

G 聚焦·光盘光荣

如果“坏苹果”和“烂西瓜”能够触动你的内心,唤醒你的节俭意识,那胜过讲十遍大道理

忘不了的“坏苹果”,改不了的节俭

刘笃仁

的份儿。

苹果虽然坏出一个斑,但挡不住香气扑鼻,馥郁芬芳,轻轻地咬一小口,在唇齿间打一个转,舌尖卷起送至咽喉,滑滑的一路欢快地跑向我肚子里。苹果吃完了,但愉悦的感觉会一直在,像一个美丽的传说,悠久地驻留在记忆深处。

但这样的好运气并不多。那时候的苹果,好像很搁得住。苹果皮都枯皱成老奶奶的脸了,也不坏。我只能望篮兴叹,然后狠狠地搭几下鼻子,就着怡人的香气,咽下口水,很遗憾地跑到街上去要了。

又长了几岁,记忆里的苹果变成西瓜了。

我卖过西瓜,自家种的西瓜,卖了十年。

西瓜熟了。大早起满满地摘一车,由马拉着走村串巷地去卖。爹司秤,我记账。

说是卖瓜,其实是用瓜兑换麦子。那时候农民手里不留现钱,但粮囤里有麦子。我们先将瓜换成麦子屯起来,瓜季结束再去卖麦子换成现钱。

议好价,中午歇晌儿的当口,一车瓜就见底了,不耽误后晌儿去地里干活。也有不顺

的时候,卖到半下午才卖完,那就得一直饿着。啥时候卖完,啥时候回家吃饭。

村里瓜农很多。为了能把瓜卖出去,或者能卖个好点儿的价钱,有时候我们要从长垣县到长垣县,往远了走出一二十里,走到黄河大堤南边的封丘县境内。

虽然家里种了十几年瓜,我吃的却几乎都是烂瓜。品相好的西瓜,留着卖钱换麦子呢!自家吃的,是那些长着长着出现斑点的瓜,是那些被买家退回来的生瓜,是那些娘胎里没带好基因的瓜,长偏了,长过了,长成了“歪瓜裂枣”的瓜。这些货色都消耗不完,自然轮不上吃好西瓜。

热辣滚烫的夏季,注定会留下一些热辣滚烫的回忆。

1990年的夏天,我参加中招考试,以全县第二名的好成绩被郑州铁路机械学校(现郑州铁路职业技术学院前身)录取(免学费并补助部分生活费),成为村里“第一条跃出龙门的鲤鱼”。9月,我一手紧攥录取通知书和户粮关系,一手紧攥用西瓜换成麦子再变卖得来的学费,赶往改变我命运的学校

去报到。现在想想,依然有很悲壮的仪式感。

在郑州上学的四年里,每到暑假,我还是会和爹去卖西瓜,兑换麦子。在开学的前几天,去卖麦子,然后拿了卖麦子的钱去上学。

毕业后,我成为一名光荣的铁路工人。铁路工人比起地方上多数企业,工资待遇方面还是有很强的优越感的。但是,我生长在穷人家,经历过食物匮乏的年代,体会过炎炎烈日下田间劳作的艰辛,自然而然就养成了勤俭节约的习惯。

虽然我知道,现在物质条件改善了,生活水平提高了,再让人吃坏苹果烂西瓜,是不科学不健康的,但是每每看到白生生的大馒头被丢弃,成缸成缸的饭菜被倒掉,我心里还是会感到针扎了一般的不舒服。

如果我的“坏苹果”和“烂西瓜”能够触动你的内心,唤醒你的节俭意识,那胜过我讲十遍“俭,德之共也;奢,恶之大也”的大道理,善莫大焉。

G “最班组”拍摄手记②

哪有什么岁月静好,只是有人在替你负重前行

格库铁路上的“最帅运输班组”

李俊杰

8月,时光正好,微风不燥,“最班组”全国短视频大赛第二季如约而至。得知这一消息后,我跃跃欲试,认真阅读参赛信息和作品要求,希望交出一份好作品。

我所在的单位是中铁电气化局集团有限公司西安电化公司格库项目部,坐落在新疆库尔勒市,目前正负责修建第三条出疆铁路——新建格尔木至库尔勒铁路(简称格库铁路)。受疫情影响,整个新疆被迫按下了暂停键。如何从“危”中找到“机”,发掘出有特色的故事就成为一道难题。

此时,一支运输班组进入我的视线。

10名班组成员均临危受命,主动奉献出自己的休闲时间,承担起沿线工地的运输任务。为了配合防疫要求,单位在向地方疫情防控中心申请到运输通行证后,班组成员随身携带核酸检测结果,每天夜晚10点,开始前往分散在夜色中的厂家。此刻的库尔勒市略显陌生,除了孤零零的几辆大货车,整条街都空空荡荡。

当跟拍正式开始后,我才真正体会到运输工作的苦与累。沿线708公里的物资运输,时间紧,任务重,动辄就是20吨左右的材料,不光需要跑腿、搬货源,更需要统筹协调和质量把关,需要吃苦耐劳和坚持不懈的担当精神。

“美好的夜生活在开始。”班组成员党森在核对完任务清单后,搓着手道,“今晚先装200桶真石漆。”只见他两只手平稳地抬起一桶重约15公斤的真石漆,三步化作两步,一口气举起漆桶并送到50厘米高的货车上。大家也投入到热火朝天的搬货中。在搬运了十几桶后,党森的后脑勺已经被汗水浸湿,身上的防护服也变脏了。

8月23日凌晨3点半,我和班组成员一起前往销售门板的厂家。路上,树叶被风吹得哗啦作响,加上昼夜温差大,当时气温降到零下8摄氏度。但这丝毫没有影响大家的工作热情,他们对每块门板进行了认真细致的检查。组长王勇先是仔细看了门板的正反面,查看有无刮痕和破坏的地方;接着俯下身查看门板的平整度,又用手敲打板面,仔细聆听每块门板的声音。他眼神坚定地说道:“任何时候都要把好质量关,对工程负责,对生命负责!”

216块钢板,45个铝合金窗户框,308块门板,35种细小精致的材料,都需要去不同的厂家收集装车。在连续跟拍一周后,我统计出班组28天的工作量——累计装车57辆,把70余种、700多吨物资历经2万多公里运往沿线工地,保证了施工任务的有序进行。

哪有什么岁月静好,只是有人在替你负重前行。这个运输班组恰恰是在用自己的方式诠释着这句话。每当一辆辆载满物资的货车驶入工地时,工人们都对运输班组竖起大拇指,亲切地称呼他们为“最帅运输班组”。

从8月3日到28日,库尔勒市越来越热闹,尽管还是有小区和道路是封锁的,但是拌面开始排队了,路上也开始堵车了,城市正在逐步复苏。

脱贫只是第一步,更好的日子还在后头

方艳的幸福生活

本报记者 蒋茜 罗筱晓 陈昌云

9月11日下午4点,在云南怒江州兰坪县通甸镇的海升现代农业产业园里,39岁的方艳正带领几十个当地妇女在半敞开的草莓大棚里为一株株草莓清理多余的叶子。去年6月来到这个产业园工作的方艳,因为技术掌握得快,已经当上了组长,年收入能有2万元。

“虽然比较晒,但还没有种地辛苦,收入也不错,我很喜欢这份工作。”她笑着告诉《工人日报》记者。黝黑的皮肤下那笑容格外生动。

方艳家是建档立卡贫困户,以前只有丈夫一人打工,每个月挣1000多元,支撑起一家五口的生活。“家里原来住的平房老漏雨,外面下大雨,里面下小雨。”她说,去年他们盖了新房子,政府补助6万元,贷款5万元,还跟亲戚借了4万元。“现在我老公挣的钱负责家里的开销,我挣的钱还贷款,过几年就能把钱都还清了!”

据了解,为助推三区三州深度贫困地区脱贫及产业升级需要,依托兰坪县通甸镇得天独厚的气候优势及海升集团农业产业的技术和市场优势,2018年海升现代农业产业园项目签约。

“以前我们有好东西就愁卖不出去,别说走出云南了,就连走出怒江都难,现在可以借助大企业的技术、渠道和品牌,把我们的优质农产品带出去。”兰坪县农业农村局党组书记张庆华说,海升集团就是国家级农业产业化重点龙头企业,是行业领先的浓缩果汁生产企业及出口商。

截至7月底,通过务工、松针收购、农机租赁、地租等,这个产业园带动周边群众增收2696.25万元,其中建档立卡贫困户收入1081.93万元。海升项目带动周边劳务用工1245人,其中建档立卡贫困户462人。

该项目负责人师小龙介绍,项目达产后预计可实现每年3亿元的营收,种植加工项目可提供5000个就业岗位,带动500多个贫困户脱贫。

产业扶贫是脱贫攻坚根本之策。近年来,通甸镇充分发挥自身区位、资源优势,主动作为,上下联动,紧扣“三区三州”政策和东西部扶贫协作机遇,在辖区内引进并建成一批现代农业产业化龙头企业,通过重大项目落地落实,夯实贫困地区发展基础、增强发展后劲。

现阶段,通甸镇产业项目平均每天可吸纳当地务工人数200人以上,高峰期每天用工可达600人以上。

在产业园门口,就能看到方艳家。推开家门,11岁的儿子已写完作业,正在二层阳台上把新收的玉米整整齐齐地堆好,晒干了可以存放起来喂猪喂鸡。9岁的女儿正在洗自己的校服,待会儿会把晚饭做好,等着爸爸妈妈下班回来一起吃。

“两个孩子都很懂事!”方艳的笑容更灿烂了,“我们好好干活挣钱,供孩子们读书,女儿说将来要去北京上大学!”

当年,初中毕业时方艳不想再读高中,跟着村里人去河北石家庄打工,在一个厂里干了两个多月,不太适应就回来了。如今,她在家门口打工,学到技能,挣到钱,还能陪伴着孩子们成长。对方艳们来说,脱贫只是第一步,更好的日子还在后头。



菜品也要“竞争上岗”

陈茜

▶“一粥一饭,当思来之不易”“半丝半缕,恒念物力维艰”——近日,这些警醒舌尖浪费的小标牌摆上了中国石化西北油田采油一厂的食堂餐桌,提醒员工们节约粮食,杜绝浪费。

杜宗军 摄

夏忠

“有了馒头片,妈妈再也不用担心我吃不饱了!”9月17日午饭时分,安徽电建一公司机械化大修厂职工秦海峰看到食堂供应的馒头片开心不已,惹得师傅们捂嘴偷笑。

小秦开玩笑说吃不饱,其实这是真事。他饭量大,拳头大的馒头两个半才能吃饱。自从开展“光盘行动”的半个月来,他只吃两个了。以前他买3个,吃了两个,再吃半个,剩下的半个趁着没人注意,扔到泔水桶。

两个馒头下肚七八成饱,想再来半个吧,从中间掰开分给同事,但同事都摇头不要,没办法只好凑合一下算了。这段时间干的都是体力活,

下午工间休息时,他啃点面包或饼干垫垫肚子。

班长陈中检查宿舍卫生发现,小秦的床头堆满了零食,以为食堂饭菜不合他的口味。他这才道出吃不饱的缘由。陈班长找食堂商量,这才有了馒头片。

食堂还增加了“半份菜”供应,女职工拍手叫好。以往每份菜的分量都很足,女同胞吃不了那么多,倒了又浪费,左右为难。推出半份菜,正好。

食堂还将米饭等主食放到饭厅,敞开供

应。刚开始有不少人认为“浪费太大”,试行了一天,大家都夸这个办法好。自己的饭量自己最清楚,能吃多少盛多少,自主权在个人。不像以前米饭按“块”,最小块也有二三两,炊事员怕你吃不饱,还另外给添一点。

除此之外,就餐人员在站班会结束后,到食堂填写“就餐卡”,按实际就餐人数准备食材,既保证了食材的新鲜,又避免了浪费。

专人,根据进餐人数确定饭菜数量,按需备料。同时更换饭勺和菜勺尺寸、变大盘菜为小份菜,将馒头、面包等面食一切两半,按需取用。

大厨们还开动脑筋,利用香菜根、芹菜叶等边角碎料制作精美可口的小咸菜,最大限度用好食材。以上措施一经推出,垃圾筒里剩菜剩饭明显减少,职工们也纷纷给出“饭菜精致了,味道可口了”的点赞。

为进一步营造节约粮食的氛围,该站还专门制作“光盘行动”宣传海报,放在职工食堂门口和餐台旁边,时时提醒干部职工杜绝舌尖上的浪费。



刘翰霖 摄

由多变少

车,每顿就餐人数达60多人,食堂按60人标准适当增加食材,饭菜略有剩余,可按50多人的食材做饭,还有剩余。

这里的师傅们都变了。前几天一位中心领导带着到南疆过暑假的儿子来吃早餐,孩子剥茶叶蛋时没拿好掉到地下,孩子顺手去接小陈递过来的鸡蛋。那位领导推过小陈的手,把自己手中的鸡蛋递给儿子,把儿子丢一边的鸡蛋捡起,用开水冲冲,泡到自己碗中。

从前,食堂每天都是做50人左右的饭,每顿基本没有剩饭。最近新疆因疫情封城封路,职工们去不了现场,司机不出来

前一天,小陈看见机关一名工作人员拿着手机在拍每天的菜谱,他告诉身边同事,要把菜谱发给几位因疫情在宿舍“隔离”的职工,让他们心中有数,不想吃的饭菜就通知送饭的同事不要打,减少浪费。

有一个爱开玩笑的老杨师傅,能吃,每顿饭都比别人多吃不少,人们都说他是“大肚汉”,平时打饭像梁山好汉,把碗装得冒尖。最近老杨变了,每次打饭都打得少了,问其原因,他说:“不够再打。”

不光是老杨,小陈发现其他师傅打饭也都打得少了,而且吃得很干净。餐厅总管看出了小陈脸上的疑惑,笑着说:“职工们都签了承诺书,要拒绝舌尖上的浪费呢!”

杨林

西北油田物资供应管理中心职工餐厅的服务员小陈懵了:最近这段时间,师傅们都咋了?

从前,食堂每天都是做50人左右的饭,每顿基本没有剩饭。最近新疆因疫情封城封路,职工们去不了现场,司机不出来



更多精彩内容
请扫描二维码