

大·观·园

【第147期】

让忙碌变得充实

石铃

现代生活中,忙碌,的确成了不少人的生活常态:“白加黑”“五加二”,工作总干不完;忙应酬,忙补课,周末也不得闲;即便是休闲游玩,也常常把行程安排得满满当当。通宵达旦、废寝忘食或许有些夸张,但生活节奏也免不了是争分夺秒、应接不暇。

在很大程度上,忙,是奋斗,是拼搏,是马不停蹄向梦想前进。在每一本时间管理的“攻略”上,都不会有人教你不劳而获。在与时间赛跑的路上,没有人可以不忙碌就收获幸福。无论是一心为民,还是献身学术,以梦为马,忙碌就能让人变得充实。

在我们栖居的城市,随时都有人在工作。当“夜班人”“熬夜族”拖着疲惫的身躯走回家,便利店营业员、环卫工人早已开启了新的一天。24小时“不打烊”,为城市带来了故事,也平添了不少魅力。吆喝的小贩、值班的警察、开夜车的司机……忙碌的人们激活了城市运行的机理。尽管城市也面临交通拥堵等问题,但忙碌意味着进步空间巨大,当勤劳努力的个人组成千钧冲天的群体,每个城市的未来都值得期待。

就国家而言,忙碌是发展活力的表征。从三天一层楼的“深圳速度”到30年不懈治沙的“库布其模式”,中国现代化进程的每一步,无不是由行动者的汗水创造出来的。中国快速发展,离不开地区互相比照你追我赶,离不开企业奋发图强鏖战商海,更离不开个人争分夺秒增长才干。以时不我待、只争朝夕的精神投入工作,方能为中国梦的实现贡献力量。

不过,就有些人而言,之所以忙忙碌碌、片刻不息,不见得是选择了远方,也可能是选花了眼。在现代社会,人们看似从重复劳动中被解放出来,但物质的丰富、生活的多彩令人目不暇接。手机、汽车减轻了沟通之苦,但网络社交、保养停放令人伤神;成为健身达人、追剧狂魔、手游玩家也是让人劳神的“小目标”。五颜六色的生活,是时代进步的馈赠,但某种意义上也是忙碌的源头。稍不小心,朝着目标阔步而去的忙碌,就会变成无头苍蝇式的庸碌,甚至带来低效混沌的“拖延症”。所以,值得思考的是:如何忙得充实、忙得有效,让忙碌真正加快前进的步伐?

有人说:人生是一场看不见终点的奔跑,片刻不停才不会掉队。事实上,在每个城市不舍昼夜的“接力跑”中,个体虽要以国家社会的宏大叙事作为参照,却不用独自跑完全程。即便忙已成为很多人的生活方式,但忙不应占据生活的全部。正如反复折叠的铁丝必然会断,切莫让忙碌拖垮了身体。既要在忙碌中提高效率,把刷手机、侃大山等无谓的忙碌剔除出去;也要找到忙碌的节奏,慢一拍,喘口气,养精蓄锐,重整旗鼓,明日的赛程会更自如。

圆桌会

行走在中江

悟山水 沐风情 识未来

本报记者 朱乔明



英雄塑像



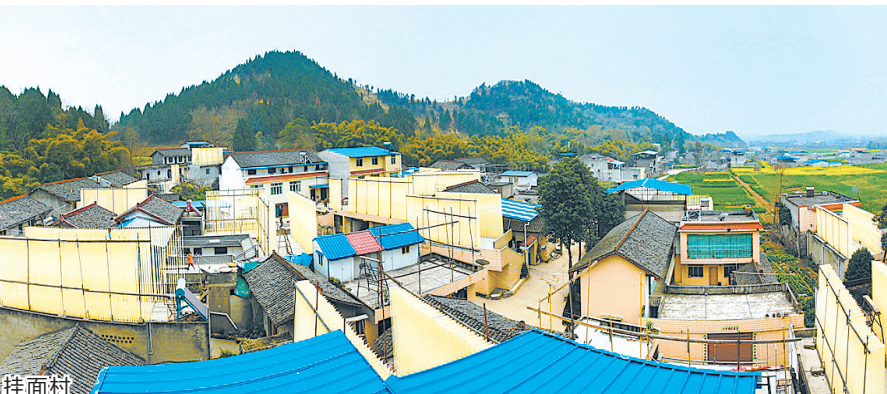
挂面工艺



荷塘丰收



南北塔



挂面村

当清早的光线还未完全穿透薄薄的晨雾,来自全川20多家报社的副刊媒体人,便已经在中江县吹响了集结号。10月9日,由四川省报纸副刊研究会和德阳中江县委宣传部联合举办的全川报纸副刊编辑记者“弘扬‘继光精神’助力脱贫攻坚”采风活动在中江县正式启动。记者与30余名报纸副刊编辑记者在活动中走访了中江的山水,感受了中江的风情,更触及了中江的传承、发展与创新。

英雄故里 凯歌百代

蜀秋多寒凉,记者一行人抵达中江时,这个以古中水(今罗江)而得名的千年古县,却在秋风中裹足了暖意,温润可亲。

到达中江的第二天,天气晴好,在清晨的微曦中,副刊编辑记者们逐级迈上黄继光纪念馆的阶梯,层层台阶上回响起的足音,如历史的叩击一般,沉淀着人们的思绪。抬头望去,拔地15米的高台上,挺立着黄继光扑向敌人机枪口那一瞬间的无畏英姿——一块巨型的汉白玉石将伟大战士的英勇瞬间塑成了永恒的纪念。“起来!不愿做奴隶的人们!把我们的血肉,筑成我们新的长城……”在此追思烈烈的副刊编辑记者们,怀着崇敬的心情在英雄塑像前颂唱国歌,那株由朝鲜党政代表团于1995年植下的中朝友谊树,在歌声中轻轻地点着头。

黄继光生于中江,长于中江,这里的一方水土,孕育培养了这位在抗美援朝时期获得“特级战斗英雄”称号的伟大英雄。抗美援朝的战场上,黄继光为中朝两国人民奉献出了自己的一切,给战役的胜利带来了黎明的曙光,英雄的鲜血在朝鲜的土地上凝结成美丽的金达莱,年年迎风绽放。

英雄精神亘古不变,英雄事迹必铭记。1962年,著名文学家郭沫若为黄继光塑像题写的“凯歌百代”,高度概括了英雄的精神内涵。

作为首批免费开放的爱国主义教育示范基地,黄继光纪念馆自开馆以来已累计接待参观者逾万人次,人们在英雄精神的感召下高擎信仰火炬,红色基因代代相传。如今,黄继光的精神早已融入进了中江的山水当中,成为了中江人的一种气质,更成为了人们为了更美好的生活而不懈努力的信念基石。

千年古县 风物相宜

船尾的水纹一波又一波地漾起,划破了湖面的平静,泛舟继光湖上,坐看水面波光粼粼、两岸幽秀蓊郁,心中不由得生出一种追古怀今的感慨。掠过湖面的微风,翻动着历史的书页,中江,如同从时光的深处向我们款款走来,她有着被悠悠岁月浸润过的独特韵味,顾盼生姿,风物相宜。

地处川中丘陵的中江有着悠久的历史,早在汉代便隶属广汉郡,后几经易名,至宋朝改为中江县,距今已有约1900余年的建制。此地人杰地灵、英才辈出,五代十国时就孕育了天文学家赵延义,此后相继涌现出北宋名臣苏易简、诗文革先驱苏舜钦、近代抗英名将雷泽普和现代经济学家陈豹隐等著名人物。名人辈出的中江,文化底蘊自然也积累得十分深厚,淳朴沧桑、粗犷生动的仓山大乐被称为“音乐化石”,热闹欢腾、博得众彩的花锣鼓装点出节日的喜乐氛围,精美细润、古朴典雅的菊花石刻令人叹服巧夺天工的技艺……

在中江,因地而育、因材而生的文化遗产以坚韧的力量穿越千年的苍茫,又以亲和的姿态,年年岁岁地滋养着一方百姓的精神生活。

依山傍水的中江风景秀丽,古往今来,不少文人墨客都在此留下了经久流传的文化记忆。“何年顾虎头,满壁画沧洲。赤日石林气,青天江海流。锡飞常近鹤,杯渡不惊鸥。似得庐山路,真随惠远游”——一首《题玄武禅师屋壁》,抒发出了杜甫游览玄武观时超然物外的感受。追随着诗圣的脚步,记者一行人拾阶登上依山而建的古观,迎面扑来的,是一股庄严肃穆的气息,景仰崇敬的情感随之在心底升腾而起,不由得让人生出无限遐思,这思绪穿过庭院中的松柏,翻越檐角上的鸱吻,悠悠地飞向远方。

其实,在这里留下咏赞诗文的又何止杜少陵,王勃、卢照邻、骆宾王、范成大……诸多文豪都曾为中江的秀丽风光不吝笔墨地描摹渲染。这片土地的青山绿水之间,南塔、北塔、彤化宫、白塔寺、镇江寺、寿宁寺、仓山古镇、大旺寺摩崖造像、古鄯国遗址、古铜山遗址……名胜星罗棋布,人文贯穿古今,行走在中江,你挥一挥衣袖,便会沾染上缕缕馨香。

一面惊鸿 回味悠长

人们去认识一个地方时,总会先品其“味”,而中江的味道,往往是一碗面便能勾得人流连忘返。“中江烧酒中江面,一路招牌到北京”,中江的人们对面条情有独钟,更以一种挂面特产的声名远扬而引以为豪。

细如发丝、“孔通华夏”的中江挂面,制作工艺最初起源于宋代,至今已有一千多年的历史,相传曾为清高宗乾隆款待重臣的佳肴。百年前,中江县城里生产挂面的作坊就有大大小小百余家,发展至今,一个名为“挂面村”的村庄更是以制作中江挂面而闻名。现如今,这如银丝般的中江挂面早已不再是孟邵笔下的宫廷贡品,它不仅走上了寻常百姓的餐桌,更是成为了老百姓访

亲探友的首选赠品,是中江人热情好客的象征,被列为四川省非物质文化遗产。

即便有如此底气,这个小城仍秉持着朴实无华的姿态,以躬身做实事的姿态踏实苦干,谋求发展。务实又勤劳的中江人懂得,不单要传承过往,更要创新未来。气候温和、土壤肥沃的中江,有着得天独厚的地理条件和充足富余的人力资源,西临成都、北依德阳、东靠绵阳、南接遂宁的区位优势,“成德同城化、成德绵一体化、成德绵北上广产业转移”等发展机遇,都为中江加快推动新一轮发展创造了有利条件。在中江走上一走,你随时随地都能感受到改革发展带来的勃勃生机,“全国粮食生产先进县”“全国食品工业强县”“国家级电子商务进农村综合示范县”……中江,犹如一碗素汤挂面,看似清清淡淡,实则味美材鲜。

原以为,一路行来已看遍了中江的美丽姿态,然而行至此此次采风活动的尾声时,南山镇三塘村的“荷韵·南山”还是让记者惊艳了一把——千亩荷塘绵延不绝,青山绿水相映成趣,虽已过了荷花盛放的季节,但塘中仍有九品香水莲开得一派嫣然。秋荷的掩映下,体态丰腴的白鹅曲颈歌唱,却也遮不住远处传来的机器轰鸣声,循声望去,有农民正忙着从荷塘中挖出白白胖胖的莲藕,夕照下的水面,闪烁着点点金光。

看到这一切,你不禁感叹,眼前的景象不正是一幅展现新时代发展的中江风情画卷,这画里画的是“水激鹅肥秋荷横,日落舟斜藕农忙”,画的是“砥砺前行换新装,民生安乐国富强”……

行走在中江,美不胜收,回味无穷。

本色白菜

梁永刚

在乡间,过去几乎家家户户都种萝卜白菜。白菜物美价廉,营养丰富,是一种常见的蔬菜,也是冬季的主打蔬菜,素有“百菜之王”的美誉。老家流传着许多与白菜有关的乡谚俗语:“百菜不如白菜”“不爱穿,不爱戴,就爱猪肉炖白菜”……一句句朴素自然的俗语,生动形象地道出了农人们对白菜的喜爱。

一方水土养育一方人,白菜是上天对乡村人的馈赠和恩赐。老一辈人常说,棉袄暖身,白菜暖胃。寒冷难捱的漫漫长冬,农家日子贫穷而单调,一棵棵温润亲切的白菜闪亮登场,成为农家餐桌上的主打菜肴,调剂着寡淡无味的寻常生活,上演着一段“百菜没有白菜美”的佳话。正所谓“白菜可做百样菜”,白菜没有杂味,清淡甜润,不苦不涩,无丝无渣,吃法更是五花八门,层出不穷。宜炖宜煮,可炒可熬,凉调热烹皆可,醋溜烩汤亦行,无不味道鲜美风味独特。物质匮乏的年代,一棵寻常的白菜在母亲的巧手之中,炒、煮、溜、熬,变换着花样,让粗食淡饭填饱了一家老小的肚子,度过了那一段艰苦的岁月。可是,后来随着生活条件的改善,白菜依旧是母亲的最爱,一日三餐总也离不开,生调白菜心,白菜包子,醋溜白菜,清炒白菜,家常白菜豆腐,母亲做的每一样关于白菜的菜肴我都百吃不厌,常吃常新。

白菜心金黄柔嫩,或切丝或撕片,放上盐,浇上醋,淋上油,便是一道爽口好吃的凉拌菜,看上去鲜亮亮、细嫩嫩,吃一口脆生生、凉津津,清爽宜人,唇颊生香。一盪生调白菜心,再加上的一碟油炸花生米,是庄稼人下酒的最佳菜肴,喝几盅小酒,夹一筷子白菜心,水灵清甜的白菜心和着酒的清香蔓延到五脏六腑,浑身上下里里外外都感到舒服惬意,暖胃暖身更暖心。

每年深秋白菜下来后,母亲总要腌制一大坛蒜白菜,这也是母亲最拿手的一道腌制咸菜。蒜白菜不同于酸白菜,酸白菜属于泡菜的范畴,而蒜白菜则是地道的农家风味。腌制蒜白菜,顾名思义大蒜是必不可少的食材,母亲将白菜切成条状后,放入适量蒜瓣,添加八角、花椒等作料,掺上一些或青或红的辣椒,便可以封住坛子了。腌菜的坛子多用农家常见的陶罐,里外都有釉,密封性极好。等上十天半月,蒜白菜就腌制好了,打开陶罐,一股清香就会扑鼻而来,白菜叶青嫩微黄,白菜帮晶莹透亮,可谓是色香味俱佳,令人垂涎三尺。每次吃饭之时,母亲总是用干净的筷子从坛子里夹出一碟蒜白菜,然后将一根筷子插入香油瓶里蘸蘸,淋上几滴小磨香油。蒜白菜酸辣可口,脆生味美,堪称是一道富有浓郁乡土特色的农家美味,无论是夹着馍吃还是就着饭吃,都别有一番滋味,以至于一顿饭还没有吃完,碟子里的蒜白菜就被一扫而光了。我在一所师范学校上学时,每次从家里返校,母亲总要我带上两罐头瓶蒜白菜,每到吃饭时一旦拿出来,闻到香味的同学们就会蜂拥而至,满满一瓶子蒜白菜,三下五除二就报销得精光。

食坊闲话

北京 加大实体书店扶持力度

新华社北京10月29日电(记者张漫子)记者10月29日从北京市新闻出版广电局获悉,2018年度北京市实体书店扶持资金项目评审工作日前结束,北京市151家实体书店共获得总计5000万元专项资金扶持。

自2016年以来,北京每年投入1800万元扶持实体书店,每年扶持70多家,为促进北京市实体书店和出版物流行业的持续发展,实现打造15分钟公共阅读服务体系的发展目标,今年北京加大了实体书店扶持力度,扶持资金上升为5000万元。

根据《北京市关于支持实体书店发展的实施意见》,北京6月份启动2018年度实体书店扶持项目申报评审工作后,有280家书店提交了申报材料。通过自愿申报、初审推荐、实地勘查、专家组评审、评审委员会审核报评、评审结果公示等程序,最终审定评选出151家实体书店获得房租补贴和奖励资金的支持。

