

山东能源
APP山东能源
公众号山东能源集团
SHANDONG ENERGY GROUP

奔腾自有山河阔

□李娜

岁月轮转，生肖有序。新年的钟声落下时，我们迎来了又一个马年。在时光长河里，马始终是一种象征，象征昂扬向上的姿态，象征笃定向远的力量。

这份精神穿越千年，从未走远，更从未黯淡。甲骨上的刻痕依旧清晰，青铜里的鬃影依然生动，诗行间的蹄声至今回响。几千年山河更替，人世浮沉，那昂首而立的身影，始终伫立在中国人的精神原野上，清晰而坚定。

马立于天地之间，自带一股难以言说的神采。不卑不亢，不躁不馁，风来则昂首，路远则从容。它不是被驯服的工具，不是被装点的意象，而是一种生命本真的姿态，沉稳中藏着锐气，沉静里含着力量，行走间自带山河气象。这股由内而外的神采，千百年来，一直刻在中国人的精神底色里。

从远古的旷野到文明的阡陌，马始终与前行相伴。它踏过荒寒，走过苍

茫，在没有道路的地方踏出道路，在难以抵达的远方留下足迹。它不喧哗，却能破风而行；不张扬，却能负重致远。正是这股沉静而坚定的力量，让遥远的城池彼此相连，让辽阔的山河连为一体，让无数平凡的步履，有了奔赴远方的勇气。

马的精神，从来不在狂奔，而在笃定。它可以长途跋涉，却不失节奏。可以迎风疾驰，却不失重心。越是长路漫漫，越见其沉稳。越是风雨交加，越显其坚韧。它懂得前行不是一味冲刺，奔赴也不是盲目追逐。真正的远方，始于足下，持于恒心，成于定力。这正是马最动人之处，有奔赴万里的豪情，亦有步步踏实的稳重。

在历史的长卷里，马的身影无处不在。驿道之上，它驮过书信与使命；边塞之间，它伴过风霜与坚守；丝路万里，它载过往来与相逢。它见证过山河一统，也陪伴过人间烟火；它亲历过关山冷月，也迎来过春和景明。马蹄所

至，不仅是地理的延伸，更是心胸的开阔。人与马同行，其实是与一种开阔的生命姿态同行。

今年春晚一曲《奔腾的海疆马》，长调悠远，意境苍茫。歌声铺开的，不是急促的奔涌，而是草原之上、天地之间的开阔气象。没有刻意的激昂，没有炫目的喧嚣，只有一股从容舒展、沉稳有力的生命气息。那匹自草原走来的骏马，踏风而行，稳健昂扬，让人们在瞬间重新感受到：真正的奔腾，从来不是慌乱的追逐，而是心有方向、身有定力地前行。

土地给人以根，骏马给人以远。一方烟火让人安身，一片旷野让人立志。守得住安稳，也走得出去；握得住当下，也望得见前路，这是中国人深藏于心的生命平衡。马恰好站在其间，连接着烟火与山河，连接着坚守与奔赴，让扎根与远行，成为一体两面的生命姿态。

时代行至今日，交通万里，瞬息可

达，马蹄早已不再丈量路途的远近。可马所代表的那股精神，从未过时。在快速前行的日子里，人们更需要一份沉稳。在纷繁喧嚣的世界中，人心更需要一种笃定。真正的力量，从来不在速度有多快、声势有多盛，而在于是否站得稳、走得正、行得远。没有根基的飞驰，不过是一阵尘土。没有方向的奔赴，终究是一场漂泊。

马的精神，是一种立于天地间的生命气度。它不低头于风雨，不迷失于长路，不浮躁于一时，不困顿于一隅。有风则展姿，有霜则挺立，有路则前行，有远则奔赴。它把力量藏在筋骨里，把格局落在步履中，把志向融于天地间。

马年已至，山河壮阔，气象日新。我们不必刻意追逐疾风，只需守住内心的那股神采与定力。在岁月的长途中，不疾不徐，不浮不躁，以沉稳为蹄，以开阔为怀，一步一步，走出属于自己的辽阔天地。

井下百灵鸟

□洪宝田

一个班的紧张和劳累终于结束了。交班后，我和工友们抱着一身疲倦走出工作面，到巷道门口去等人行车。

大巷里风流缓缓吹来，清新微凉，非常舒爽。这时，耳边忽然传来几声鸟鸣。我一愣，这井下怎么会有鸟儿？我以为错觉。可那鸟鸣接连响起，分明是从对面拐弯的巷道里传出来的，婉转、清脆，让人仿佛一下子置身于绿色的丛林之中，疲惫的心间一下子溢满了明媚和舒畅。正当我沉醉于美妙的遐想时，那巷道口闪现出两个明亮的光晕。鸟鸣正是来自其中的一位矿工。他不断地变换各种鸟叫，喜鹊的欢快明丽，布谷鸟的宏亮悠长，还有各种叫不上名字的，无不惟妙惟肖，让天天听惯了风钻声、风镐声的我感到异常新鲜和兴奋。

走近了，借着头顶的矿灯，我打量着这位矿工。他有50岁的样子，身体消瘦，额头有几道横纹又细又弯，头发被汗水浸透，打着绺，工作服和矿靴上沾满灰白的泥浆。

“师傅，你学的鸟叫声真是叫绝，我还以为鸟儿真的飞到这井下来了。”

“嘿嘿，是吗？”他微微一笑。

“您哪里学来的，听着叫人着迷。”

“我小时候常在山坡上放羊、割草，那里鸟多，觉得好听，慢慢学，就学会了。得空的时候，就来上几声，算是自己找乐呗。”

“王师傅不光会学鸟叫，歌唱起来也不一般。”与他一同走出来的那个矿工在一旁补充道。“哎呀，王师傅不简单啊，给我们来一首怎么样？”我充满期待。“来一个！来一个！”等车的一群工友随声附和着。

“口有点干，怕唱不好。”“谁还有水？”我忙问，“我有！”小师傅把水壶递给他。王师傅喝了几口，干咳几声，清嗓子。大家都停止了聊天，等着他唱歌。他用矿靴踢开地上的碎石子，整理出一小块干净的空地。然后站定，给面前坐在地上上的工友们躬身致意，像是一场很正式的演出。

他高昂着头，一脸庄重。“……乌苏里江水长又长，蓝蓝的江水起波浪，赫哲人撒开千张网，船儿满江鱼满舱……阿朗赫赫赫那……”

想不到，王师傅的嗓音浑厚有力，气息自如。他声情并茂，双臂随着旋律伸展、起伏，那高亢的歌声在拱形的巷道回荡环绕，仿佛要穿透坚硬的岩石。工友们被他悠扬的歌声感染了，完全沉浸在歌唱中，大伙儿都闭起双眼，一脸安然。脑海里浮现出一幅美丽的画面：蓝蓝的江水之上，渔舟游荡，勤劳的人们撒下渔网，满舱的鱼儿跳跃闪光……大家头顶的矿灯随着旋律来回晃动，雪白的矿柱照亮了他和脚下的舞台，所有的人都把他的歌声点亮了，心中一片明朗。

一曲终了，掌声哗然如雨。人行车来了，坐上驶向井口的人行车，那余音依然萦绕在耳边。大家全没了疲倦欲睡的倦怠之态。因为受到这位有着百灵鸟般嗓音的矿工的熏陶，大家你一句，我一句，摇头晃脑地哼唱起平时爱唱的歌曲。咔嚓作响的行车声像是谱出的欢快的伴奏曲，大家都开心地唱着，心情格外爽朗。所有的劳累和沉闷都被抛到长长的巷道深处去了。

一剪春色

□潘志强

冬天最后的沉默，是封在琉璃里的。直到那蜷缩的篱枝上，迸出一粒鹅黄的星子，不是惊雷，不是暖风，是迎春花用薄如呼吸的瓣，轻轻一叩，便让整个季节的寂静，有了第一道碎纹。在小区楼下的一隅，有几处迎春，倚墙而生，枝蔓肆意地攀着栅栏，向路边延伸而来。每年冬末，当风里还带着峭峭的寒意，这迎春便先有了动静，起初是枝头极淡的一点黄，藏在深褐的枝干间，像被谁谁手点了几笔，不细看，便跟着摇曳。再过几日，那点黄便聚开了，成了串，成了簇，成了满枝的明亮，像是谁把春日的阳光揉碎了撒下的墨金。

上下班路过，总忍不住驻足。那些小小的花朵，五六片花瓣舒展着，薄如蝉翼，嫩得一碰就会碎。没有绿叶的铺垫与遮掩，光秃秃的细枝上，只缀着这纯粹的黄，反倒更显轻盈。阳光斜斜掠过时，花瓣便透着光，像半透明的玉，又像刚融化的蜜，带着湿润的光泽。风一吹，枝条轻轻晃动，花朵便跟着摇曳，没有声响，却自有一番灵动，守着这一方小小的天地，传递着春的消息。

迎春花是极朴素的花，不挑地方，不择环境。墙根下、坡地上、篱笆旁，只要一有一寸土壤，它便能扎根生长。它没有牡丹的华贵，没有玫瑰的娇艳，更没有兰花的清雅，它只是安安静静地开着，开在最寻常的角落，开在最料峭的时节。可正是这份朴素，让它成了春天最亮眼的花朵。它不与百花争艳，独自绽放，用一身鹅黄告诉人们：冬天过去了，春天来了。

我总爱伸手去触碰那些花朵，指尖轻轻拂过花瓣，能感受到它柔软的质地，带着了一丝微凉，却又藏着暖意。那暖意，是从枝干里透出来的，是熬过了漫长寒冬后，积蓄的力量。迎春的枝干，看似枯槁，实则坚韧。深褐色的表皮布满了岁月的纹路，像老人的手掌，粗糙却有力。正是这看似不起眼的枝干，托举着满枝的繁花，在寒风中挺立，在暖阳中绽放。

迎春花的花期虽只月余，却开得热烈坦荡。它在百花未醒时独自报春，待桃红柳绿，便悄然退场，将舞台让给更绚烂的春色。它的凋谢不是结束，而是春天的开始，它用自己的绽放唤醒百花与大地。迎春花开是冬去的信号，是时光的温柔。它告诉我们，再漫长的寒冬终有尽头，再沉寂的日子也会萌发生机。那些不起眼的坚持与积蓄，终会在某个清晨，绽放出属于自己的光芒。

暖阳托起飘落的花瓣，它们卧在泥土上，静待化作春泥。桃花将开，柳絮将落，那最先黯去的鹅黄，却如季节扉页上的轻吻，淡淡提醒：春之路，始于一场义无反顾的凋零。



《春山一隅》

绘画：魏冷冷

后备厢里的家

□曲军

母亲把最后一道菜端上来时，桌上已经摆满了。红烧肉、炸带鱼、蒸排骨、炒蒜苗……还有几盘热气腾腾的饺子。她解下围裙，在父亲旁边坐下，又站起来，给我碗里夹了一块肉。

“吃，多吃点。”父亲给自己倒了杯酒，又拿起我的杯子。我伸手拦住：“爸，我下午开车。”

他愣了一下，把酒瓶放下，没说话。半晌，自己端起杯，抿了一口。

正月初四，这是我在父母家的最后一顿饭。下午两点，就要动身回济宁了。

妻子在厨房帮着母亲收拾，时不时传来碗筷轻轻碰撞的声音。

她在龙口工作，我在济宁，一个月回来一趟，有时候两个月。二十多年夫妻，倒过得像两地分居。她嘴上不说，我心里明白。

屋外的阳光很好，透过玻璃窗照进来，落在饭桌上，落在父母花白的头发上。母亲不停地给我夹菜，碗里的小山越堆越高。父亲吃得慢，一口菜，一口酒，眼睛时不时往我这边看。

“单位那边，活儿累不累？”父亲问。

“还行，现在机械化程度高了，不像你们那会儿。”

他点点头，又抿了一口酒。他在矿上干了一辈子，井下、井上，什么苦都吃过。我小时候，他每天回家都是一身煤灰，只有眼睛是白的。现在退休了，头发全白了，眼睛却清亮了。

“带去的那些东西，够吃一阵子的。”母亲说，“白菜别放暖气边上，容易烂。地瓜搁阴凉地儿，能放住。”

“嗯。”

“饺子我给你装在保鲜盒里了，到了放冰箱冷冻，想吃的时候热一下就行。”

“嗯。”

“还有那瓶虾酱，你爸非让带，我说超市有，他说超市的不是这个味儿。”

父亲插话：“你妈做的酱，超市能比？”

母亲笑了，眼角的皱纹挤在一起。我也笑了。

妻子从厨房出来，手里端着盘子，又添了两个菜。她坐下来，看看我，又看看父母，没怎么说话。她话不多，这些年一直这样。

笑着笑着，忽然不知道该说什么了。屋里安静下来，只有筷子碰到碗沿的声音。

母亲放下筷子，看着我。看了好一会儿，她说：“你这一走，又得多少天？”

“五一就回来。”

“五一，还有俩多月呢。”

父亲又端起酒杯，发现空了，就放下。他咳嗽一声，声音闷闷的：“孩子工作要紧，你说这些干啥。”

母亲没接话，站起来：“我去盛碗饺子汤。”

我看着她的背影，瘦瘦小小的，肩膀微微佝偻着。她走进厨房，传来水龙头的声音。好一会儿没出来。

父亲端起空酒杯，对着窗户照进来的阳光看着，像在干什么。

“你妈夜里睡不着。”他说，声音很低，“老念叨你。尿酸高不高，血压控制得好不好，济宁那边吃不吃得惯。”

我没吭声。

“我说她，孩子都五十多了，你还操心。她说，五十多也是咱儿子。”

父亲把酒杯放下，看了我一眼，又移开目光。

母亲端着汤出来了，眼眶有点红，脸上却带着笑：“来，喝碗饺子汤，原汤化原食。”

我接过来，低着头喝。汤很烫，烫得我心里发酸。

吃完饭，父亲去院子里抽烟，母亲开始收拾碗筷。我站在厨房门口，看着她把剩菜一样一样装进保鲜盒，放进冰箱。她的动作很慢，像在做一件很重要的事。

“妈，我来洗。”

“不用，你坐着。”

我走过去，从她手里接过碗。她愣了一下，没再争，站在旁边看着我洗。

水龙头的水哗哗地流，她忽然说：“小时候你够不着水池子，我搬个小板凳让你站上面，你洗碗，我在

旁边看着。”

“嗯，记得。”

“那时候才这么高，”她比划了一下，“一晃，这么大了。”

她伸手比划着，手在半空中停了一下，慢慢放下来。

两点钟，真的要走了。

我穿上外套，拎起包。妻子已经把东西提到车那边了。母亲站在门口，父亲站在她身后。阳光照在他们身上，两个人都眯着眼睛看我。

“到了打电话。”

“嗯。”

“开车慢点，别着急。”

“知道。”

“那副手套戴着，路上冷。”

“好。”

我走到车前，妻子站在旁边，看着我。后备厢开着，里面塞得满满当当——白菜、地瓜、花生油、饺子、虾酱，还有父亲非让带的那瓶酒。

“路上慢点开。”她说。

“到了说一声。”

“知道。”

她顿了顿，伸手把我衣领理了理：“济宁冷，多穿点。”

我点点头，拉开车门，坐进去。发动车子，摇下车窗。母亲又在擦眼睛，父亲站在她身后。妻子站在他们旁边，没动，就那么看着我。

我踩下油门。

后视镜里，三个人一直站在大门口，直到拐过弯，再也看不见。

车开出去一段，我靠边停下。趴在方向盘上，好一会儿没动。

后备厢里，是母亲装的东西，是父亲的酒。他们说过市里什么都好，可超市里没有这个味儿。还有妻子，她留在龙口，上班，照顾家。我一个人回济宁，住宿舍，吃食堂，二十多年夫妻，聚少离多。她从来不抱怨，可我明白，她心里也有苦。

我直起身，从后视镜里看了看那满满当当的后备厢，又看了看副驾驶上空着的座位。

发动车子，上了路。

一千多里，从龙口到济宁。后视镜里，父母的那栋楼越来越远。可我知道，那三个人，会一直站在那个门口——看着我走远，也等着我回来。



《岁朝清供图》

绘画：张玉升

□杨慧

关于麻婆豆腐，我是最了解的。小时候父亲走南闯北，最爱学各地美食给我和弟弟吃，如上海的菜肉馄饨、青岛的鲅鱼饺子、杭州的东坡肉、成都的麻婆豆腐，尤其春节期间，父亲最爱做麻婆豆腐。吃腻了大鱼大肉，来一口麻辣爽口的豆腐，那味道简直绝了！

麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜，活是麻婆豆腐的精髓，可这说起来容易做起来难。父亲做的麻婆豆腐，煎余得法，色白如玉，有棱有角，足以看出刀工了得。上面的蒜苗鲜嫩点缀，再搭配勾芡过的红油挂在每一块白嫩如少女皮肤的豆腐身上，就宛若身穿嫁衣焦急等候，却一不小心在红纱之下露出皓腕的闺中姑娘一般。

四川文人向东的《百年川菜传奇》中记载了麻婆豆腐的起源。清朝同治年间，在成都的万福桥，一家简陋的饭铺，老板姓陈，媳妇陈刘氏。店面取名为“陈新盛饭铺”。陈刘氏做的豆腐味道好，深受食客喜爱，慢慢就出了名。因她脸上长有麻子，当地人便亲切地称

她“麻婆”，这道菜也因此得名“麻婆豆腐”。现在麻婆豆腐制作技艺已列入四川省级非物质文化遗产。

父亲做这道菜时颇为讲究。菜刀要在磨刀石上磨得锃亮，切菜时刀光利落。豆腐选用山泉水豆腐，口感更好。刀要稳，速度要快，从左到右切。一刀下去，精准地将软嫩的豆腐切成片，再分成大小均匀的四方小块。牛肉选择颜色暗红，有光泽、有弹性、嫩的、摸起来不粘手，闻着新鲜的。

新鲜的食材，往往只需要最简单的烹饪方式，父亲一边做菜，一边给我讲解做法。将已腌制好的牛肉下入锅中，牛肉在滚了油之后迅速分离开来，变成一颗一颗黄豆大小的牛肉粒，颜色渐渐开始变深，不断地将香味炸出来，然后加入适量盐、多点辣椒面、少许酱油，上色调味，还在里面添加了这道菜的灵

魂郫县豆瓣酱。与此同时，我已经把豆腐放进另一口锅里焯水，去除豆腥和卤水味。等父亲把牛肉粒炒好，我快速捞出豆腐沥干水分递过去。

厨房里我一边给父亲打下手，一边听父亲讲述。“做菜和做人一样，不能耍小聪明，不能偷工减料，比如少放了油，如此味道便会差很多，豆腐油多才出色入味……缺点东西，这味道就不对咯。”我就这么听着，一个字也没有漏掉。

父亲在锅里加了一点水，稍微一滚，把豆腐都倒入锅中。“记住，豆腐要轻轻推，来回拉扯，豆腐就碎了。”父亲一边说着，再次加入一些花椒粉。下一步是勾芡，茨汁顺着锅壁倒入，汤汁迅速变得浓稠，牢牢地挂在豆腐上面，将所有味道锁在里面，最后把切好的蒜苗撒入。

忙碌的时候不觉得饿，可此刻，锅

父亲的麻婆豆腐