



检修火车皮

郭润生

1977年恢复高考，我当年考入太原铁路机械学校的铁路车辆专业中专生班，两年后毕业分配到太原北车段从事铁路货车检查维修工作，当了一名检车员。到如今，一晃40多年过去了，已经退休的我很是怀念当检车员时得到历练和成长的那段工作经历。

我所在的段属榆次西列检所，工作任务是给运行中的铁路货车进行检查维修，俗称“修火车皮的”。刚来到列检所实习时，我看到检车师傅们腰间系着插放检查维修工具的安全带，在线路上对到达和始发的货车进行检修作业。在作业中，师傅们用手逐辆触摸检查车轮轴箱并测出温度，用检车锤敲击车辆各部配件来判断货车故障，还要猫下腰在车底下钻进钻出查找货车故障，很是敬业，也很辛劳。与师傅们交谈得知，这种工作责任心强，还有夜班，并非我想象的那么轻松。知此，我打起了退堂鼓，真有些后悔选择了这个专业。

正式上班了，带我的师傅叫闫慧珍。闫师傅检车技术过硬，干起修理的活儿来干脆利落，他对我的要求也十分严格，手把手地教，我也尽心尽力地学和练。一个多月后，我顺利地通

过了上岗考试，可以独立作业了。

那个年代，我省煤炭外销任务重，铁路货车运输非常繁忙。我所在的工班分为两个组作业，一个组检查维修到达和始发的货物列车10列以上，每作业一列车多则需要一个多小时，少则也需要半个小时。那个时候，杂型货车多，发生的故障也多，检车工作的的确不轻松，尤其是更换闸瓦、调整制动行程活儿最多，也最累人。有时检修作业完毕后，返回待检室还没等身体歇缓过来，又有通知上线作业，还能遇到接着转线作业，不停歇地一列车接一列车地检修作业，上一个班下来人感觉浑身骨头像散了架似的。好在，我们这一批中大专大都是从农家出身，打小就干农家活练出个好身板，上班的这些苦和累还是能够承受得住的。

那个年代，我所在的列检所生活条件也很简陋。在一个不足半个足球场大的院子里，有前后两排平房，前排是待检室和更衣室，后排有会议室、更衣室、办公室、澡堂和锅炉房，另有一间伙食团靠着右围墙。待检室里的座椅是木条带靠背的长凳，更衣室的木柜多已破损，上着锁子只是个摆设而已。说是伙食团，却不供应烹制的饭

菜，只是雇了两个职工的家属负责把每个人自带的面粉用水和起，再擀成面条煮熟了，另外再给加热自带的菜肴，工友们的午餐和夜间餐就这么凑合着吃。

40多年过去了，当年的列检所与现今比起来真是天壤之别。陆续改造和新建了列检所生活办公楼房，里面有待检室、更衣室、单身宿舍、图书室、文体活动室等一应俱全。检查维修货车的软硬件设施中也大为改善，过去的杂型货车早已淘汰，滚动轴承取代了滑动轴承，远红外线探测替代了手摸轴承轴温，载重70吨以上的新型货车成为当今的主型货车，故障发生率大幅减少，使检车员的工作强度有所减轻。值得一提的是，近几年5T货车检测系统逐步推广运用后，检车员坐在室内就能在电脑上检测到铁路上运行货车的故障，这是时代发展和科技进步给检车员带来的大好事。

我当检车员时爱好写作，经常给所里出黑板报，还把所里的好人好事写成稿件投给报社。这些情况被段领导知道后，于1984年末将我调入段机关从事文字工作。至此，我告别工作5年多的检车员岗位，离开了亲如兄弟的工友们。



乡土记忆

冬日萝卜滋味长

秦继芳



砌火炉

薛金升

过去，北方冬季取暖，如果家中没有暖气，就要生火炉子。生了火炉子，既可取暖，又可做饭，一举两得。

我当工人时是铸造车间的炉工，既操作过耗费电力的工频炉，也操作过燃烧焦炭的冲天炉。虽说市场上能买到家用的铸铁炉子，但作为一个炉工，我还是想在家中砌一个既省煤又好用且热效率高的火炉子。

首先要备料，我买了炉圈、炉口和炉算，准备了砖头和黄土。为能控制通风，减少污染，我找人做了个钢制能够推拉的风门，又找人用镀锌铁皮做了个盛炉灰的抽屉。一切准备就绪，就开始闭门造炉。当过工人，动手能力比一般人要强些。没有图纸，全凭着自己的想象一砖一砖地砌。我谨记一条道理，炉膛一定要砌成下大上小的喇叭形，只有这样，煤块才能在里面充分燃烧。我那能推拉的风门算是一个小小的技术创新，捅炉火时，关上风门，灰尘落进下面的抽屉，不会四处飞扬。想要火旺时，大开风门；想要火小时，关小风门。特别是晚上，为不让煤过早燃尽，上面盖上炉盖，风门开得很小，第二天早上打开炉盖和风门，炉火不会熄灭，很快就旺旺地着了起来。炉灰满了，拉出抽屉就可倒掉。放在炉子上面的壶水总是热的，倒出来正好洗漱。炉圈有大小三四个，做饭时根据锅的大小随意增减。火口距炉圈有一个空间，里面正好可以烤红薯。那时在乡下，红薯不是稀罕物，随手往里面放上几个，几乎每天都能吃到又香又甜的烤红薯。

我那炉子设计还有一个小机关，是每边留有一个供烘烤的小窑，可烤干馍及饼子。如果把生大米加上水置于窑内，关上窑门，两三个小时也能焖熟。冬天家里有个火炉，脏是脏一些，也麻烦一些，但它除了取暖，还能给我们带来口腹之欢。

如今，待在暖气屋里，还真怀念家中的火炉，想起了它，身心就有了暖暖的感觉。

难忘时刻

至今回忆起来，我在家乡阳曲县小山村里教小学生合唱的往事，仍然记忆犹新，激动着我的心。

那是1956年，我还是山西师范中师班学生，一年之后毕业就能走上小学教师工作岗位了。

我们小山村只有五六十户人家，散住在沟沟岔岔之中。一所初小一到四年级复式班，每班只有三四个人。学校设在佛坛院中的正大厅里，陈志山老师住在教室隔壁的小耳房里，照管学生十分方便。我家就在学校附近，和陈老师相处十分融洽和谐，如一家人一般。我从学校回来后常和陈老师交往，从他身上学到献身山区教

育事业的高贵品格。

有一次陈老师病了，他征求我的意见，让我教学生唱歌曲《歌唱二小放牛郎》活跃学生生活，我爽快地答应了。我将歌词抄写在一张大牛皮纸上，教唱时钉在黑板上。那时孩子们不识歌谱，只是口对口一句句教唱。孩子们学唱十分认真，不几天就学会了。之后，又学会了《唱支山歌给党听》等歌曲。孩子们亲切地称我王老师，我从内心感受到当一名教师的光荣与责任。

陈老师50多岁了，是外乡人，老伴照顾他和学生的生活。他在我村当老师，已经十来年了。陈老师教学认真细心，十分



“顶箩面”

乔兵

说起“顶箩面”，许多人可能不知就里，连面粉厂的年轻职工也很少听过这几个字了。但在上世纪六七十年代，它是太原市粮食加工企业职工少有的“特殊福利”，足以让他们自豪不已。

那个年代，省城城镇居民实行凭粮票和购粮本定量供应，粗粮多，细粮少，细粮就是指白面。细粮仅占到粮食供应的35%。市区的面粉厂只有面粉一厂、二厂和东岗粮库面粉车间，面粉厂和面粉车间不仅要生产白面，还要生产高粱面、玉米面，玉米面分粗玉米面和细玉米面两个品种，这样就需要车间根据市场供应粮食品种调整生产工艺。

调整生产工艺不仅调整磨辊间距，还要调整筛子的规格，每种面粉的粗细度不一样，就要求不同粗细度的筛子。职工把原来的筛子拆下来，再钉上新生产面粉需求的筛子，组装好调试好，就可以生产新的面粉品种了。

刚刚调试好的机器，还不能生产出合格的新品种面粉，还需要一段过程，这个过程就是把磨子和输送管道中的“旧”面粉顶出来。“旧”面粉在机器及输送管道里，少则几百斤，多则上千斤。如原生产玉米面改生产白面时，就要把小麦磨出的白面，通过不断的生产，把磨粉设备里的玉米面一直“顶”出来，直到产出的小麦面粉完全没有玉米面为止。

白面顶出玉米面（高粱面）后，顶出的面粉就是白面玉米面的混合面，说玉米面里面还有白面，说白面里面还有玉米面，行业内就叫“顶箩面”。这种面粉的处理就成了难题，按白面销售就要收细粮票，市民不干；算粗粮销售，收粗粮票，又不够大面积供应，于是主要照顾了集体伙食单位。有时面粉加工企业向上级请示，经批准后，春节、国庆时“顶箩面”按粗粮卖给职工，算是给职工谋了一项福利。

父亲当时在东岗粮库工作，粮库就有个磨粉车间，那个车间产量不大，以生产玉米面、高粱面为主，遇上过年面粉供应增加白面时，粮库车间就要调整工艺生产白面，就会有“顶箩面”。无论是玉米面或高粱面的“顶箩面”，都按粗粮处理，过年时按粗粮每个职工可凭粗粮票购买一袋“顶箩面”，职工们也感到很是自豪。

上世纪80年代后，随着改革开放的发展，粮食供应越来越充足，白面供应量越来越大，粗粮需求量越来越小，面粉一厂、二厂已全年专门生产白面，仍供不应求。“顶箩面”也悄然退出了面粉加工企业，职工自然也没有了“顶箩面”的福利，其实白面供应逐渐充足，已没人再稀罕“顶箩面”了。

黄昏，北风呼呼地吹着，天空中飘起了小雪花。我看着昏暗的夜空，想着母亲定是做了好吃的等我回家，就一路小跑朝着家的方向飞奔而去。

冬夜的村庄一片沉寂。各家的大门都早早地上了门闩，只有门缝里露出来的灯光无声地守候着走夜路的人。快到我家时，我闻到了一股萝卜炖羊肉的香味，就不由得加快了脚步。

我推开院门的同时，母亲听见了狗吠声，也从房子里走了出来。她赶紧把我迎到灶间的火炉旁落座，接着盛了满满一碗萝卜炖羊肉。我接过碗的一瞬间，身上的寒气顿时一扫而光。屋外，雪花纷飞；屋内，热气氤氲，盈满了萝卜的肥香味儿。

后来，那个萝卜飘香的冬夜，竟温暖了我无数个人生的冬天。“柴门闻犬吠，风雪夜归人。”即使身处茫茫冬夜，只要一想到寒夜里等我回家的母亲，想到母亲炖的萝卜汤，即使再大的风雪，也阻挡不了我前行的脚步。

王之保

山村里飞出的歌声

严肃。他说，自己没有音乐细胞，不会唱歌，有时高兴起来只能哼两句山歌小调。自我教孩子们唱歌后，他看到孩子们唱歌时兴奋愉悦的情景，也十分开心，时不时和孩子们一起学唱。他希望我把学到的新歌教给学生，既能锻炼自己，又让学生们开心，可谓两全其美。

陈老师诚心地对我说，他年纪大了力不从心，希望我毕业后回乡当老师，接他的班。我说：“行！咱从小在山村长大，就把全部智慧奉献给山村吧。”

一年后我正式毕业走上工作岗位，我们的行动口号是“服从分配，到山区，到祖国最需要的地方去！”