

办好省运会 当好东道主

百姓故事

楚河逐梦 棋耀省运

——记省运会(社会部)“武功山杯”象棋项目萍乡市残障代表队

黎洁



▲市残障象棋代表队合影

►日常训练

近日,江西省第十七届运动会(社会部)“武功山杯”象棋项目比赛收官。萍乡代表队喜获2个一等奖、6个二等奖、3个三等奖,其中,市残障代表队6名棋手全员获奖,夺得残障组团体总分一等奖。他们之中,有人听不见掌声,有人看不见棋盘,有人步履不便、行走艰难,却以棋子为矛、以毅力为盾,在纵横交错的棋路之间,走出了属于自己的坚实步伐。

刘颖:七战全胜,破茧成长

1977年出生的刘颖与象棋的缘分始于童年,小时候,父亲摆开棋盘一步步教她,后来,她又手把手教给了自己的女儿。接到参赛邀请时,刘颖的第一反应是拒绝,身体的不便让她习惯了不被人注视,“当时很犹豫,我不想抛头露面。”真正让她下定决心的是她女儿,她想通过这次比赛告诉孩子:“妈妈愿意为了目标拼一次,你也可以。”

回忆起赛场上的关键一局,刘颖至今记忆犹新。第五局对阵一位实力强劲的对手,对方多颗大子围堵她的棋子,场上局势岌岌可危。慌乱中她强迫自己冷静下来,盘算着只要对方将不死她就还有生机,她抓住对方一个失误,用炮隔子将军,逆转取胜。之后她势如破竹,七战全胜,斩获听力残疾女子个人组一等奖。“直到现在我都还没缓过来,没想过能拿金牌。”刘颖说。以前下棋只是闲暇时的消遣,这次系统的集训和与各路高手的较量,让她学会了布局,懂得了战术。从不敢抛头露面到站上全省最高领奖台,七盘棋,她赢下的不只是对手,更是曾经那个习惯退缩的自己,“这次比赛让我更自信了。”她说。

王洁:迎难而上,心自有光

“我天天去看别人下棋,老人下棋我去看,小朋友下棋我也去看,看着看着就喜欢上了。”小学四年级,王洁就对象棋产生了兴趣,视力的障碍并没有影响她对象棋的热爱,没有专人教导,她就蹲在公园里大爷的象棋盘边“偷师”。2018年,市里举办盲人象棋比赛,她拿下一等奖;2022年,她再度夺魁。

当省运会的机会摆在面前时,王洁却退缩了。“我觉得自己水平不够,不敢参加。”她说。市盲人协会会长贾君婷仙一次次上门做她的思想工作,为了不影响她上班,市残联安排教练到她工作的地方进行辅导,她这才点头答应。比赛首日,第一轮她对阵一位“拿过不少好成绩”的选手,轻松获胜。“走出赛场我就跟教练说,

我状态很好,有信心战胜其他对手。”最终她获得视力残疾女子个人组二等奖。回想起备赛的日子,王洁笑着说自己“走火入魔”了,做梦都在下象棋,工作间隙脑子里也不停推演棋局。“这次比赛我更热爱象棋了,天天拉着同事陪我下棋。”王洁笑着说,“现在,就算明知道会输,我也愿意上场对局。”

蔡绍娇:以棋愈心,向阳而行

今年60岁的蔡绍娇,与象棋“相识”已有50年。“我两岁多发高烧,得了小儿麻痹后遗症,病好之后就没法正常行走了。”因为身体原因,她小时候性格内向、极度自卑,集体活动都不愿参加。母亲看在眼里,便教她下象棋。象棋成了蔡绍娇走出阴霾的一扇窗。在楚河汉界的世界里,她找到了久违的平静,心态也发生了很大转变,“整个人开朗了许多”。

此后,她积极参加市残联组织的各项活动,并多次代表社区出战,获得多项荣誉。

说起本次省运会,最令蔡绍娇难忘的是与新余一位选手的对决。“赛前棋友跟我说那位女棋手实力很强,我当时心想这下肯定拿不到好名次了。”没想到第一轮她短短时间就轻松取胜。第二轮虽惜败,但她并不气馁:“后续我还要多花时间钻研棋艺。”凭借稳定发挥,她最终获得肢体残疾女子个人组二等奖。“我腿脚不便,剧烈运动做不了,象棋能锻炼思维,还能结交朋友。”蔡绍娇笑着说,“能在棋盘上争锋,我很开心。”

周希军:一生恋棋,老来弥坚

“七八岁的时候,一放学我就蹲在一群老人旁边看他们下棋。”周希军回忆。经常看着看着就忘了时间,家里人到处

找他,每次都在棋盘边把他拎回家,“也因为这个挨了不少打。”那时下棋有个有趣的规矩,输家要给赢家一颗糖。他每天5分钱零花钱,买5颗糖揣兜里,输了就递一颗出去。“后来我棋艺越来越好,老人们都下不过我,赢的糖越来越多。”

这份痴迷贯穿了周希军的大半辈子,家中象棋比赛的获奖证书有二三十本。本次省运会,他遇到宜春一位实力强劲的对手,“开局我占优,心里有点轻视对方,大意了。”这次失利让他深有感触,“下棋不能分心,一丝小差都开不得。”随后,他迅速调整状态,拿下次日两场关键对局,最终斩获肢体残疾男子个人组二等奖。“能站上省级赛场取得成绩,离不开市残联的支持。”周希军说,因赛事年龄限制,64岁的他征成省级赛场的机会已然不多。但数十年与棋为伴,每一次落子,早已成为这位老棋手难以割舍的热爱。



付成辉

付成辉扎根轧钢一线30余年,推动工艺标准化,从基层工人成长为全能型技术骨干——

“付”出匠心 “辉”映一线

余丽

又精通现场的全能型人才。

钢筋轧制生产工艺参数精细,生产过程中任何微小的工艺波动都可能引发堆钢、尺寸超差或表面缺陷,直接影响产品质量与生产效率。担任工艺技术员后,付成辉意识到,个人能力再强,也抵不过一套科学规范的工艺体系。过去,车间存在工艺管控不规范、参数不统一、操作不标准等问题。为此,他主动牵头推进工艺管理标准化体系建设,对车间所有轧钢工艺参数进行全面梳理、统一

规范、精准标定,实现全工序工艺标准化管控,从源头杜绝不规范操作带来的生产问题。

为保障工艺标准落地见效,他建立常态化巡检机制,每日深入生产岗位抽查工艺执行情况,紧盯轧制、调控、收尾等关键环节。同时立足班组生产实际,依托班后总结会、工艺调整研讨等形式,针对日常生产中频发的工艺问题、质量隐患,细化制定针对性、可落地的整改优化方案。通过常态化工艺复盘、精准化问题整改、系

统化技能赋能,持续规范班组操作流程,全面增强一线员工的工艺把控能力、问题分析能力和应急处置能力,从整体上提升车间工艺执行水平,推动车间生产工艺持续优化升级,让工艺管理从“凭经验”走向“靠标准”。

从青春正茂到两鬓染霜,付成辉把人生最宝贵的时光都奉献给了轧钢事业。他先后获评公司“优秀员工”“优秀共产党员”等,但他最珍视的,始终是工友们那一声真诚的“付师傅”。

岁月深深油灯明

彭清华

久居萍乡城,每晚看到的都是万家灯火,一片通明。透过那彩光闪耀的夜空,脑海里偶尔会浮现曾经油灯闪亮的老家小山村,想起曾在油灯下操劳一生的老父亲、老母亲。

我出生于上世纪六十年代初,从记事起,每到夜幕降临,母亲就从卧房里取出煤油灯,放在灶台上,然后取下玻璃灯罩,从灶膛里抽出一根燃烧的柴火,点燃灯芯。刹那间,原本昏暗的厨房明亮了许多。那盏灯有三分米高,灯罩占了一小半,薄铁皮做的灯头四周有四个夹灯罩的小瓣,灯头正中微微凸起一个小不点,小不点一分为二,中间留下了细细一条缝,那是灯芯探头的地方。灯头下是一个圆形的“大肚”,里面装煤油,盘着灯芯。底座则像个倒扣的喇叭。点燃灯芯,火苗淡黄。在被烟熏黑的厨房里,灯虽小,却不可或缺。冬天的傍晚,天黑得早,母亲经常就着灯光切菜、炒菜,收拾灶台。

晚饭做好了,母亲把这盏油灯和饭菜一起端到厅屋里的八仙桌上,我们一家七口人,就着那昏黄的灯光,开始津津有味地用餐。有时我偶尔掉了几粒饭在桌子上,母亲总是把饭粒捡起来,放进嘴里,并告诉我粮食来之不易,要好好珍惜。

油灯用久了,灯罩会被熏黑,影响照明,那时,母亲会找来一块破布打湿,取下玻璃灯罩,小心擦拭,直到一尘不染,像新的一样。

有一次,弟弟不小心碰到放煤油灯的桌子,灯倒了,灯罩摔碎了,煤油流了一地。母亲很生气,狠狠骂了弟弟一顿,第二天走到距家几十公里的商店买了一个新灯罩。从此,我们在煤油灯旁经过都很小心,生怕打翻了煤油灯,带来不必要的损失和责骂。

那时小商店都有煤油出售,我记得是三角六分钱一斤。家里一年用多少煤

油我不知道,但为了节省,我家点灯的时间一般不长。如果是夏天,我们洗漱完后,就灭灯在门前乘凉,有时甚至就着窗外的月光就寝。冬天则在火炉边烤火,只在就寝时才点上油灯照一会儿。如果家里孩子老人多,有两三个房间,也不是每个房间都会配置煤油灯,能同时照亮两个房间的,往往会共用一盏。实在不能共用的,才会添置。

我读书后,煤油灯的作用增加了一项,因为我有时要在煤油灯下做作业,偶尔得到一本连环画,我也要在油灯下反复看几遍,沉浸其中。此时的母亲,经常会“借光”,在煤油灯下为全家人缝补衣裤、鞋袜,或者纳布鞋底、鞋垫。每每需要断线,母亲不用剪刀,而是张嘴用牙一咬,线就断了。以至于后来看到母亲门牙掉了,成了缺牙老娘时,我都会心疼当年煤油灯旁的老娘。读到三年级时,哥哥当兵去了,父亲没有什么文化,给哥哥回信的任务就落在了我肩上。那时,父亲坐在饭桌旁,一边抽旱烟,一边口述,我则就着煤油灯光,一边听,一边在信纸上写。至于写了一些什么内容,我现在已经记不清了,大约是“家里一切都好,请勿挂念”之类的话。

多年后,家乡通电了,祖祖辈辈常用的煤油灯逐渐退出历史舞台,只有停电时,才会拿出来擦拭一番再用。

如今,父母均已过世,每次我从城里回到乡下,看见村中的小路变成了沥青大道,一栋栋水泥房拔地而起,听着电视里传出欢声笑语,我在欣喜家乡日新月异的同时,总觉得父母过世太早,辛苦一辈子却没有享受到当下的幸福生活,是一种很大的遗憾。

是啊,油灯时代早已过去,但在我的心中,那段清贫的岁月和父母的养育之恩,不会因时光逝去而淡忘,反而会历久弥新!

母亲的盛夏“清补”

魏益君

记忆中的夏天,总是从厨房飘出的药香开始的。那时我尚不知“清补”为何物,只记得母亲在灶台前忙碌的身影,和那些冒着热气、泛着清香的汤羹。夏季天气炎热,肌肤腠理开泄,体力消耗比其他季节都大,加上昼长夜短导致睡眠不足,人们常有“无病三分虚”的感觉。母亲深谙此理,她总用最朴素的食材,调和出一碗碗抚慰身心的防暑药膳。

记得我高考那年,暑气来得格外早。六月的阳光已经能把人晒得发昏,我整日伏案苦读,常常头晕目眩。一个周末的清晨,母亲挎着竹篮去了趟菜市场,回来时篮子里躺着一只乌黑发亮的乌鸡、沾着泥土的生地,还有几颗饱满的红枣。“生地乌鸡最补血。”母亲边说边将药材泡进清水里。我好奇地凑过去,看见那些干瘪的生地在水中渐渐舒展,像枯枝逢春般活了过来。这道生地乌鸡汤,需要将生地浸泡五小时后切薄片,红枣泡发,乌鸡切块焯水,再加入骨头汤慢炖。厨房里很快弥漫开草药的苦涩与鸡肉的醇香,两种气味奇妙地交融,竟生出一分清甜。那碗汤我喝得一滴不剩,乌鸡肉炖得酥烂,带着淡淡药香,竟比红烧的更觉鲜美。说来也怪,吃了几天生地炖乌鸡,我真的神清气爽起来。

七月的夜晚闷热,我常常躺在床上辗转反侧。有天夜里醒来,发现厨房还亮着灯。推门看见母亲正守着砂锅,锅里“咕嘟咕嘟”冒着热气。“莲子百合安神。”她擦着汗说。这道莲子百合排骨汤需将排骨焯水,与去心

莲子、百合瓣同炖,最后加入枸杞。莲子味甘性平,能养心安神;百合润肺止咳、清心安神;枸杞滋补肝肾。三味药材与排骨同炖,既补虚损又不滋腻,正是夏季“清补”的典范。自从吃了莲子百合排骨汤,每晚我都睡得格外香,梦里都是莲子的清甜。

特别到了大暑时节,母亲更是格外注重“清补”。她常给我们做荷叶莲藕粥,取鲜荷叶煎汤去渣,加入莲藕块与大米同煮。荷叶清香升散,能消暑利湿;莲藕清热生津,凉血散瘀。这道粥品清香扑鼻,能有效缓解暑热导致的食欲不振。我体虚易中暑,母亲就会炖茅根鸭肉汤。用茅根煎汤去渣,加入鸭肉与冬瓜同煮。茅根清热生津,鸭肉滋阴养胃,冬瓜利水消暑。三者配合,既补益又不会上火。

如今每到盛夏,我也会照着母亲的方子熬这些药膳。当蒸汽裹挟着药香弥漫厨房时,仿佛又看见她站在灶台前,用食物调和着季节的燥热。那些汤羹里藏的不仅是药材的功效,更是一位母亲用食物写就的清涼处方。中医“清补”理论强调夏季应以寒凉、清淡、甘润的食材为主,母亲虽不懂深奥的医理,却凭着对子女的爱与生活的智慧,完美实践了这一理念。

大暑已至,窗外蝉鸣震耳。我舀起一勺莲子百合汤,忽然懂得母亲说的“清补”——不是大补大益,而是以温柔之力,抚平季节带来的所有不适。就像她从不言说的爱,清淡却绵长,足够滋养整个盛夏。