

折枝杏花闹春意

□白建平



春风拂过人间的时候,最先醒过来的,总是枝头的花。而在万千春花里,杏花最是懂春的心思,不似桃花那般艳丽,不似梨花那般素净,带着几分娇憨,几分烂漫,开得热热闹闹,把整个初春的意趣,都揉进了粉白相间的花瓣里。若是折得一枝杏花在手,便好似揽住了半盏春光,任那春意绕指,在心头轻轻闹着。

老家的院墙外,总长着几株老杏树,不知历经了多少春秋,枝干苍劲虬曲,像老人布满皱纹的手,却每到初春,准时抽出新芽,绽出繁花。惊蛰过后,寒意还未完全褪去,风里仍带着料峭的凉,别的花木还在沉睡,老杏树却已按捺不住,枝丫上先是冒出点点嫩红的花苞,鼓鼓囊囊的,像孩童攥紧的小拳头,藏着一冬的期盼。不过几日工夫,春风再一吹,那些花苞便齐齐绽开,粉白的花瓣层层叠叠,簇拥在枝头,从枝梢到枝丫,开得密密麻麻,满眼芬芳。

远远望去,老杏树像是披了一身云霞,白若凝脂,粉若胭脂,在灰扑扑的早春景致里,格外惹眼。走近了看,每一朵杏花都生得精致,花瓣薄如蝉翼,透着温润的光泽,花蕊细细长长,顶着鹅黄的花粉,风一吹,便轻轻颤动,像是在与春风嬉戏。阳光透过花瓣的缝隙洒下来,落在地上,碎成一片斑驳的光影,连空气里都弥漫着淡淡的甜香,不浓郁,却清冽,吸一口,满是春日的清新。

儿时总爱围着杏树打转,看着满树繁花,心下欢喜,便总想着折一枝下来,插在瓶中,把春光留在屋里。老人们常

说,杏花开时莫乱折,要等花开得最盛、最闹的时候,折一枝最盛的,才不负春光。于是便盼着,盼着花开到极致,满树繁花如云霞般翻滚,风过处,花瓣簌簌飘落,下起一场杏花雨,那便是杏花闹春最浓的时候。

待到花开正酣,寻一枝向阳的枝丫,枝型舒展,繁花满枝,轻轻一折,“咔嚓”一声脆响,一枝杏花便握在了手中。枝上的花,开得有的疏有密,有的全然绽放,笑对春风;有的半开半合,含羞带怯;还有的仍是花苞,蓄势待发。一枝之上,花开百态,却个个鲜活,透着蓬勃的生机,仿佛把整棵树的春意,都浓缩在了这一枝之中。

折枝归家,寻一只素净的瓷瓶,盛上半瓶清水,将杏花轻轻插入。顿时,简陋的屋子便有了别样的生气。粉白的花枝斜倚在瓶中,没有了满树繁花的壮阔,却多了几分雅致与灵动。置于案头,晨起推窗,春风入屋,瓶中杏花随风轻摇,花瓣上的露珠滚落,带着春日的温润;午后闲坐,捧一卷书,抬眼便是杏花疏影,花香袅袅,时光都变得缓慢而温柔。

古人总爱以杏花入诗,“沾衣欲湿杏花雨,吹面不寒杨柳风。”写尽了春日的温柔;“小楼一夜听春雨,深巷明朝卖杏花。”藏着市井巷陌的初春诗意。而折枝杏花,更是古人藏春的雅趣。不贪满树繁华,只取一枝春意,不是辜负,而是懂得珍惜,把自然的美好,轻轻揽入日常,让春日的灵动,相伴左右。这折枝的举动,藏着对春的喜爱,也藏着一份从容的

心境,不贪多,不求满,只取一隅美好,便足以慰藉人心。

杏花的花期不长,不过十余日,开得热烈,香得从容。花开时,轰轰烈烈,占尽春风,把初春的寂寥一扫而空;花落时,随风飘零,化作春泥,不留一丝遗憾。折下的花枝,在瓶中也能开上数日,从初绽到盛放,再到缓缓飘落,每一天都有不同的景致。看着花瓣慢慢舒展,又轻轻凋零,方才知道,春的美好,本就在于这份短暂与绚烂,恰如人生,珍惜当下的美好,便不负每一段时光。

如今远离故土,再难见院墙外的老杏树,却总在初春时节,怀念那满树杏花,怀念那一枝杏花归家的欢喜。每每在街头遇见卖花人担着杏花叫卖,总会驻足,买上一枝。捧在手里,走在街巷,那粉白的花枝,依旧能闹醒心底的春意。仿佛回到了儿时的小院,春风拂面,杏花飘香,岁月安然,时光静好。

折一枝杏花,便揽住了一整个春天。那粉白的花瓣,是春的笑脸,那淡淡的花香,是春的低语,那摇曳的枝丫,是春的舞步。杏花闹春,闹的是生机,是欢喜,是藏在岁月里的温柔与希望。不必寻遍名园胜景,只需一枝杏花在手,便能感受春意盎然,便能在烟火寻常里,遇见最动人的春光。

春风依旧,杏花常开,那折枝的欢喜,藏在心底,岁岁年年,不曾消散。只因这杏花,从不是简单的花,而是春日的信使,是人间的温柔,是藏在烟火里,最浪漫的春意绵长。

书香

“悦”读伴人生

□张守国

读书的乐趣,在于从“阅”读升华为“悦”读,将读书真正内化为一种生活习惯。

“知之者,不如好之者;好之者,不如乐之者。”要把读书当成人生终生的陪伴,绝不能把读书当成一种负担、当成一项任务;也不能把读书停留在汲取知识、谋取利益的阶段,而是要把读书当成一种兴趣、乐趣和一把提升人生的密钥,培养从阅读到“悦”读的生活习惯,让“悦”读伴随并助力美好人生。

我从小没有特别喜欢过别的东西,也无别的嗜好,只喜欢看书,在一般人的眼中略显木讷。常年与书为伴的习惯,常被同事们调侃“有闲情逸致”,甚至有同事直言不讳地说:“你这样太不合群了”。

我的父亲出身贫寒,小时候没上过学,不识字。1950年参军入伍后,他便一边刻苦训练,一边勤勉自学,渐渐养成终生向学的习惯,还练得一手苍劲俊秀的毛笔字。往后岁月,父亲始终忙里偷闲坚持读书练字,每到腊月,更是乐此不疲为乡里乡亲书写春联。

20世纪60年代末至70年代初,大众精神文化生活格外匮乏。受父亲言传身教,我自幼便与书结缘。纵然家境清贫,可读之书寥寥,练字之纸稀缺,但凡见到带字的纸张,我总要静心品读;寻得空白纸页,便提笔写字。记得上四五年级,一本《水浒传》让我迷上了看小说。后来偶然得到残缺不全的《林海雪原》《渡江侦察记》等读物,更是爱不释手,如痴如醉。课堂上,悄悄把书压在课本下静心品读;放学后,匆匆吃完饭,草草完

成课业,便捧书细读;夜深人静,便点起煤油灯,秉烛夜读,沉浸在文字构筑的天地里。

一页页书香,一方方文字,成了我心灵栖息的港湾。与书相伴的岁月里,我读完小学、中学,考入中专;步入职场后,又陆续考取大专、本科。一路走来,书香始终随行,陪我成长,促我沉淀,让我在人生路上稳步前行,日渐成熟通透。

于我而言,读书早已如同吃饭喝水、穿衣入眠一般,融入日常、根植生活,成为生命里不可或缺的一部分。时常感慨,有书香相伴的人生,内心丰盈,岁月安然,亦是此生莫大的幸福。

很多人总以忙碌为借口,无暇读书。可读书从无需刻意准备,只要心生向往,便随时可以启程。

忙时,工作间隙是读书的好时间。在繁忙的工作之余,或是在忙完了手头的一段紧张工作后,都是可以坐下来读书的。这个时候应读一点“豆腐块”类的警句、哲理性短小精悍的文章,还可以拿业务书籍来读,为更好、更高效地办理业务充充电、磨磨刀。

旅途出行,亦是读书的好时机。孤身出差,数小时乃至十余小时的车程,有书本为伴,时光悄然流逝,不觉路途漫长,更无孤身寂寥之感,反倒在一路书香里,收获感悟,沉淀思绪。

读书,能充盈心境、增添幸福感,能启迪智慧、排解烦恼,恰似武者运功疗伤,抚平心绪、慰藉心灵。心绪昂扬时读书,可收敛浮躁、平和心境;心生郁结、前路迷茫时读书,能提振底气、增添勇气。

静坐捧书,任心灵在笔墨文字中悠然徜徉,往往豁然开朗、茅塞顿开,褪去浮躁,回归内心的恬淡安然与温柔从容。这不同于嗜酒之人借酒消愁、醉忘烦恼,恰如那句箴言所言:书籍像一艘船,带领我们从狭隘的一隅,驶向生活无限广阔的海洋。

也正是有了读书的陪伴,我从一个懵懂无知的少年,走过意气风发的青年,又到了年富力强的中年;从一个初涉银行领域的职场新人,成长为商业银行主要业务等领域的业务骨干与管理者。

读书本就是一件赏心乐事,更能雕琢人生、点亮岁月。《星云大师谈读书》中说,读书要读出“做一个人、明一点理、懂一颗心、悟一些缘”。

正因此,迷茫无助时,读书能够指点迷津、坚定信心;浮躁不安时,读书能够静气平心、坦然面对。如此,便会提高读书兴趣、感悟读书的快乐、收获读书的乐趣,进而实现从阅读到“悦”读的蜕变。

说到底,读书是一种摒除物欲的操守,是一种抛弃杂念的安宁,是一种贫而达观的生存状态,是一种超越功利的愉悦心情。读书是对人生终极意义的追索,是摆脱孤独与烦恼的最佳方式,是对恩怨得失的超然待之,是成长过程中生命的历练和升华。读书的境界,如江海般壮阔磅礴,如繁花般清雅温婉,是人生至高至美的精神归宿。

当读书真正融入日常,成为习惯时,便能总体悟其中万般乐趣。此生与书为友,以书香为伴,自能邂逅人间烟火,尽享人生本真美好与安然。

礼赞金融伟业 传承文化薪火 报守四秩初心

——庆祝《城市金融报》创刊四十周年暨培育中国特色金融文化助力金融强国建设主题征文启事

2026年,《城市金融报》迎来创刊四十周年。四十年风雨兼程,报纸立足金融宣传阵地,与国家金融事业同频共振,记录改革发展征程,传递金融文化正能量;四十年初心如磐,深耕行业、服务读者,见证新时代金融高质量发展。1986年10月8日创刊以来,它从中国改革开放初期第一张金融类专业报纸起步,如今已转型为拥有“一报一网三微五平台”媒体矩阵的市场化金融媒体,始终以“严谨、专业、真实、客观”的媒体品格,为金融界、产业界、学术界以及政府部门等受众提供高品质内容。

为深入学习贯彻习近平总书记关于金融工作的重要论述,培育诚实守信、以义取利、稳健审慎、守正创新、依法合规的中国特色金融文化,讴歌新时代金融发展成就,传承红色金融基因,展现金融从业者使命担当,献礼报社四十华诞,《城市金融报》联合西安培华学院金融文化研究院,面向全社会开展主题征文活动。

本次征文以“礼赞金融伟业,传承文化薪火,报守四秩初心”为核心,聚焦中国特色金融文化培育践行、金融服务实体经济、金融改革实践、红色金融基因传承、金融助力强国建设,以及《城市金融报》四十年发展、读报用报感悟等内容,讲述真实金融故事,传递金融文化力量。征稿对象涵盖全国金融系统干部职工、高校师生、金融研究者、文学爱好者,以及所有关心支持金融事业与报社发展的各界有识之士。

作品需坚持正确政治方向、舆论导向和价值取向,主题鲜明、内容真实、情感真挚,兼具思想性、文学性与时代性;仅限散文、随笔、纪实文学,谢绝诗歌、小说、评论等体裁;字数控制在1000-2000字,超出篇幅限制者不予参评;内容为真人真事,严禁虚构、抄袭、剽窃、一稿多投等行为,作品须为原创且未公开发表,文责自负;以Word文档投稿,标题小二、黑体居中,正文小四宋体、1.5倍行距、首行缩进2字符,文末注明作者姓名、单位院校、联系方式、邮箱及100字内个人简历。

征文时间为2026年5月8日至9月30日,电子版稿件发送至邮箱653859817@qq.com,邮件及文档统一命名为“礼赞金融伟业四秩征文+作者姓名+作品标题”。主办方将组织专家评审组秉持公平、公正、公开原则开展评审工作,评选优秀作品若干,并为获奖者颁发荣誉证书;优秀作品将在《城市金融报》、官网及新媒体平台刊发,部分作品将纳入报社创刊四十周年纪念文集出版,后续活动另行通知。

主办方对入选作品享有非商业性宣传、汇编、出版等使用权,作者保留署名权,不另行支付稿酬;凡投稿者均视为认可本启事各项条款,活动最终解释权归主办方所有。

《城市金融报》
西安培华学院金融文化研究院
2026年5月

记忆

那年那月的“黄大个”,藏着陕北人的乡愁

□崔亚楠

前些日子,延川杨家塬的堂姐特意给我捎来一筐自家大棚种的鲜蔬:敦实饱满的露八分萝卜、鲜嫩修长的西葫芦、清爽脆嫩的黄瓜,更让我心头一暖的,还有一袋足有十来斤的自家玉米面粉。我把玉米面送到姐姐家,巧手擅厨的外甥女粗粮细作,只用纯玉米面蒸了一笼团子,内里还裹着甜甜的大红枣。这种玉米面蒸食,我们陕北老家统称团子,别处有人叫窝窝,也唤作窝窝头。

身为七零后,我对玉米面有着刻入记忆的执念。那年月,玉米面是陕北农家餐桌上下离不开的主食。玉米面团子、玉米面饅头,一日三餐,几乎顿顿不离。刚出锅的团子软糯香甜,尚可入口;若是反复回蒸几次,外皮便软塌发黏、臃口难咽,实在让人提不起胃口。

好在姐姐心思灵巧,总能把剩饭变出花样。那些热了好几顿的剩团子,经她切块翻炒,做成香喷喷的炒团子,瞬间成了稀罕吃食。我们兄妹几人围着饭桌狼吞虎咽,吃得津津有味。在物资匮乏、日子清苦的年月里,一盘炒团子,便是实打实的人间美味。

小学五年级,我到镇上中心小学住校读书。家里将石磨碾好的玉米面交到学校食堂,统一蒸成团子,每日排队打饭就餐。

食堂大锅蒸出的团子,反复加热后口感更差,干涩黏牙,难以下咽。

那时家境拮据,乡下孩子本就没有挑食、挑剔的资格。虽说比不上《平凡的世界》里孙少平、郝红梅求学那般清苦,好歹能填饱肚子,不至于忍饥挨饿。可望着碗里黄澄澄的团子,依旧难以下咽。同学们私下给它

起了个打趣的外号——“黄大个”。那时候,喧软的白面馒头,是只有逢年过节才能吃上一次的珍馐。

1986年我升入初中,生活光景渐渐好转,学校食堂日日都是白面馒头,陪伴我们许久的“黄大个”,也慢慢淡出了日常餐桌。

而今陕北大地,无论是城里高档酒店,还是乡间农家小院、山野农家乐,粗粮细作已然成了新风尚。久违的玉米面团子重新端上餐桌,用料精致、做法考究,可入口之间,却再也尝不出儿时那份质朴的滋味。

回望那个缺衣少食、度日维艰的年代,正是这不起眼的玉米面团子,默默养育了一代又一代陕北儿女。如今生活富足,家家衣食无忧,反倒不少人因饮食过剩、营养过剩,患上“四高”等富贵病。即便如此,连着吃上几顿粗粮团子,口感终究比不上白面细腻适口,粗粮与细粮,滋味里始终藏着不一样的分寸。

岁月静好,烟火寻常,白面大米早已走进千家万户,成为日常。可每每想起儿时的“黄大个”,心底依旧温润滚烫。它早已不只是一口充饥的粗粮,更是一代人熬过苦日子的鲜活印记,是深植陕北人骨血里的乡愁与牵挂。

无论走得有多远,日子过得多富足,只要想起那入口朴实的黄团子,便会念起故乡乡情,念起至亲家人,念起那段清贫却安稳、朴素又踏实的旧时光。

一枚小小的黄团子,盛着陕北人间烟火,藏着我们这代人再也回不去、却一辈子忘不掉的流年往事。

食味

人间至味是黄鱼

□徐楠

“清夜船头声聒耳,成群石首溯潮来。”春暖花开,此谓发陈,万物复苏,蛰伏休养了一冬的黄鱼也随着春汛应期而至,正是品鉴黄鱼的绝佳时令。

黄鱼,也称黄花鱼、石首鱼、菩萨鱼等,有大、小两种,两者形态相近,只是大黄鱼体长约40厘米,小黄鱼体长约20厘米。大黄鱼又称“大黄花”,它的嘴巴圆嘟嘟;而小黄鱼又称“小黄花”,它的嘴巴则是往上翘的,且汛期比大黄鱼略早。从宋代开始,人们对黄鱼有了更加深入的认识,对它的描写也更加具体。宋代医药家马志编著的《开宝重定本草》中记:“石首鱼出水能鸣,夜视有光,头中有石,如棋子。”《本草纲目》这样描述:“生东海中,其形如白鱼,扁身弱骨,细鳞黄色如金,首有白石两枚,莹洁如玉。”

桃花流水染脂艳,春三四月黄鱼鲜。黄鱼原本只是海洋里的一种普通鱼类。多少年来,黄鱼在我国南北海域里分布广泛,数量极为庞大,捕捞作业简单容易。渔民或驾一叶扁舟悠悠撒网,或数艘渔船齐头并进,施下大网合围捕捞,每每收获颇丰。明代田汝成在《西湖游览志余》中记:“每岁

四月,来自海洋,绵亘数里,其声如雷。海人以竹筒探水底,闻其声乃下网,截流取之。”黄花鱼自清代以后便成为贡品,《清稗类钞》中也提到过:“黄花鱼,每岁三月初,自天津运到京师崇文门税局,必先进御,然后市中始得售卖,都人呼为黄花鱼。”

中国人吃黄鱼的文字记载,最早可以追溯到春秋战国时期:吴王阖闾与东夷人作战,双方粮草殆尽之时,忽然看到海上有一片“金色”,原来是黄鱼鱼汛。吴军捞起烹煮,而东夷人却一条都没捕到,饥饿之下,只能投降。后来吴王发现黄鱼脑袋中的两颗白石,遂将其命名为石首鱼。

黄鱼入饌,性子随和,红烧、清蒸、香煎、做汤,样样都可以。黄鱼肉质细嫩,呈蒜瓣状,味道清香,无论采用上述何种烹调方式,都能保持无比鲜美的口感。清蒸黄鱼,鱼肉呈半透明的质感,蘸着酱汁,鲜甜细嫩,让人欲罢不能;红烧黄鱼皮细而滑,肉如蒜瓣,雪白且嫩,入口软糯即化,汁稠味浓,特别入味;香煎黄鱼,外皮酥脆、色泽金黄,肉质细嫩,美味诱人。