

# 一念亿秒，行九十为半百，当继续一以贯之

我是一个从小到大没有真正离开过上海的人，生于斯、长于斯，学习在上海、工作在奉贤。对于上海以外的地方，去过的寥寥无几，十多年前有幸随市局来过青海西宁两天，只记得土族园区的一些情况，连青海湖是怎么去的，长什么样都已经不是很清楚了。2016年4月，当组织上要求报名援建青海果洛时，我甚至连果洛在哪，高原还是平原，汉族还是藏族都没分清，就过来了。可以说，是来了以后不断适应、不断学习、持续努力做奉献。

我很清楚地记得，2016年7月24日我们依依不舍地离开家乡和家人，来到西宁，25日就驱车到果洛，得到州委州政府的热情欢迎；而后又回到西宁，参加省委组织部的一周培训。8月1日，再次驱车上果洛，但是这一次却有好多兄弟出现

了严重的高原反应。兄弟们能忍就忍，坚持了近一个月才去西宁调整，确属不容易。这一段时间是最坚苦的、也是最孤独和寂寞的，记得“常盼子时能入梦，鸡鸣还在胡思量；难得平旦黑甜浅，日出未到又已醒”。还记得“快步疾风要喘一喘，狼吞虎咽要喘一喘，登上楼台要喘一喘”，当一些在上海从不关心、从不作为需求的东西放在面前的时候，比如空气、水、饮食等，我们才懂得曾经的拥有是多么可贵，才明白了长期在高原生活工作的同志，是多么的不容易。但当坚持成为我们的主要心态，磨练毅力成为我们的主要目标，当“坐着想睡觉、躺着听心跳”成为常态时，我们也已基本适应了高原的生活。

我们来青海果洛的主要职责是援建，从思想上、更重要的是从物质上进行帮助。虽然

我们来自繁华的发达地区，有着较先进的管理理念和工作方法，但也不能一味地照搬照抄。刚开始的时候，肯定会有一些趾高气昂的感觉，有着一些工作上不切实际的想法，但事实证明，不符合当地实际的东西肯定无法生存。学习和调研工作展开后，我们发现许多的工作、管理、方法，与上海既有差距，又自成一套；既要适应自然环境，又要适应工作环境，许多工作是不能一步登天，而需要循序渐进。当我们在当地工作的时间长了，当“大山、大水、大胸怀；景美、人美、奉献美”，“大美青海”真正深入我心时，才发现我们在上海的付出与青海人民的付出相比不值一提，我们没有骄傲的资本，应该学习青海人民的精神，真正为建设青海、发展果洛付出一些绵薄之力。

时光荏苒，还有五个月，我们就要完成援建任务，离开青海。在这些日子里，我们既要继续不放松，严格要求自己，做好自己本职工作，更要认真总结三年的援青工作，在正式离开时收获满满。我也慢慢开始相信，世间所有的相遇都是注定。我的援青亲兄弟们，州住建局的同事朋友，探望过的老乡们，结对的贫困群众，特别是我的车和驾驶员。回首这两年，有多少平淡与平凡，更有一些紧张和幸运，常与我们相伴。连续工作几十个小时，一次连续十多天行程和几千公里的检查、白天赶路晚上开会，这些都是常态，更有翻车事故、车辆冲下山崖、打滑、抛锚，还有兄弟们生病挂水……无法一一列举。我们之间的故事，有欢笑、有困惑、有共同的坚持、有共同的努力；两年多的

时间发生了太多，不知道为什么许多事情现在已经开始忘记，只是在偶尔才又想起，真正要讲，反而讲不出来，可能越是亲身体会深有感触的事情反而越不知从何说起。但我想这些事情可能已经渐渐和我这个人融为一体了，内心的笃定与安然，放下执念不再浮躁，现在在我的样子，应该就是我这一路走来的经历。我希望在我离开果洛的时候，会有一些同志因为我的存在而工作思想有所改变；会有一些较成熟的做法被果洛干部继续采纳；会有一些果洛的兄弟姐妹和人民偶尔会记得我！

金海社区援青干部 朱文忠



## 朴素的白菜

戊戌狗年，冬日暖阳。一天晚上，妻子加班回家手捧一棵大白菜对我说：“这几天，超市里大白菜又便宜了，这么大的一棵白菜还不到3元钱。”我看了看，估摸着这白菜也有4斤多重。呵，多么朴素的白菜！凭着风调雨顺一个劲地忘情生长，菜丰收了，价钱便宜了，吃菜人乐了。

我与白菜其实也是挺有缘的。小时候，在我的记忆里，似乎每顿饭饭桌上都有它的身影。那个物资匮乏的年代，人们缺衣少吃，食不果腹。我每次放学回家往饭桌上一看，就会不懂事的嘟囔一句“又是白菜”。但不管你愿不愿意，白菜几乎是农家餐桌上天天必有的菜。

如今人们的生活水平提高了，吃惯了大鱼大肉，偶尔也会想起它，但上了年纪的人仍然对它津津乐道。因为白菜与寻常百姓有着密切的关系，又有“清白、耐寒”的外形内质，在我国无论南北，都深受百姓喜爱。

在上世纪六十年代三年经济困难时期，鸡蛋算是当时饭桌上最常见的荤菜。母亲心疼我和小妹长身体，中午会煎两只荷包蛋。荷包蛋圆圆的，家人戏称“太阳蛋”。俗话说：“天无二日”，不过我们家里的“太阳”一直是两个。即使全家7口人一道吃饭，作为“太阳”的荷包蛋始终只有两只，归我和小妹享用。煎好蛋之后，锅里还有一点油花，母亲就放些白菜叶，加点酱油，就是一道汤，戏称“太阳汤”。“太阳汤”里有雪白的菜叶，有香喷喷的油花，深得全家人喜爱。对我来说，这道“太阳汤”就是经典，即使到了现在，我还是会经常动手做这一道汤——荷包蛋菜汤，只不过当年的美味现在只是一道最普通不过的家常菜了。记忆里，冬季里吃“白菜烂糊肉丝”也是全家人最喜欢的。二两肉和半棵大白菜一起煮，带汤带水，有荤有素，是我们小时候最常见的盖浇饭。蘑菇能够提鲜，不过当年母亲是不舍得买的，有时候碰巧买到蘑菇根，就会加进去，一家人吃得眯花眼笑。此外，白菜叶煮豆

腐、菜杆丝炒豆腐干也是母亲的拿手好菜。白菜经过霜打雨雪后，其涩味淡了，甜味却增加了，用菜油把嫩脆脆的白菜炒扁后，再把豆腐切成片子，铺盖在白菜上，中火煨炒几分钟，便可盛在盆子里吃，白菜味、豆腐味、菜油味混杂于热气之中，闻之让人垂涎欲滴。

母亲常说：“鱼生火，肉生痰，白菜豆腐保平安”。白菜除了作为蔬菜供人们食用外，还有很高的药用价值。中医认为，白菜性味甘平，有清热除烦、解渴利尿、通利肠胃等功效。一次，我患感冒，流涕不止。不知母亲从哪里听来的偏方，用白菜干根3个，大葱根7个，煎水加红糖，让我趁热饮服。晚上睡觉盖被出汗，次日感冒痊愈。

小小白菜虽然很平常、很朴素，但她的故事却脍炙人口。清末画家吴昌硕，对白菜亦情有独钟。他出身于农家，曾与田垄菜园相厮守，画白菜更是得心应手，形神兼备。他画白菜，不是从书上学来的，而是从菜园里学来的，不光是笔墨上的功夫，笔端还带着一种劳动人民的感情，这就是来自泥土和白菜身上散发出来的精气神。因此，他画出的白菜很大气，淡墨写茎杆，彩墨画绿叶，构图极为简洁，非常有平民味，又颇脱俗不凡，意趣无穷，深得百姓喜爱。他曾画一棵带根的小白菜，配上一棵带根的红萝卜，题曰：“咬得菜根，定天下事何不可为？然这菜根辣处亦难咬，却须从难咬处咬将去。”画与题款升华出一种人生哲理，让人感到振聋发聩。还有一位名叫做管继良，在任江西铅山县令时，曾绘一棵叶肥秆壮须茂之白菜，并题款曰：“为民父母，不可不知此味；为吾赤子，不可令有此色。”然后请石匠刻于碑上，以为自诫，这便是有名的“白菜碑”。

人间自有清白在，莫道世俗少芬芳。人们从吃白菜之味、闻菜之香，品出人间之世味。我喜欢白菜，是因为从朴素中营造出的生活情趣，是那样的甜美，常给我带来欢乐和希望。

潘家龙