

为了矿工兄弟的一顿热乎饭

——探访马兰矿千米井下的幸福“班中餐”

俗话说“饭有三顿勿饿，衣有三件勿寒”，煤矿工人在井下工作辛苦，班中餐不但要吃饱更要吃好。但井下风大、送饭路程长，再加上饮食习惯的不同，做出众人认可的班中餐并不是一件容易事。在山西焦煤西山煤电马兰矿配餐中心，29名配餐员工每天要为矿工们分8个时段、制作800多份班中餐，几乎餐餐都被矿工们夸赞饭菜吃得“顺口”“温暖”。

妙手制佳肴

朝天椒、青红椒、萝卜干切丁，猪肉绞馅，梅干菜备用，起锅、烧油、下料、爆炒……扑鼻的香气、诱人的色泽，征服着人们的味蕾。“这外婆菜是湖南湘西地区家喻户晓的家常菜。大锅菜不比小炒，得兼顾大家的饮食习惯，外婆菜里放的青红椒和朝天椒都是我们多次征求意见后，调配好的比例，很受矿工欢迎。”有着高级厨师证的李政权，炒了30多年菜，作为矿配餐中心厨师班班长，他潜心烹饪，只为守住匠心，让井下的矿工兄弟吃上热气腾腾的可口饭菜。

马兰矿的饮食特点是南北汇聚，常年下来，马兰人的口味比较挑剔，对美食要求很高。李政权和同事们很注意收集职工们的意见，几乎每道菜都是反复尝试，精调配比，菜谱也日趋多样化，保证一日内主食不重复，一周内菜品不重样。“我们的班中餐一直在改良，口味是一方面，现在人们越来越重视健康，我们也很注意科学搭配食材，让传统菜不但美味而且营养。”比如配餐中心“研制”的溜鸡片，把一道大众菜做成了养生菜——按照传统做法，主要食材只需要鸡胸肉、青红椒即可。配餐中心的养生溜鸡片则不同，他们以“冬吃萝卜夏吃姜”为灵感，针对冬天气候寒冷干燥、人们活动少的情况，利用萝卜能清热止咳、补充身体水分、助消化、增加食欲的功效，在溜鸡片中加入萝卜片；根据夏天天气炎热，人们喜欢吹空调、吃冷饮，易寒气入体、伤脾胃，在溜鸡片中多放姜，可以驱寒暖胃，杀菌消炎。

配餐中心用的蔬菜、水果是当日由专门的供货商送来的鲜货，食堂有专业的质量验收小组查收，验收要求袋袋验、筐筐验，并根据蔬果的颜色、大小、气味、整齐度、成熟度、清洁度等标准打分，未经验收的原材料严禁入库。每天一大早，师傅们就开始忙着备菜，从洗菜、削皮、切菜到主食制作全部纯手工，连土豆上的一个小黑点都会被仔细剜掉。

大烩菜、土豆炖牛肉、红烧肉鹌鹑蛋、红烧鸡腿……李政权一班人变着花样做。当问起李政权炒啥菜最拿手时，他憨厚一笑：“大家爱吃啥菜，我就炒啥菜，不会咱就学，总之得让井下的兄弟们吃好。”



矿工在井下吃班中餐。

热饭送井下

一个人，沿着狭长幽暗的巷道，背着30公斤重的保温餐包，行程5000多米，按时把班中餐送到工作地点，是马兰矿掘进五队班中餐送餐工边云伟每天的任务。

和往常一样，11月15日8时30分，边云伟来到配餐中心将饭盒从消毒柜取出，整齐地摆放到取餐窗口，等待着工作人员打饭。在这空当，他提起4个水壶到开水房打水。“这个点井下工友们带的水也都喝得差不多了，热水一定得足量供应上……”他说。核对好当天的16份盒饭，把装满盒饭和水壶的保温餐包绑扎牢靠后，边云伟背起沉甸甸的餐包向坑口走去。

9时，边云伟随各队组的送餐工排好队依次走进罐笼，随着铁门缓缓关闭，罐笼开始慢速下降。大约过了3分钟，罐笼缓缓停下。走出罐笼，绕过一条巷道，一条干净明亮的大巷展现在眼前，等待不多时，一列人行车停靠面前，大家鱼贯进入，人行车缓缓地向着黑暗中行进，其间人行车不时停靠，各队组送餐工走向各自的目的的……

经过20多分钟车程，边云伟背起餐包下车，再次沿着巷道继续前行。到了换乘“猴车”地方，边云伟依旧步行：“餐包太重了，坐上‘猴车’肩带把人一直往后拽，感觉时刻会掉下去，所以我一般不坐‘猴车’，而且走着比坐车更快。”巷道里风大，地面湿滑，稍不留心就有摔跤的危险。借助矿灯光亮，边云伟在巷道里走了很久，即使满身大汗，他也没歇过一次。经过两道风门，远处漆黑的巷道里灯光点点，那是矿工头灯的光亮，边云伟终于到达了掘进五队的工作区域——南五下组煤盘区18505工作面。

“饭来啦！”边云伟忙着招呼工友们前来取餐。看着工友们狼吞虎咽地吃着饭、喝着水，边云伟感觉一切都是值得的。“咱也下井干过活，知道干活饿了是啥滋味，每次听见他们说‘饭还挺热乎的’‘就等你续热水了’的时候，是真高兴……”

暖到心窝子

“在井下能吃上热腾腾的大米和肉菜，大家很知足。”说起矿上的班中餐，工程二区掘进五队队长李海涛打开了话匣子，“以前条件一般，我们的师傅们都是带个干饼子就下井了，现在我们在井下有吃有喝，真的很幸福……”

李海涛带领的掘进队生产班是12小时制，在井下要吃两顿班中餐。“为了让大家能吃到可口的饭菜，矿领导几次专门下井调研班中餐，主食热菜自不必说，什么卤蛋、鸡腿、火腿、老干妈酱都吃得到。有一次我建议班中餐要是有肉沫土豆丝盖饭就好了，没过几天真在井下吃到了。”

现在，马兰矿智能化建设蹄疾步稳，掘进五队由原来的炮掘镐挖，换装上了八臂智能化掘锚一体机、永磁电液筒皮带等一批新设备，工作效率和安全系数大大提高，作业环境也有改善，李海涛带领掘进五队保持着马兰矿8号工作面的日进尺、月进尺纪录。“现在的智能化程度高了，但工作面仍然存在高强度的劳动岗位，我曾经连续40个小时在井下调试皮带，中间吃了五顿班中餐。虽然体力消耗大，但是因为餐食可口营养，所以身体还吃得消。”李海涛说。

一餐毕，李海涛他们又投入到了紧张的作业中。边云伟背上空饭盒回到配餐中心。地面整洁明亮，后厨操作间干净卫生，锅铲等厨具洗得锃亮，各种配料定位码放。在这样的环境加工饭菜，矿工兄弟们自然吃得舒坦、幸福。

记者 张秀丽
通讯员 杨建刚 文/摄

短评

暖了胃 留住心

矿工兄弟的幸福指数，是矿井发展和职工工作状态的晴雨表，是矿井生产和职工凝聚力的风向标。小餐盒里的大变化，暖了矿工的胃，更留住了他们的心。

走进马兰矿，时时处处都能感受到温暖的“用心”——每逢春节、端午、中秋等传统节日，矿工在井下就能吃上水饺、粽子、月饼等特色节日食品；在矿工生日当天，大厨们会专门为他们制作生日蛋糕；每年都有全面的职业病体检；职工澡堂装修一新，烘干间、桑拿房一应俱全……吃、用、住、行方方面面都落实在矿工的心坎上。

随着绿色矿山、智慧矿山的加速建设，每一名矿工兄弟都成为了这片热土上的受益者，每一名矿工脸上洋溢着满满的获得感、幸福感，从曾经的“煤黑子”到如今幸福感满满的“煤亮子”，更多班中餐的温暖故事还在精彩进行。



配餐中心工作人员正在分发班中餐。



李政权正在为工友们炒制外婆菜。

