



# 说秋

□春草

秦川的天气,虽是立了冬,但气温依然不是很低,让人们有些许凉爽舒爽之感。柿子树依旧火红,挂在树上的苹果,悄悄地弥漫着诱人的果香。田野里的麦苗,绿油油的,吐着惹眼的青翠。农民弯着腰,从泥土中提出粉红色的地瓜。细长、粗壮的白萝卜,带着黄土的香味。红萝卜的缨子水灵灵的,在晨阳拂照下,更显精神。深秋、初冬也是大白菜成熟的季节,它们像士兵挺立在庄稼地里。村庄的街巷,煞是好看,玉米棒被扎束成一人多高的桩子,耸立在院子的角落。下树

不久的石榴,整齐地排挤在农户的窗台上,给这农家院子带来了鲜活的气息。炊烟袅袅绕过屋顶,远远望去,给这蓝色的村子,涂抹出灵动般的景致。孩童玩耍的笑声,夹杂着姑娘的

歌声,飘扬着活泼、感人的气息。渭水静静地流淌,鸚鵡啼格外动听。氤氲的大地,升腾着细雨过后的湿润;逶迤的丘陵,波动着深绿、浅红、褐色交织着的斑斓,像是长长的画毯。萎

黄与残红,展示着生生不息。徜徉在秀丽的关中原野,令人目不暇接,流连忘返。脚步沉沉,思绪滚滚……爱意丛生,脚下的步伐愈加有力。

秋是大自然的馈赠,劳作则是生的象征,疫雨必将遁去。虽说是冬的世界,萧瑟肃穆,旷野皑皑,梦想却像电影般的浮图,一幕一幕地闪耀。蛰居是为蓄势,悄默亦为雷声。含苞待放的腊梅,延续了秋的生动,孕育了春之芳菲、夏之浓烈。那么,秋之丰硕想必胸奉目送,期望的笑脸更是美好的充盈、充盈……

# 迎冬

□邵庆芳

霜降,是秋天最后一个节气,我和霜有了共同的特点,岁月浸染霜华。霜染风华,我拿什么将过往岁月一笔一笔画刻在记忆深处?

我和花的故事,就始于秋的丰富,深刻于冬的纯洁,最大的好处,就是我们都具备季节的颜色。

记忆在三十多年前,仿佛那场秋天的姹紫嫣红,还在眼前肆意挑染。三个来自不同民族和地域的小女孩,因父母工作的缘故,相聚在金秋校园——一样矮小清秀,一样淳朴澄明。初识的环境是陌生的,但很快就没了距离,彼此成为彼此的影子。一个文静少言,像春天的温润,到现在也是;一个热烈干练,像冬夏的分明,到现在也是;我,永远是夹在她俩之间的那个,到现在也是。三人在时光流转中走过三十多个秋冬,而今中年,秋光正好。

仿佛那个最冷的冬晨,还在记忆里僵冻着,洛河边的雪下了多久,有多厚重,到现在留在记忆里的只是漫天浩

白。约定的时间和地点,非常守时地一起上学。路上那被冻麻的手指,在不听使唤放开自行车把手时,连人带车重重摔在被雪覆盖的石头上——痛,是一定的,但又像彼此给了温暖,一个扶起一个,倔强地擦掉眼泪,嘴角又扬起灿烂的笑容,像雪地里绽放的寒梅……

如果能够一直平平淡淡地生活,该是岁月最好的模样,我们都有这样的认知。

怎奈天公不作美,去年此时,当世间最美的颜色层叠铺满秋的天地时,花的人生也加了一道色彩。那每次输入体内的殷红让我一次次像经历寒冬

冻痛的双手,想倾力相助却时感无能为力,而花,比我们想象得更乐观坚韧,岁月予她以风霜,她予岁月以温度。我突然觉得有一种冰清玉洁正从她的眉梢扑闪而来,就像冬天的晶莹剔透。也就在瞬间,我觉得之前我所爱秋的那紫嫣红远不如人的坚韧纯美,花的每一个善良的细节都会让我眼睛湿润,我依然坚信着自己的信仰,体会着自己的无助,那些格格不入的情绪在这个季节似乎无处躲藏。

人有多坚强,就有多耐受极寒极热的煎熬,也就倍加珍惜岁月的美好。在冬的世界里,除了寒冷,还有冰

雪盖地,晶莹剔透……看,翩翩飞舞扑面而来,园里寒梅幽香飘散,沮河的白鹭和雪融为一体,亭亭玉立的姿势更加动人,河畔的垂柳也临水梳妆,在甩起的长袖上孕育芽点;柿树上喜鹊翻飞欢叫,像是祝福事事如意,还有那叫“迎春”的花儿也做好了绽放的准备,一场流光,倾情演绎着生命的轮回,一切的美好崭新,我们,有耐心等。

等时间绕过季节的尾声,总有温暖融化岁月凝成的风霜,这时间,距离你荷花弄草,距离我们修篱烹茶,不过是一季的脚步。

冬的到来,我们都很欢喜。寒风刺骨不是萧瑟惆怅,而是坚强勇敢地接受风霜的洗礼。

时光轮回,四季更迭,无惧岁月,无怨无悔。此时,万物都在阳光拥抱下尽情地享受,瞬间,就觉得冬日阳光是人间所有的爱,而我一直相信,有多少爱,就会有多少温暖。

(单位:陕西瑞能煤业)

# 母亲的酸枣糕

□魏青锋

小时候,每到深秋,漫山遍野的野酸枣就成熟了。蓬松的酸枣树一株挨一株,一片连一片,圆果实密密匝匝挤满了枝头。酸枣仁是一种名贵中药材,具有养心补肝、宁心安神的功效。隔三岔五,就有走街串巷的药贩子进村收购。

那时候,一有空闲,我们这些半大孩子就结伴进山打酸枣。手里拿着长竿,脖子上吊着一个布袋子,够得着的一边采摘一边吃,有时候被酸枣树上的硬刺扎了手,也顾不上喊疼。

大量采摘回来的野酸枣,挑拣掉枝叶杂物,清水淘洗干净,再倒入准备好的大缸里,加井水沤烂皮肉,得两天时间。用两根手指轻轻一捏,就能轻易分离枣核和皮肉,白色的枣核要放在室外的席子上晾干等待出售,黏糊糊的皮肉母亲舍不得扔掉,放在一个大盆里备用。

其他食材她早已准备好了——成熟的大南瓜、黏糯的糯米,有时南瓜也会换

成红薯,当然增加甜味的白糖和起点缀作用的芝麻粒是必不可缺的。

所有食材准备妥当后,母亲会选择一个大日照充足的晴天制作酸枣糕。大南瓜要削掉外皮,切开去瓤,剁成块,糯米提前浸泡,上石磨磨成米浆。随后,生火把南瓜煮熟,再把酸枣肉、蒸熟的南瓜和糯米浆倒入大锅文火熬煮,边熬边用擀面杖沿着一个方向搅拌。渐渐地,锅里的稀汤变得黏稠起来,扑哧扑哧泛着气泡,不断腾起的蒸汽溢散着挑逗食欲的酸甜味,直到挑起擀面杖时,黏稠的枣

泥吊成连续不断的丝状,这酸枣糕就算初步做成功了。

随后母亲把家里的大小盆子都搜集出来,把酸枣糕舀出来,盆底摊薄一层,表面上再撒些芝麻粒,招呼我们把盆子都拿到院子里晾晒。天气好,暴晒两个大太阳就基本成型了,成型后再将酸枣糕从盆子里取出,切成块状,美味可口的酸枣糕就大功告成了。

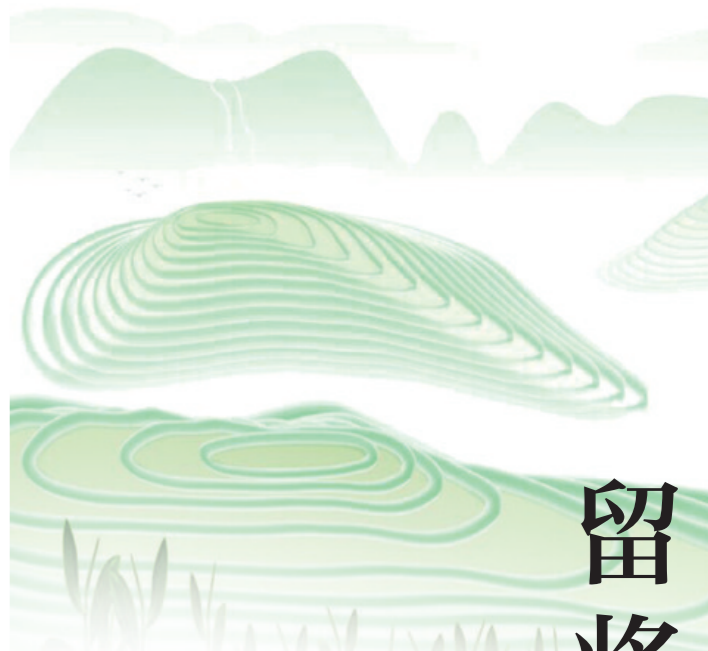
成品酸枣糕呈透亮的金黄色,丝丝絮絮的红色酸枣皮包裹其中,给人一种绮丽无比的琥珀似的美感。膏体柔软,

嚼劲十足,一旦入口,先是外层的糖衣融化在口中,甜味弥漫,待嚼上几口,酸味渐渐溢出,继而浓郁,酸中带甜,甜中泛酸。酸枣的酸,开胃生津;南瓜的甜,甜而不腻;糯米的黏,柔韧绵长;南瓜和芝麻的香味,更是让人回味无穷。

母亲做酸枣糕特别用心,那一年姐姐怀着外甥女,特爱吃酸,而且失眠严重,母亲就把莲子、红枣、红豆和百合打磨成粉,搅拌到枣泥里制作成酸枣糕。有段时间,父亲肠胃不好,给父亲做的酸枣糕里,母亲就把南瓜和糯米换成香蕉和山药。

人的味蕾是有记忆的,尤其是对童年食物的味道。母亲做的酸枣糕之所以酸爽可口,回味无穷,那是因为它里面融入了母亲太多的辛劳和汗水,同时也饱含着母亲对生活的感恩和对我们深切的关爱。

(单位:陕西建工第四建设集团公司)



# 留将根蒂在

□侯美玲

庭院有几棵柿子树,到了深秋硕果累累,惹得人垂涎欲滴。摘柿子这天仿佛一个盛大节日,大人小孩儿齐上阵,一家人望着红彤彤的柿子笑开了颜,孩子们早已按捺不住爬上了树。长长的竹竿伸到树枝上,柿子被一个个夹进布袋,树梢上的柿子最红最大,待我们奋力去夹,母亲在树下拦住大家:“留秋、留秋,不要摘完了,留给小鸟冬天吃。”

寒冬腊月,厚厚的白雪封住大山,小鸟无处觅食,树枝上留下的柿子成了鸟儿的午餐,它们围着柿树啄来啄去,叽叽喳喳声中充满欢愉。到了春天,鸟巢多了几只小鸟,鸟妈妈带领小鸟忙着为树木捉虫,院子里到处鸟语花香,直到这时,孩子们才明白留秋的含义。

在云南怒江,至今仍保留着古老的割漆工艺,漆皮割得好与坏,与割漆匠人的经验、技巧与手法密不可分。通常情况下,割漆匠严格遵守时间节点,如果割太早,树叶还没长好,就会失去养分,不利漆树生长,所以必须等到夏至后开刀,寒露收刀。树皮厚或割薄都出不了漆,还有可能割断树茎,导致漆树水分供应不足而渐渐枯死。漆树大小不同,可开的漆口也不一样多,漆口的开设位置同样影响漆树生长,漆口不可开在同一水平线,要上下左右适当错开。

对于同一片漆树林,漆匠一般采用轮割法,一棵树间隔一年可以再割一季,割了第二季需要等三到四年时间才可以开始第三季生漆采集,这样做也是为了保护漆树。同一棵漆树,因为并不知道下一季是谁来割,大家互相遵守一条不成文的规矩,无论谁都会在树上留下足够的空间,让后来者“有口饭吃”。当然,割漆时如果看到蚜虫、虫蛋破坏树木,也要主动将其消灭,为漆树除掉害虫。

这些做法看似死板琐碎,却被割漆匠固守,因为这是保证漆树生存的底线,被称之为“活割”。《碧江县志》一书对“活割”有这样一句描写:“用利刀旋皮易断,须留肋路,若割断则木枯。”告诫割漆匠千万不能“死割”,以此保护漆树生命。

鸡枞菌因为肉厚肥硕、味道鲜甜而被人们喜爱,与当地村民一起采鸡枞,如同观看一场赏心悦目的娱乐活动。采鸡枞不光要有敏锐的眼力和灵敏的嗅觉,还要知天时、明地利,因为哪些地方有鸡枞,只有当地人清楚,外人不得而知。一旦发现了鸡枞,村民蹑手蹑脚蹲下采集,绝不可高声欢呼,一旦将鸡枞从土中撬起后,就迅速用土和松针掩埋菌坑,以防将“鸡枞娘娘”吓跑,否则以后它就不再出现。为了延续大山的馈赠,保护这人间美味,村民遵守规矩,没有人逾越半分。

如今,人们明白了鸡枞菌的生长原理,知道这样做的目的是保护菌丝不被破坏,来年才会在原地长出来,但淳朴的村民还是虔诚地叫着“鸡枞娘娘”,小心翼翼地守护着一个又一个“鸡枞窝”。

古人说:“留将根蒂在,岁岁有东风。”这句话意在提醒人们敬畏自然,当我们向大自然索取时,一定不要纵恣过度,留秋、留根、活割,是为了让自然休养生息,万物才能不断繁衍,人和自然才能共生共存,最终天长地久。

(单位:铜川市环境监测站)

陕西省总工会主办 1950年2月7日创刊 邮发代号51-7 陕西省一级报纸 国内统一连续出版物号CN61-0015 陕工网网址http://www.sxworker.com

# 欢迎订阅 2023 年 陕西工人报



全年价格  
336元/份



## 订阅方式

- 一、各市(区)总工会(含西安市三环以外)请前往就近邮局订阅;
- 二、各省级产业工会、各单列单位工会及下属单位、西安市三环内所有单位,统一订阅方式:
- 1.关注“陕西工人报”微信公众号,下载征订单;
- 2.登陆陕工网http://www.sxworker.com下载征订单;
- 3.请在邮箱下载征订单 b87345725@163.com 密码: SGB2023sgb#;
- 4.咨询电话:刘海英 18133921020 029-87345725



扫一扫