他先后担任大同市毛皮制革厂、大同市皮毛厂皮件车间、皮革车间主任和副厂长、厂长、党总支书记等职。

高培亮任厂长多年,始终秉持“诚信为本、质量为先”的企业精神,带领全厂职工开发了羔皮系列、羊剪绒、毛革两用等40多个品种,产品备受上级部门和消费者的赞赏。1978年底,全厂毛皮制品出口产品产值占总产值的39.93%。1983年出口额达200多万元,上缴利税50多万元。皮毛厂多次被评

工部优秀质量奖”“山西省重合同守信用企业”等殊荣。1987年,签订的出口合同总额达963万元,占销售合同总额的90%,比上年增长37%。从1992年起,出口羊剪绒产品连续占据日本消费市场的1/4。

高培亮无论作为厂长还是书记,有着很强的亲和力和管理能力、协调能力。他礼贤下士、严于律己、宽厚待人,毫无架子。从书记岗位上退下后,他也是一如既往,乐观豁达,不以物喜,不以己悲。他是个离休老干部,日常生活十分节俭,他的孩子们说:“父亲一辈子没有穿过西装,一块旧手表伴随了他一生。”

倏忽间,高培亮书记离世已10多年了,但他崇尚实干、心系企业、无私奉献的高尚情操,值得人们缅怀和铭记。

(《大同工业史》编纂办公室供稿,欢迎社会各界赐稿,来稿请发至平城书院邮箱:pcsy22@163.com)



大同工业·那些难忘的人和事