



用红外设备测温



在隧道内巡视

电缆巡检工：“黑暗”里守护光明



用定点仪“透视”狭小缆沟内的故障

在城市道路的下面,有一条条电缆沟和电缆隧道,地下电缆保障了城市用电需求,负责这些地下电缆安全运行的,就是电缆巡检工。2月28日,记者跟随洛阳供电公司配电运检室电缆班的工作人员,来到我市规模最大的陡中隧道进行元宵节保电特巡。

该隧道深埋于地下20米处,由中州变电站延伸至五女冢终端站,全长2.8公里。这里汇集了2条220千伏高压线路、4条110千伏高压线路以及若干10千伏线路,是整个城中电力的“心脏”。

入隧巡视要检查电缆的位置是否正常、接头有无变形和漏油、温度是否正常、防火设施是否完善、通风和排水照明设备是否完好,还要检查电流分配和电缆外皮温度情况。“一般来回一趟要一上午,如果遇到故障检修或者积水地段,就不准了。”电缆班班长朱贵斌说,因为一些老旧的缆沟空间狭小,弯腰前行是常事,电缆班许多人都患有腰椎病和颈椎病。

洛阳市区的电缆规模和数量位居全省第二。洛阳供电公司配电运检室电缆班目前共有9名工人,负责巡检城市区长达155公里的110千伏及以上电缆,日常巡检一遍需要3个月,此外每年还有数次重要节点的特巡。正是这些巡检工人保障了整个城市用电稳定,让夜晚灯光闪耀,每扇窗户都透着温暖的光明。

本报记者 鲁博 通讯员 张静 焦珊珊 文/图



检查电缆电流情况



下隧道要踩着几乎垂直的钢梯

幸福



读 国富民强 摄



喂 侯建平 摄

请作者国富民强、侯建平将个人联系方式发至lyrbshb@163.com,以奉薄酬。

记录河洛 品读生活



本版长期征集原创图片,您可在洛阳网“洛阳社区”摄影天地(<http://bbs.lyd.com.cn/forum-67-1.html>)、河网图发帖或发送邮件至lyrbshb@163.com,我们将择优选用。

人文河洛



广行宫国槐：木龙驮钟韵犹在 道教圣地称奇观

本报记者 白云飞 通讯员 申艳梅 文/图

核心提示

汝阳岷山是豫西地区重要的道教场所。岷山北麓,三屯镇三屯街的广行宫内有一株古槐,树龄800余年,上悬铜钟一口,称为“木龙驮钟”。后来,铜钟被毁,古槐被烧,“木龙驮钟”也不复存在。幸好枯干的古槐又萌发绿芽,繁茂至今。前些年,人们重新置办一口新钟,以求恢复原貌。



- 树种:国槐
- 树龄:800余年
- 编号:豫C0933
- 等级:国家一级古树
- 地址:汝阳县三屯镇广行宫院内

1 汝阳岷山有“木龙”

汝阳岷山,也叫铁顶山,是豫西道教圣地,建有真武观、崇天宫、广行宫等道观。从前,这里香火旺盛,汝阳、鲁山、汝州一代信众均到此朝拜。

当初,广行宫内佳木繁荫,尤以国槐出类拔萃,苍劲古朴,宛若虬龙。古槐的旁枝上挂有铜钟,人们每天撞钟祈祷。随着古槐生长,大钟的挂柄被包进树枝

里,与树浑然一体,成为道观的标志性景观,被称为“木龙驮钟”。

据说在大炼钢铁时期,铜钟被毁;“文革”期间,古槐又遇火灾被烧。幸好后来古槐枯木逢春萌发新枝,繁茂依旧,信徒也重新捐资铸钟,以求恢复这一景观。由于古树难以承受铜钟的重量,用铁架撑起新钟,靠在树旁。

2 广行宫内拜国槐

前不久,我们来到广行宫。由于年久失修,宫内建筑显得破败。只见老槐树枝条凌乱,裂痕斑斑。被铁架支起的大钟锈迹斑斑。

广行宫没有道士,也没有修行之人。柴房里,七八个老人围着火堆,取暖唠嗑。最为年长的李丰刚是广行宫的庙长,今年90岁,是村里德高望重的老人。在李丰刚的带领下,我们在广行宫走了一遭。广行宫设有兜率宫、真武殿等,供奉太上老君、真武大帝等。

在兜率宫的背墙上,洋洋洒洒写着五千言《道德经》。道观后院有三座一字排开的大锅灶。每逢庙会,信徒都会捐赠吃食,在道观内一同做吃大锅饭,祈福发愿。

李丰刚告诉我们,如今庙内平时的香火旺盛程度已大不如前,但每年农历二月二十八前后举办的古刹大会声势依旧不减。十里八乡的乡亲们都会聚集至此烧香祈福、赶会游玩。此时,人们会不约而同地为古槐上香,以求平安。

人见人爱小酥肉 逢年过节不能少

小酥肉是洛阳水席的一道菜肴,历史悠久,是逢年过节洛阳老百姓餐桌上必不可少的一道美味佳肴。该菜选用新鲜猪肉为原料,油炸、蒸制而成,味道鲜美,嫩脆可口,香而不腻。若问起小酥肉的来历,可是历史悠久,相传与商纣王和苏妲己有关。

起源商代有传说

相传,商朝末年,苏妲己入宫,纣王见其妖艳妩媚,百般恩宠。为博妲己欢心,纣王不惜动用国库,增加人口赋税,大兴土木,建造豪华鹿台,以供展示各方诸侯所献珍宝和行乐。妲己受纣王恩宠,得意忘形,昨日谗言杀百官,今日谗言杀百官,明日谗言杀百姓。朝歌内外,世人说起妲己,无不畏惧三分,回避不及。

话说距离商代都城朝歌百里之遥,有一处林木茂密、水草丰美的狩猎之地。纣王和妲己常来此狩猎游玩,扰民害民,百姓深受其害。

一年秋天,纣王和妲己一行又来狩猎,没有射中猎物,狩猎人马就冲进一家农户,又是射鸡,又是射羊并勒令农家主妇煮肉上酒,一伙人吃饱喝足,分文不给,扬长而去。

农户很是气愤,跑进厨房,将一块生肉放至案头,视为妲己,边哭边刺,丈夫上山砍柴回来,劝媳妇不要生气,说:“瞧你在这肉刺得又细又烂,果真用油炸,用锅蒸,还真是一道美味佳肴哩。”媳妇一听,破涕为笑。丈夫说:“我们给这道菜起个名为妲苏肉,苏妲己,妲苏肉,暗指苏妲己肉。”两人果真将刺碎的肉,炸了又蒸,于是,一道民间名吃就这



(资料图片)

样诞生了。消息传出,人们竞相效仿,都说这道菜好吃又解恨。后来随着时间推移,不知从何时起,妲苏肉的称谓变成了现在的小酥肉。

制作方法不复杂

色泽金黄、口感酥香的小酥肉是如何制成的呢?

老雒阳面馆相关负责人告诉记者,这道菜好吃而且做法简单。先将猪前腿肉切成约6厘米长、1厘米宽的条状,放入食盐、料酒、全香料、葱姜水充分搅拌均匀,码味15分钟;然后放入鸡蛋,加入适量生粉和水搅拌均匀;旺火上油锅,油温烧至160℃至180℃,投放搅拌均匀的原料,炸至色泽金黄、主料脱水70%后捞出沥油;把葱、姜、大料放入碗底,放好酥肉,浇上料汤,上笼蒸至1小时;再把蒸制好的酥肉,扣碗,浇上调好的高汤即可食用。

本报记者 常书香 通讯员 史有君

