

金融单位的文秘工作者甚至办公室主任看上去风风光光,其实是“工作上的忙人、身体上的病人、经济上的穷人”,具体工作中“人前显摆的少、幕后操劳的多,物质补充的少、身心付出的多,受到表扬的少、享受批评的多”。

我的金融文秘情结

□白来勤

前后近三十年的金融文秘工作经历、服务了八届领导集体,铸就了我的一种心理体验,叫“办公室情结”。这个情结浸透心血汗水,饱蘸苦辣酸甜,在人生中留下了深深的印痕,并不时引发奇特的思绪。

我认为一名金融文秘工作者特别是办公室主任,必须具有以下素质,即:“踏实像黄牛,麻利似毛驴,奔跑犹野兔,机灵同猴子,忠诚如笨狗,忍受超乌龟”。

“踏实像黄牛”。就是说文秘工作者要发扬“老黄牛精神”,吃苦耐劳,任劳任怨,鞠躬尽瘁,勤耕不辍。文秘工作无小事,办不好就会小事误大事。金融机构办公室每天需处理的事情很多,但是每一件事情都牵涉其他部门或人员的切身利益,牵涉一个集体的根本利益,无论大事小事,都需要办公室去落实,去执行。这就要求,文秘人员特别是办公室主任要像老黄牛那样默默无闻、踏踏实实,把每一件小事办好,把每一个细节做好,这样工作才会做得踏踏实实,做得有条不紊,才能起到文秘工作应有的作用。

“麻利似毛驴”。意思指文秘工作千头万绪,一项工作接着一项工作,即使是紧张张张,忙忙碌碌,好多事情也未必能够办好,要是再拖拖拉拉,那就更没效率,结果更糟了。因此,文秘人员应该像小毛驴一样利利索索,今日事今日毕,宁可干完了玩,绝不能玩着干。也有人将此说比喻为“奔跑犹野兔”,野兔为了生存逃避天敌,就得眼观六路、耳听八方、快速反应、利索奔跑,文秘人员也应如此,工作中反应要快,手脚要利索,特别是腿要勤,办事效率要高,要与时间赛跑。

“机灵同猴子”。文秘工作事关金融单位大局,担负着上传下达的任务,既要与主要领导朝夕相处,又要与单位班子其他领导密切接触,更要与其他部门、基层群众水乳交融。单位的事,没有完全的定式,遇到情况不能只认死理,不能由着自己性子,而需要以应变变、灵活处置。

“忠诚如土狗”。人们常说猫是奸臣、狗是忠臣。尤其是土狗,认死理不认财富,因而有“狗不嫌家贫”之说。狼狗、洋狗则不然,只认铁索链在谁手里拉。文秘人员每天与主要领导打交道,可以说在某种程度上比他的家人接触还多,知道的事情也多。作为文秘工作者,应该学会装聋作哑充瞎子,即:不该听的不听,不该看的不看,不该问的不问,不该说的不说,或者说对一



些事要视而不见、听而不闻。否则,不仅领导不满意,也会被别有用心的人利用,套取所谓的机密,到头来,对领导不好,对单位不好,对自己不好。“忠诚如土狗”,就是要求文秘人员忠于信合事业,忠于本职岗位,无论领导在与不在,都要忠实地履行好自己的职责,特别是当领导不在的时候更要坚守岗位。

“忍受超乌龟”。人们可能不愿意让别人说自己是乌龟王八蛋。但是,千年的王八万年的龟,谁能做到乌龟那样默默无闻,忍辱负重,那就真是修炼到家了。金融单位的文秘人员特别是办公室主任身处领导身边,领导心情有好有坏,情绪有起有伏,说不清哪会有不高兴的事,加之工作人员也有意领导不高兴的时候,于是领导训斥文秘人员,那是再正常不过的事了。“忍受超乌龟”,就是要求文秘工作者忍辱负重,敢于承受挫折,能沉得住气,坚持以大局为重,不怕受委屈和批评,不计较个人得失。

我是由一名普通的农家子弟一步步成长为一家农村金融机构的中层管理者的,后来又在省银行业协会担任部门主要负责人,属于真正的草根一族。因而,我深知奋斗的艰辛和成长的不易,深知与人为善对自己职业生涯的重要性,所以在工作中我与同事能合作共处,相互包容,特别是

学会了欣赏别人、赞美别人的长处,关注、关心年轻人的成长,为他们提供自己力所能及的帮助;在机关部门与基层单位间帮忙不添乱、协助不拆台;在领导干部间传递信息不拨弄是非,主动工作不越权越位行动,因而建立了良好的人际关系,培养了较强的协调能力。能连续在文秘岗位工作近三十年,这在全省金融系统都是罕见的。有人说我进步慢,总在文秘岗位上“原地踏步”,甚至到现在已不再担任领导职务了。我倒认为这是领导觉得我做文秘工作比较称职,因为我是随时提醒自己坚决做到“七不让”(即不让领导布置的事情在我手里延误;不让下属单位的利益在我这里受损;不让应传递的信息在我手里中断;不让正在办理的文件在我手里积压;不让各种差错在我这里发生;不让来机关办事的同志在我这里受到冷落;不让单位部门的形象在我这里受到影响)。

金融单位的文秘工作者甚至办公室主任看上去风风光光,其实是“工作上的忙人、身体上的病人、经济上的穷人”,具体工作中“人前显摆的少、幕后操劳的多、物质补充的少、身心付出的多,受到表扬的少、享受批评的多”。然而,艰难困苦,玉汝于成,办公室的工作很能锻炼人,我就在其中受益无穷。

书香

下午茶里的读书时光

□唐宝民

我每天有固定的阅读时间的。之前很长一段时间里,一直是在晚上阅读,即在晚饭后到就寝前这段时间阅读,后来,因健康需要,晚饭后时间安排给了去公园散步,就把阅读的时间安排到了午后——午睡醒来后到晚饭前这段时间。

我一直有午睡的习惯,在中午12时30分左右睡。睡前,我会先泡上满满的一壶茶,然后再睡。午睡的时间不能太长,控制在一个小时以内,醒来,洗洗脸、精神精神,便开始进入读书状态了。

我家里有个二十多平方米的露天小院儿。我在小院里栽上了花草树木,种上了各种小菜,还特意在窗前栽了一些竹子,在小院里搭了凉棚、搭了吊床、摆上了桌椅。冬天的时候,我是在书房里读书的;春、夏、秋三个季节,我就在小院里读书。

把泡好的茶端到小院儿的桌子上,把当天所要读的书也拿到桌子上。把茶倒进杯子里,然后坐到椅子上,翻开一本书,开始进入阅读的境界。小院里轻风习习,飘着阵阵花香,竹影摇曳,间或会有几只小鸟落到院子中觅食,一切都显得如此宁静、安详。我的心也是宁静、安详的,在书卷中游走,发千古之忧思,阅百代之忧患,与大师们隔空相聚,聆听他们的教诲;在经典中畅游,体悟宇宙的辽远和生命的短暂;于心气平和中感知生命的真谛,体悟生命的凄美……

边读书、边喝茶,不仅仅为了解渴,还是一种意境。壶里的茶快喝没了,就续上一壶,再接着喝。坐久了会累,就站起来走走,伸伸懒腰、挥挥胳膊,或者给花和菜浇浇水、拔拔草,等精力恢复了,再重新坐下来读书。总保持一个姿势看书,会产生疲劳的

感觉,这时,就躺到吊床上去看,吊床摇啊摇啊,我的身体也跟着晃动,在这种状态下读书,能感觉到一种逍遥的况味。

董桥曾说中年是一杯下午茶,而我的下午茶,就是一本一本站的。下午茶里的阅读时光,带给我的不仅仅是消遣,还有精神层面的提高。在悠悠的茶香中,体味唐诗的博大、宋词的精深……有书相伴的日子是美好的,纵然生活中有万种烦恼,但一沉浸到读书的乐趣中,所有的烦恼和忧愁便荡然无存。在一个意义破碎功利滔滔的时代里,我依然愿意做一个精神家园的守望者!

不知不觉,红日西沉、暮色四合,一下午的时光,在阅读中流走了。流走的是时间,积淀下来的却是深厚的文化。

冬天的时候,天冷了,就不能在小院里读书了,于是就转到书房里读。整个下午的时光,都在书房里待着,也是边喝茶、边读书。时光静静地流淌,而我的心灵也渐渐地成长,长大到能够抵抗人世间的诸多不如意。

游迹

万州小九寨秋景图

□张春燕

如果我告诉你,我在自己生活的长江边这个古老又新兴的城市万州,用一天的时间游完了九寨,你不要惊奇、诧异和怀疑。这不是做梦,不是臆想,不是看图神游。只不过,我游的不是四川阿坝那个享誉世界的神奇九寨,而是万州境内一个微缩版的、真切可爱的别样九寨。

这个小九寨,位于万州区燕山乡东峡村。系驴友们对东峡水库及其周边景致致的爱称。深秋,我们乘坐的汽车从万州城出发,沿着青山拥碧水、平湖美景现的江岸,行进四十多分钟,驶入燕山乡东峡村地域内,秀丽山峦、热情枫叶、幽碧水库便渐次入眼。

与一般人筑就、中规中矩的水库不同的是:这座水库卧在几座山峦间,更像是一条绕山而行、顺势而游的河流,宽窄相间,婉曲有致。那弯弯的小河,一直伸向我们视线所不及的静幽神奇的天际,与九寨沟的九曲回肠、温静秀美有着远方的相似。

而与九寨沟海子的深邃清丽更趋近的,就是那一泓碧水了。步入山谷,远远望去,那蜿蜒曲折的水潭,就是一块硕大无朋

的天然翡翠,绿得晶莹剔透,绿得纯粹圆润,绿得摄人魂魄。你也可以把它想象成是怀揣惊天工艺的神秘大师,将一块块翡翠巧妙地镶嵌在一起,天衣无缝,精妙绝伦。

远处是云雾缭绕的山峰,“山在虚无缥缈间”,如仙似幻。近处是青松覆盖的山峦,松树密密相连,几无隙隙,将座座山峦装扮成了错落有致的绿色宝塔。凝神望去,远山近峦倒映水中,由低到高,层次分明,轻波微漾,让人陶醉。这薄雾轻云,远山近水,实景倒影,风中芦苇,构成一幅画人匠心独运、巧拙兼摹、点染有致的水墨画。

水库的周边,也是绚丽多姿,美不胜收。金黄的草甸,深绿的松林,红得灼目的火棘果,颜色姿态各异的野菊花,以及摇曳在秋风中的众多叫不出名的灌木,共同织成了一块色彩斑斓、松软温情、延伸向天边的大地毯。在草地上信步,偶尔会见到散放的小牛眯着大眼睛,向草坡送去热切关注的眼神;偶尔会听见山林里传来的牛铃声及羊叫声;落了秋叶的石子路上,不时可

见牛羊粪。这路在我们眼里,都是分外的干净。

青的山,绿的潭,缤纷的地毯,自在的牛羊,还有快乐的我,共同构成了一幅小九寨秋景图。和谐,自然,清静,致远。

据驴友介绍,水库周边还有许多景致,如溶洞、小溪、山泉等,且夏日的小九寨,又别有一番风味:泉水清冽,松风舒爽,山花烂漫,惹人神往。想带上笔记本电脑,在水边住下来,白日漫步水岸,与悠然的牛羊和自得的植物对话,用眼睛和镜头去捕捉各种生命的姿态;夜晚则蘸着松声水声,伴着虫吟蛙鸣,记录下眼心里最真实自然的影像和感受。

东峡水库建成于1978年,总占地面积约2500亩。让我感到安慰的是:从水库建成到现在,三十多年时间里,没有大型的人力活动,只有驴友间或相约到那儿游玩,喝点天然矿泉水,吃点儿醉香农家饭,把欢声笑语留在那儿。而我们此行,留下的,也只是惊喜的赞叹,眷恋的心儿,还有多彩灵动的影像,以及关于火棘果与牛铃声的美好回忆与淡淡怅惘。

如果,与万州有缘的你,可以看到小九寨清丽的容颜,并与其倾心相恋,不舍流年,那么,我也算与共同爱她的人“奇景共欣赏,幽情相与惜”了。

食味

藏在童谣里的陕北美食

□任静

童谣像是生长在黄土高原上的野花草,摇曳多姿,绚丽了陕北人童年的美好回忆。在上百首童谣中,关于“吃”的记忆,最为朗朗上口,富有生趣。舌尖轻触,每一味都是文化的传承,每一味都是岁月的馈赠。

捞捞饭

雁咕噜,雁咕噜,摆溜溜
小米捞饭狗肉肉
你一碗,我一碗
剩下你娃没碗碗
拿起个碗碗没瓜瓜
拿起个勺勺没把把

捞捞饭是陕北家常便饭,将小米或者黄米下到水里,米粒灿开至半熟时,捞到盆里继续闷熟,余下的喝米汤。米饭香弹,米汤热乎,一米两吃。清润河流域这首童谣以比兴手法,描绘这餐饭的不寻常,香喷喷的狗肉下饭,是来人待客的丰盛佳肴。

另外一首童谣:“捞捞饭,煮公鸡,大女子寻了个猴女婿。”金花配银花,是天作之合,偏偏不如人意,大姑娘许配给小舅娃,倾斜的现实,即使彩礼丰厚,宴席丰盛,又怎会品咂出生活的甜蜜滋味?

陕北地处黄土高原,盛产谷子、玉米、高粱等农作物,一日三餐食用杂粮居多,尤其小米艳压群芳,成为名副其实的主食。陕北巧妇擅长粗粮细作,将小米煮粥、摊黄、蒸米馍、擀面条,熬制婴儿吃的米糊,用巧思和人生智慧将一种简单食材做出了丰富可口、韵味悠长的美食。

在各类小米美味中,小米捞捞饭堪为家常主打食品。终年四季吃捞捞饭,就会厌食。为了哄劝小孩吃饱饭,母亲和祖母们即随口编一首童谣:“捞捞饭、煮鸡蛋,爱得葱狗儿跑蹶起。捞捞饭,煮鸡蛋,吃得乖娃往起站!”劝食童谣短小精悍,活泼风趣。

记得童年时听母亲唱过一首童谣:“捞捞饭,打豆腐。锅头坐个光脑你二舅舅。没好吃,炒屁吃。屁焦啦,熏得你二舅舅大刮(跑)啦……”那是一个鲜活生动的游戏场景,母亲脚背上站着牙牙学语的孩童,晃悠悠荡荡秋千,咯咯的欢快笑声,伴随着幽默风趣的童谣,响彻童年时光。那碗童年的捞捞饭,被母亲拌进去腌韭菜和熟猪油,喷香扑鼻,是舌尖上交织的人生况味。

麻汤饭

麻汤饭灌葱汉
三碗五碗不放碗
紫系着童趣的麻汤饭,是陕北一道风味小吃。

秋分时节,麻子成熟,灰褐色的麻籽像顽童在链枷拍打下欢蹦乱跳。麻籽外壳薄脆,肉质香,可榨油,炒熟味道尤香。在陕北长大的孩子都有偷吃炒麻籽的童年。趁大人不注意抓一把丢进饥渴的嘴里,一咬嘎嘣脆响,满嘴香得流油。用麻子榨的麻油,叫清油,在粗粮淡饭的乡间,清油的香气醇厚而绵长。

出清油那日,最令人期待的是吃麻汤饭。舀半锅麻汤,加入事先浸泡好的黄豆、豇豆、红豆、花生豆、小米、麦仁和麻籽等食材,熬煮成粥状,下入干菜叶和葱花,最后加入葱花、盐、花椒粉等佐料。麻汤饭煮得黏稠,香气四溢。麻汤饭口感丰富,营养价值颇高。各种谷物和豆类,提供了丰富的膳食纤维和蛋白质,对人体健康非常有益。

大槐树下的老碗会上,村里人赛开麻汤饭,吃得嘻嘻哈哈,分外香甜,盆干碗净,意犹未尽地哼唱童谣:“麻汤饭姓张,越吃越香!”有人说俏皮话:“麻汤饭,就小蒜,老婆吃咧打老汉!”吃饱饭心情好,夫妻不会大打出手,在陕北文化中,这个“打”字别有深意。

麻汤饭不仅是美食,更是一种民间文化传承。默念妙趣横生的童谣,麻汤饭的美味,愈加回味无穷。

麻渣糕

麻渣糕,灶火里烧
人来了,不敢掏
人走了,烧焦了

出完清油所剩的麻渣,不仅是喂猪的精饲料,也可制作麻渣糕。过日子讲究一点的先要筛麻渣过滤一遍,取出积淀下来的一层薄薄的细麻尘,掺入用酒谷米或者软糜子磨的面粉,煮熟,攪成麻渣糕。家里人多缺粮的,所余粗麻渣也一点不剩地碾碎蒸了麻渣糕。麻渣糕呈灰褐色,摆放在洁白的食盘里,用筷子夹一块蘸着咸韭菜特制的佐料,软糯可口,滋味甚是鲜美,真正暖老温贫的一种厚味。

寒冬腊月,大人们喜欢烧麻渣糕给孩子当零嘴吃。一边用拨火棍扒拉着火星,一边教唱童谣:“麻渣糕,灶火里烧。人来了,不敢掏;人走了,烧焦了!”物资的极度匮乏,使得好吃食变得尤为稀缺珍贵,与生俱来的慷慨人性,被逼到狭窄的角落。时隔经年,再度忆起这种美食,恍惚看到我们远去的童年背影,有欢快的童谣在时光深处蓦地响起。

干炉

架架楼,买干炉
干炉娘的没奶头

干炉是陕北镇川一带闻名遐迩的小吃,类似于烧饼,干硬、酥香。儿时赶集会上,得意洋洋骑着爸爸脖子上的小孩谁没有搂着干炉狂啃过?那脆香可口的香味,足以弥补没有母乳的缺憾。在陕北乡间,娃娃乳名叫干炉或者碗碗,都没啥稀奇,但能为镇川干炉奉献一首短小风趣的童谣,就很有意义。

干炉是从炉膛当中烤出来的,顾名思义叫做干炉。因空外久,欠炊不坏,又酥又脆,越嚼越香。相传从前是行军打仗携带的军粮,之后流入民间,充当了商旅的干粮,后因其品质纯正,风味独特,成了风靡一时的地方特产。关中的锅盔,烙面,饅头,在创制之初都是由于行军打仗的需要。这类食物共同特点就是便于携带、适于存储。

制作“干炉”,要用温水面和,讲究面硬,在面粉中包一撮加盐干面粉,手压成型,置炉膛上先烙后烤,直至金黄酥脆。若和面时加油称油干炉。干炉形似圆鼓,中拓小红印,像雕刻了一幅鲜亮的小盾牌。过去商旅途经镇川,都要停下来买干炉,品尝镇川碗碗。“吃着香,咬着脆,饱饱上来干炉味”,小贩的招徕声,最是诱人。

清润城关市巷有一家镇川干炉店,卖甜干炉和咸干炉两种。每次回故里我都要前去购买,母亲患糖尿病不能吃甜食,每次只买咸干炉。山西怀仁县也有糖干炉,俗称“闪嘴嘴”。个小,中间点红点,形似陕西的油饼。

豆腐

捞捞饭,打豆腐
锅头坐个老官货
想吃两碗热豆腐

磨房里,毛驴慢腾腾地转着圈。祖父一边哼唱着童谣磨豆腐,一边抡起木勺将泡胀的豆子喂到“磨眼”里,豆浆像洁白的牛乳顺着磨牙缓缓倾流到木桶里。宽大的灶台,黝黑的头号铁锅,氤氲在热气腾腾的雾气中。俗话说:卤水点豆腐,一物降一物。在陕北乡间,几乎家家户户熟练掌握浸泡、研磨、滤浆、煮浆、点卤等一套制作豆腐的工艺。

犹记吃豆腐的热闹场景。新鲜的豆腐色泽泽玉白、嫩软、韧细,就着用蒜泥、陈醋、油泼辣子调制的蘸汁,入口滑腻醇香,余味甘美绵长。一年到头粗茶淡饭,可以尽情吃饱的豆腐宴,令阖家精神振奋。孩子们无忧无虑地唱:“水咕咕,洗屁股,洗了屁股穿花裤。穿上花裤请二姑,请来二姑吃豆腐。”陕北人豪爽好客,重视礼仪,家里没有好酒好肉,即使只用一块豆腐招待客人,也会隆重得像参加重大聚会,甚至连小孩也要洗干净穿上花裤,迎接客人。

陕北各地豆腐都有特色,榆林豆腐尤其闻名遐迩。桃花水的传说,无形中为榆林豆腐增添了仙气缥缈的意境。榆林菜谱中著名的豆腐宴,活色生香,令饕餮客们百吃不厌。

钱钱饭

捣呀捣呀捣钱钱
捣来钱钱过大年

钱钱饭,就小蒜,最是乡间开胃餐。小蒜春秋两季才有,陕北谚语:二八月小蒜,香死老汉。而钱钱饭,几乎一年四季离不了。

钱钱饭是一种用陕北的小米和压扁的黑豆熬制的稀粥。煮粥前把黑豆或黄豆在水中浸泡数小时,泡软后捞出沥干,在碾子上压成扁状。或者放在捣蒜石臼里捣,捣扁后的豆子颗粒宛如古代铜钱形状,故得名“钱钱”。

童谣中所唱的“捣钱钱”,正是大年腊月尽头,扫房子,磨豆腐,宰公鸡,蒸年馍,年货已备办,只等过新年。闲下来,家家户户坐在热乎乎的暖炕上捣钱钱。肥正月瘦二月,大鱼大肉再好吃,也不能少了一锅风味美食——钱钱饭。

大凡一个地方家喻户晓的美食,总是承载着深厚历史底蕴和地方特色。“煮了个钱钱哟下了个米,大路上搂柴瞭一瞭你……”电影《人生》中,刘巧珍提着篮子轻盈地出现在镜头中,明快的信天游和着钱钱饭的香气,经久萦绕在观众的记忆里。

钱钱饭好喝,有一种天然的油香味,营养丰富,易于消化,夏有止渴消暑作用,冬有保温驱寒功效,是陕北人家餐桌上不可或缺的一碗美味。

葱花花,油点点
芝麻碾碾,姜片片

羊肉烙烙,糕角角
我娃是个福蛋蛋
生活在异常艰苦环境中的陕北人,最懂顺应万物,逢熟吃熟的饮食法则。大美若素,食之味甘,藏在童谣里的陕北美食,是这方厚重山水创造出来的舌尖上的非凡史诗。

美食慰乡愁。人类对家乡的记忆,语言与味觉同样深刻。离家时间久了,每每在急念中轻吟那些有关美食的童谣,仿佛童年并未走远,恍惚间缩短了他乡与故乡的距离。