



主题征文

一颗种子,从生根萌发、到生长壮大,要用多长的时间?大概,当你看见它绽放花朵的时候,它已默默经历了生命中的风霜雪雨,而对于未来,它从来不执着于果实,因为,最好的安排,从来都是慷慨地给了随时做好准备的人。

写下这段话的时候,我已经到陕西交控资源开发公司半年了,这半年,工作内容的变化、岗位的转变、人群的变化、认知的更新……我渐渐从最初的焦虑中脱离出来,快速适应着一个全新的节奏。而之所以,迈入一个全新的领域,我想,最感谢的应该是,这么多年,始终没有放下手中的笔,始终勤奋锻炼,用文字为自己搭建了一条可以选择的道路。

2011年8月,我加入陕西交通大家庭,

11月份,在结束了新学员培训之后,我第一次向《陕西交通报》副刊投稿,一发即中,开怀欣喜;第二次,我在邮件中发送了自己的创作简历,没想到随后接到报社编辑电话,邀我加入省交通作协。从此之后,《陕西交通报》就一路陪伴我走到了现在。这11年,我在这个平台上发表了一百多篇文章,从诗歌散文、消息通讯、专题采访,到后来推动诗集出版。它见证了我写作历程的变化,从一个标准文青到一个企业宣传员,再到后来书写综合性材料,我不断从这汲取养分和灵感;更让我感动感怀的是,11年前给我打电话的主编,现在我们还是往来密切的好友,在这里,从总编、版面主编到责编,我都熟悉如亲人。他们是那么可敬可爱,为一个标题和我沟通讨论,为一幅配图征求我的意见建

议,有好的话题专门邀约,有好的机会不吝推荐,每次采风和培训时候的开心氛围,都让我觉得,这份以文字为凭证的相识相知,如此珍贵!

我和别人打趣说“交通报是我的娘家人”,因为有了“娘家人”的偏爱,我在2013年出版了自己的诗集《不如去远行》,这是省交通作协为行业作者免费结集出版的第二套丛书中的一本,出书对那时候的我来说,好像是顺理成章的事情。到现在我都是整个行业中年龄最小、资历最浅的那一个。由于这份厚爱,托起了我不断走下去的勇气。因为这本诗集,大学母校邀约同聚,行业师长远程奔赴送来鲜花,也因为这本诗集,我的领导师友都对我给予了更多的期待,几年前,我被推荐到省厅借调了两年多,用这两

年的时间,我梳理了自己在写作中的逻辑和条理,迈向了独自起草大型综合性材料的道路。2022年4月,也是因为文字的机缘,我从运营公司到了资源开发公司,在文字岗位中继续前行。

我曾在《不如去远行》的后记中写了一句话“为什么坚持写作?我告诉自己:因为不想随波逐流,不想被平凡的生活平庸化,我想有所信仰,在精神和生活中有所支撑,在人群中不被轻易埋没,在内心深处,为自己修建一座花草丰茂的桃花源”。10年前的话语,今天依然是我的坚持。感谢《陕西交通报》,这么多年伸手相扶持,让一颗小小的种子,有了阳光雨露的照耀惠泽,长成了自己喜欢的样子。

(作者供职于资源开发有限公司)

诗意人生



只需一场大雪
就会记起什么或者忘记什么
雪花纷飞
有朋踏雪而来
于微醺中回忆
于酩酊里忘记

而回忆是一杯苦涩的茶
袅袅清香和那一泓目光
是清泉也是沸水
潺潺或者咕嘟
始终有旋律飞扬

雪,下得突然
停,是必然
而冷,就成为理所当然
就像落花总是无可奈何
就像流水终究只得背锅

天上月清冷
水中月妩媚
推开门
最美的依然是眼前的烟火

人生,是一本读不完的书

小时候,喜欢连环画
活得也如那画册
简单、热烈

少年时,喜欢言情小说
为赋新词强说愁
装靚、扮酷

青年时,喜欢武侠小说
看大漠孤烟、长河落日
浪迹天涯

中年时,喜欢通俗小说
品油盐酱醋茶
寡言、沉默

终于老了,一切都看淡
坐在藤椅上眯着眼晒太阳
而悄悄翘起的唇角
泄露着路过的过往

(作者供职于商南公路段)

最美的是人间烟火

(外一首) ■ 李军

真挚情怀

■ 秦国鹏

母亲的咸菜情节

周末回家,看到母亲在忙着洗缸,切菜,准备腌制咸菜。儿时的记忆瞬间涌上心头,眼前仿佛又看到母亲端来她一生都没有停止腌过的咸菜。母亲的腌咸菜是陪伴我们从小到大的记忆。母亲一生辛勤操持家务之余,总是想着法子腌制各种各样的咸菜。母亲腌得一手好咸菜,其色黄亮晶透,其味酸辣爽口。从母亲手上做出的咸菜,花色品种之多,几乎应有尽有。什么腌辣椒、萝卜、白菜……囊括一日三餐,四季不断。母亲的腌咸菜一直伴随着我,伴随着我们姊妹仁长大,伴随着我们家度过一个又一个艰难的日子。

母亲腌菜十分讲究,从选菜、择摘、洗晒,是整菜下团,还是切碎拌盐,都有她自己的一套工序,有的用凉水,有的用温水,有的干拌。母亲操持起来,无不得心应手。每当看到将水缸腾空洗净凉干,就知道母亲一准又要腌制新咸菜了。

母亲专注而又精心地忙碌着,就像吃饭穿衣一样熟练,少的三四天,多的十余天,透着清香的新咸菜就能端上桌。姐姐在母亲身边时间最长,照着母亲的手法,却怎么也腌不出母亲的那个味道。

小时候,母亲的咸菜是全家得度难关的珍肴。那时家里十分穷苦,缺粮少吃是最平常的事。母亲的咸菜就成子我们一日三餐的主菜。每次无论是玉米糝饭还是模糊面,我们姊妹仁都就着咸菜吃得津津有味。

上大学几年,远离了家乡,远离了母亲,也远离了母亲的咸菜。一开始是开心和兴奋,终于可以不用吃那些咸菜了。可是时间稍长,渐渐地总觉得生活中少了什么,饭碗里少了什么,食堂的菜再多,但下筷时,总不由想起

母亲腌制的咸菜,想起那咸咸香香,酸酸爽爽的味道。

母亲的咸菜,早已深入到我的骨子里,到哪里这一生一世只怕都忘不了。

好日子里,母亲的咸菜是解腻下饭的美味。如今,生活条件好了,我们姊妹三人也陆续毕业工作,家里日子慢慢好了起来。母亲还是一如既往地操弄她的咸菜。春来腌白菜、秋天腌辣椒、冬天来了,母亲又忙着腌萝卜干、萝卜煲……

母亲腌菜,讲究色香味,按各菜各性,或掺大蒜子,或切生姜丝,或拌辣椒粉。母亲的咸菜,吃起来,咸而不重,辣而不烈,脆、辣、香,十分爽口。腌咸菜成了母亲生活的一部分,母亲的咸菜也成了全家人生活的一部分,是全家人离不开的解腻、爽口,开胃的“山珍海味”。

母亲不停地操弄,她自己倒是吃不了多少。如今,母亲的身子日渐佝偻,妻子劝她别再弄了,超市什么样的咸菜买不到,再说闹多了也是浪费。

可母亲却坚持:“外面哪有家里做的干净放心?我能动就动点,说不定那天就做不了”。我知道母亲不会听劝,只得叮嘱:想弄就弄吧,不过不能太累着。我知道缸里浸的不是咸菜,而是母亲对儿女们的一片心,母亲虽老,但她的爱却一如既往,永远不会老。

如今,母亲已经60多岁了,但身体还依然硬朗,并亲手为我们腌制咸菜。“我能动就动点,说不定那天就做不了”,母亲这些话,让我们平添无尽的思念,让我们肝肠寸断心如刀绞。

怀念母亲的慈祥勤劳,怀念母亲的咸菜……

(作者供职于洛南县农村公路管理局)



盘龙山的钟声响起时,富县张家湾镇的一天,就此开始。你不必听说过这个镇子的名字,你只需要知道,它已在悠悠岁月里,静候多时。

如果不是来到盘龙山,我永远不会知道,这里峭壁之上,盘踞着鄜州另一处圣地——盘龙圣境。坐标富县,穿越青兰高速陕西境西段,才能得见。山顶星罗棋布着座座宫殿,三清祖师巍峨盘坐,仿佛在劝导世人行善以修身。殿后坐落一座宝塔,塔身九层,镇压十方妖魔。很难相信,在这片黄土高原,我能看到秋日里山林的姹紫嫣红与缥缈的云海,色彩的交织是这个季节的限定拥抱,它说,抱歉,关于春夏的故事,我不知晓。秦直道在我心里,是张家湾镇最好听的地名,这条饱受千年风雨洗

礼的古老驰道,如今依然可见,远处的青兰高速若隐若现,一条亘古千年,一条横贯东西,两条道路纵横交汇。无论是孟姜女哭倒长城的悲情,还是《神话》中的爱情故事,秦直道带着传奇走来,它说,我来证明存在。月亮湾仿佛在讲述一段孤独的故事,四季从不会停止更迭,但柴松林,却好像永远都留在夏天。这片把你拥在怀里的绿色,是属于子午岭的柴松林,你总会和这里傍晚之后的光影迷藏,无论你见过多少场夕阳。

我不想与这古道说再见,也不想与这晚秋告别,你知道吗?虽然这里的风景我带不走,但我用相机把它们记录了下来,我知道这里的一切,都会成为你留恋的地方……

摄影故事

小镇故事

文 / 图 郝阳 许岗



千年水晶饼 盛世德懋恭

■ 梁经旭

出名。德懋恭的店主姓李,系清光绪初年进士李岳瑞的族侄。李岳瑞(公元1952—1927年),清末政治家,光绪八年(公元1822年)中举,光绪九年(公元1823年)中了进士,先授翰林院编修,后受到光绪帝重用,改工部员外郎、兼总理衙门章京、军机处行走。“戊戌维新”期间,他与陕西另一官员宋伯鲁,一起负责光绪帝与康梁维新派的接奉传旨要务,变法失败后,虽逃脱了性命,却被清廷“革职永不叙用”。

李家在咸阳是名门望族,士宦世代迭出。传闻李岳瑞的父亲李寅中进士时,报子鸣锣响鞭到门前报喜。李寅的母亲隔门问道:“中了什么?”门外高声报道:“中了进士。”李母道:“我当是个什么,原来是个体柿子。”说罢连门都未开,回身就进了里屋,最后还是管家开门打发了报子。原来李家和李寅母亲的股家都是世代翰林,她根本就没把进士看在眼里,后来李寅也因此辞官回家,以教子习读为务。

李寅回乡后,先后结识了咸阳沔西的柏景纬(子俊)和礼泉天阁村的刘古愚(光贵),三人意气相投,遂结为异性兄弟。柏景伟和刘古愚都是清末陕西教育大家,曾分别掌管省城的关中书院和泾阳的陕甘味经书院、崇实书院,在教育上都有很大成就,如柏景伟的学生中就有清末名臣赵舒翹、宋伯鲁;而刘古愚的学生中

除了李岳瑞外,还有于右任、张季鸾等一批大佬名人。

李岳瑞考中进士后,名声远博,在西安开点心铺子的族侄李某上门求匾,李遂选用了《尚书·虞书·大禹谟》中舜帝对大禹说的话:“予懋乃德,嘉乃丕绩,天之历数在汝躬。”他用这前半句里的“德”与“懋”二字,概括了全句的意思,即:我赞美你的德行,嘉许你的大功,上天的大命落到你的身上了。“德”的意思不用说,一看就明白,“懋”的意思有5种,分别是勤奋、盛大、勉励、美和高兴。在其后,他自己又给添了一个“恭”字,总的意思就是,期望内侄在做生意上,能注重德行,保持商品的质量,恭敬对待顾客,让店铺的生意茂盛发达。这样极具内涵又激扬奋进的匾额,让内侄心潮澎湃,时时铭记于心,后来终于把德懋恭水晶饼做成秦式糕点之首,并被皇家点为贡品。

德懋恭水晶饼是继承石灰窑水晶饼而来的,两者用料大体相同,但石灰窑水晶饼使用的糖是白绵糖,这是它入口即化的特点;而德懋恭水晶饼使用的是白冰糖,它吃在口里,甜味更为绵长,且有咀嚼的快意,更符合了“水晶”二字的意味,更为人们所爱。

水晶饼虽然好吃,但在过去的千余年间,只是富贵人家桌几上的佳肴,贫穷百姓一般是

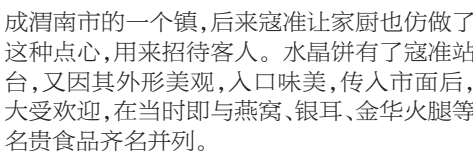
尝不到的。陈忠实实在《白鹿原》里对黑娃吃水晶饼时的描写。先是“黑娃走出窑门,就想起鹿兆鹏把一块冰糖塞到他手里的情景。冰糖美妙的甜味使他痛哭。他对自己发誓说,长大了挣下钱了,就买一口袋冰糖。”但当“兆鹏第二回塞给他一块水晶饼,他扔到草从里去了。”陈忠实没写他为何不吃,但写出了黑娃对水晶饼的拒绝,因为他知道这东西的美味诱惑肯定比冰糖更大,他不能让自己在条件不允许的情况下,被它的美味所诱惑,他觉得这是对他人格的一种侮辱。这也可能就是爱之愈深、恨之愈切吧。

我有小时候吃水晶饼的美好记忆,但自三年困难时期以后,水晶饼与我的缘分就断了。直到1973年,我才在宝鸡一个朋友家,吃到了一块水晶饼。这位朋友家是渭南人,水晶饼是老家托人带给他的。我吃了一口,就像进入了仙境,那久违的感觉一下就回来了。

改革开放后,沉睡了千年的水晶饼,从富贵人家走到了普通老百姓的桌前,这才体现出了它“点心”的功能。德懋恭水晶饼也从1872年问世的150年后,终于迎来了自己的春天。像羊肉泡、葫芦头、肉夹馍等西安名吃一样,实现了遍地开花。

2006年,“德懋恭”被国家商务部授予首批中华老字号称号。2008年后,德懋恭又相继上市了铁盒珍珠水晶饼、经典水晶饼等十多个品种,并入选陕西省非物质文化遗产名录,还被陕西省推荐申报国家级非物质文化遗产。2014年12月,特制铁盒珍珠水晶饼在海南国际椰子节上荣获金奖,德懋恭也成为国家工商行政管理总局认定的中国驰名商标,骄傲地成为十三朝古都西安的一张名片,真是千年水晶饼,盛世德懋恭啊。

岁月笔记本



成渭南市的一个镇,后来寇准让家厨也仿做了这种点心,用来招待客人。水晶饼有了寇准站台,又因其外形美观,入口味美,传入市面后,大受欢迎,在当时即与燕窝、银耳、金华火腿等名贵食品齐名并列。

到了元朝,渭南城内的永兴正商铺从下邳引进了配方和制作工艺,并将其发扬光大,使之远销至京、津各大城市。再到清朝末年,渭南同义栈商铺的张彩凤师傅继承前人,对水晶饼又进一步改善:他以精白面粉为主料,配以优质白绵糖、猪板油、植物油,再加入五仁、桂花、青红丝、玫瑰等辅料酿制为馅,用纯手工烘烤而成。成型后的水晶饼金面银帮,起皮掉酥、凉舌渗齿,入口即化、清香可口,久而久之,便更远近有名了,每逢年、节,引得京、津、沪客商竟先争购,水晶饼由此愈加名声大振。

渭南的水晶饼,以城内东风街石灰窑生产的最为出名。石灰窑是渭南市的一条小巷,因这里过去曾生产过石灰而得名,人们就把这里生产的水晶饼名之为“石灰窑水晶饼”。2011年,石灰窑水晶饼的制作技艺,被列入陕西省第三批非物质文化遗产保护名录。如今,“石灰窑水晶饼”已成为渭南最具代表性的点心招牌了。

渭南水晶饼成名后,引起了西安多家商铺的争相仿制,其中以德懋恭商铺的水晶饼最为