

## 心灵驿站



## 走进青铜岁月

◎黄宇曦

在中国，青铜文化延续了一千多年，它们见证了中华文明从多元走向一体的过程，也记录了中原王朝的起点和礼制中国的走向。

今年暑假，我选择成为宝鸡青铜器博物院的一名志愿者，来充实自己的假期生活。宝鸡青铜器博物院作为国家一级博物馆，有着深厚的文化底蕴和浓厚的历史氛围。

报到完毕后，老师便带领我们熟悉展厅，详细为我们介绍讲解需要注意的事项。例如讲解员应该站在文物的侧面，将最好的观赏位置留给游客。姿势，应当是身体微侧，走位为侧面行走，这样余光就能观察到游客的位置。手势有上手位、中手位和下手位，可以用来介绍不同形制、不同摆放位置的文物，以及与游客互动。这次以志愿讲解员的身份进入展厅，了解文物背后的故事，不仅让我大为震撼，也深受启发。

最开始，我对志愿者的工作很陌生。渐渐地，通过不断地听、背、读，主动找散客练习讲解，我终于在六天后通过考核正式上岗，成为一名志愿讲解员。戴好耳麦，调整站姿，从“青铜铸文明”几个大字的下方，进入第一展厅，在“青铜之乡”展厅，你可以了解宝鸡的地势地形和宝鸡出土的窖藏；第二展厅为“周礼之邦”，通过青铜器展示了周礼文化的起源以及周朝的制度；第三展厅名为“帝国之路”，以周王室的衰败和东迁为背景，以秦帝国的崛起之路为展陈线索，切割出曲折转折的空间脉络；第四展厅叫“智慧之光”，详细介绍了青铜器的制作工艺、流程和方法。我带领着游客了解周秦王朝在宝鸡的发祥，以及灿烂的青铜文化，丰富多彩的历史故事不仅提高了游客的观赏兴趣，也加深了他们对宝鸡这座城市的印象。

随着工作逐渐步入正轨，我和大家渐渐熟络。我们经常一起逛展厅，一起去食堂吃饭，一起研究文物，一起培训。我收获了新的朋友，这些经历也让我的暑假生活丰富了许多，我很喜欢这种充实有趣的日子。

时光飞逝，为期一个月的志愿活动很快结束了。200个小时，我在青铜器博物院学到了很多关于青铜器的历史知识，丰富了我的知识库。我也交到了很多朋友，丰富了我的朋友圈，我的假期也变得充实多彩。这段经历对我来说更像是一次时空的穿越，我体会到了讲解工作的辛苦，但每一次讲解完受到游客的点赞和鼓励时，我心中都会升起一股幸福感和自豪感。

作为一名宝鸡青年，我要尽自己所能展现宝鸡“青铜器之乡”的风采，为城市的发展作出自己的贡献。

## 穿过宝成铁路

◎李团结

在我心中，宝成铁路有着百般模样，我没有去过宝成铁路，没有机会实地探寻它的样子，心中却常常惦念着。

念念不忘，必有回响。一次，我终于登乘定制专列，能领略宝成线的风景，听听宝成线上的故事，感受“不怕苦、不服输、不含糊”的宝成精神。

8时许，列车缓缓驶出西安火车站，向着宝成铁路挺进。我打开手机，对照活动手册，查阅宝成铁路的文献资料，从文字中，感受宝成精神的伟大力量，汲取奋发向上的强劲动力。

宝成铁路，北起陕西省宝鸡市，南至四川省成都市，全长668公里，1958年1月1日正式通车运营，是新中国修建的第一条电气化铁路，是连接西南和西北的交通干线。宝成铁路的建成，结束了“蜀道之难，难于上青天”的历史。

我的耳旁回荡起唐代诗人李白的《蜀道难》，“蜀道之难，难于上青天！蚕丛及鱼凫，开国何茫然！尔来四万八千岁，不与秦塞通人烟。西当太白有鸟道，可以横绝峨眉巅……”脍炙人口的诗篇，不仅让我们感受到了诗词歌赋的魅力，更能感触到蜀地山川的壮美。

饶道、子午道、褒斜道、陈仓道……随着历史的变迁，它们留在了历史的深处。我们在列车茶吧餐厅，寻得一处品茶的好位置，临窗而坐，美如画卷的风景从眼前掠过。列车穿过繁华都市，驶过阡陌乡村，在绿色的海洋里游走，宛若游龙，生动诠释了火车似铁龙的形象比喻。

10时许，列车停靠眉县东火车站，我们前往扶眉战役纪念馆参观。临近12时，我们返回定制列车，继续向宝鸡方向前进。简单午餐后，我们便进卧铺车厢小憩。醒来时，列车已经行驶到宝鸡火车站，随即进入宝成铁路。

列车在山间铁道上蜿蜒前行，在大山间、河流上、隧道里描绘着自己的时光轨迹。我看着外边的景色，对宝成铁路的期盼更强烈了。

14时20分，我们如约来到宝成铁路秦岭火车站。秦岭火车站是陕西省境内海拔最高的火车站，1300多米的海拔使得它云雾缭绕，有“云山小站”的美誉。

走出秦岭火车站，沿着上山的道路，我们来到宝成铁路文学馆和宝成精神陈列馆。在宝成铁路文学馆，我们看到了《诗经》《蜀道难》《入蜀纪行诗序》以及《夜走灵官峡》《窗口》《穿越新

蜀道》等经典文学作品，它们体现了厚重的宝成文化，讲述了一代又一代宝成铁路工作者的艰辛历程。

在宝成精神陈列馆，从问道秦岭、决战山巅，到电化火种、守业艰难，再到美丽家园、宝成英雄，我们徜徉在宝成铁路的历史长河里，感受到了宝成铁路从动议、勘测、设计到建设运营的艰辛历程。我们发自内心地向铁路工作者致敬，他们的故事值得我们静心聆听，他们的精神值得我们永远学习。

返程列车上，同行的朋友动情地讲起了“三线”建设的故事，那段时光，就有宝成的印记。我们徜徉在宝成故事里，列车不知不觉行驶到观音山火车站。我们在活动引导员的带领下，行走于观音山站区，感受观音山的巨变。看着观音山电梯从山脚直冲云端，我深切感受到了铁路发展带来的红利。

16时30分，列车从观音山火车站驶出，开始返程；20时05分，列车到达西安站。走进宝成的所见所闻，萦绕在我的脑海中，久久不能散去。

我想，这便是学习的意义，从历史中凝视未来，我们充满力量；从精神里汲取营养，我们扬帆起航，一路乘风破浪。

## 难忘的擀面皮

◎王连想

几个月前，话剧《面皮》在国家大剧院成功首演。兴奋之余，我才意识到，自己有大半年没吃到宝鸡的擀面皮了。

宝鸡的特色小吃不胜枚举，什么文王锅盔、西府醋粉、宝鸡茶酥、西府扯面等等，其中最接地气且名气最大的当数擀面皮了。

宝鸡擀面皮以“白、薄、光、软、筋、香”而闻名，据说是从唐代的冷淘面演变而来的，筋道又柔软，香辣而可口，就成为名小吃。

2008年，我在宝鸡文理学院读书的时候，吃得最多的小吃就数擀面皮了。尤其是晚上，从画室出来，又跑了几公里，肚子早已空空如也。

那时候，学校食堂外围被隔出了许多房间，天一黑，这里就成了夜食者的好去处。我们在满天星辰下排队等候着属于自己的那份美食。小窗口前方的空地上支着几张简易的桌子，遮阳伞下，男男女女坐在座位上，大快朵颐起来。窗内白炽灯的光晕下，经营者把一份份码好的擀面皮倒进小铝盆，然后用筷子夹些用水焯好的菠菜叶、黄豆芽，再弄些黄瓜丝同切好的小块面筋一起放入盆中，然后熟练地加入食盐、香醋、蒜汁，最后再淋上一勺油泼辣子搅拌均匀，一碗鲜香可口的擀面皮就拌好了。

大伙儿有在窗口外的桌椅上直接吃的，也有带回宿舍慢慢品味的。而我们，常常拎着袋子跑到操场的看台上一坐，看着夜色下操场活力满满的锻炼人群，自顾自地吃起来。

我吃过很多地方的面皮，唯独对宝鸡的情有独钟，因为它在做法上与其他地方很不同。

宝鸡的面皮之所以被称为擀面皮，其实秘诀就在于“擀”。往往要头一天就和好面团，然后用清水洗去面筋，最后保留浓稠的面水。等待面水发酵后，就将其舀入热锅中搅动，直至糊化，并在锅内揉搅成团，趁热拿到砧板上擀制成厚薄均匀的薄片，然后就可以上锅蒸熟了。

擀面皮的配菜似乎也没有一样是多余的。面筋筋道有弹性，黄瓜清脆又爽口，而黄豆芽则很有嚼劲，咬过以后口中留有淡淡的豆香味儿。除了灵魂的油泼辣子，宝鸡擀面皮好吃的另一个秘诀，应该就是秘制料汁了吧。

肉蔻、白芷、丁香、砂仁……一锅料汁熬制下来，往往需要十四五种香料搭配。当然，每个门店都有自己的配比和熬制方法，这才是保持擀面皮风味独特、百吃不厌的“秘诀”。

宝鸡擀面皮还有个特征，体现在其独特的刀工上。别的地方的面皮似乎切得都很随意，略大于搪瓷碗口的面皮三刀两刀就切好了。而宝鸡的擀面皮切起来则讲究得很，每一刀约有一指宽，切得非常均匀齐整，能让人感受到制作者的一丝不苟。一年四季，擀面皮都是经典小吃。尤其炎炎夏日，一份凉爽的擀面皮下肚，暑气蒸腾的身体也获得了一丝凉爽，那香醋给原本毫无食欲的味蕾带来一些刺激，让人食欲大增。学生时代，我在相家庄中学实习的那一个多月里，每天中午都会到附近的市场吃碗擀面皮，换来一天的舒畅。

大学毕业后，我离开宝鸡，不能再像之前那样常吃擀面皮解馋了。一个偶然的契机，我竟然发现网上也能买到真空包装的，地地道道的宝鸡擀面皮。这让离宝鸡千里之外的我，空落落的心又得到少许的慰藉，这一吃，就是七八年。

何以解乡思，唯有擀面皮。每当我想起宝鸡，想起那些昔日时光，我就想起了宝鸡的擀面皮以及吃擀面皮的日子。于是，按照说明书上的步骤，我将西府大地的这份美食倒进盆里，加入佐料搅拌，那熟悉的味道，那些过往，又一股脑儿地回来了。



## 洋芋拌汤

◎何晓林

秦岭山里人把马铃薯叫洋芋，洋芋拌汤是山里人的家常饭，扮演着山乡农家早晚饭的主角，是农耕生活长期传承下来的餐食，也是我心中的美味。

洋芋拌汤能得到农人的喜爱，一是山中洋芋种植普遍，二是洋芋拌汤做起来简便省事。

傍晚，劳作了一天的农人，人困马乏回到家，做别的饭食颇费功夫，而洋芋拌汤既快又好消化，符合农家晚饭“喝汤”的习惯。主妇一进家门，系上围裙，拾些洋芋放在坐凳旁，边歇息边刮洋芋皮。人缓过劲了，洋芋皮也刮完了，用水洗净切成半指薄厚的片，添水烧火放入大锅煮，再取少半盆麦面加水搅拌或搓成小颗粒，用木杈或长筷子将其抖搅进洋芋煮至半熟的沸水锅中，小火煮着。这时，在挨着大锅的小锅里“炕”上切好的馍片，再切一盘白萝卜或胡萝卜丝，放上辣椒面，用炉膛烧滚的一勺热油往菜丝上一炆，在炆菜热油的淡烟里，呈稠糊状的大锅拌汤已熟，盐醋就直接调进拌汤中。饭勺搅拌时，如再放进一疙瘩农家猪肉臊子，洋芋的绵香和臊子的肉香就扑鼻而来。等小锅里的馍“炕”好，一顿比较讲究的拌汤套餐就做成了。

洋芋拌汤舀到碗里，放上油泼辣子，撒点葱花蒜苗，碗里溢出辣红汪油，诱人食欲。做拌汤看似简单，却也考验家庭主妇主次有序各不耽误的做饭功底和手脚麻利程度。

吃完饭，饭碗一搁，打着饱嗝，咂摸着洋芋留在口齿间的余香，因

乏了就倚在炕头，想睡就倒头睡去，倒有几分庄稼人的舒坦自在。

一大早起身，结实耐饿的饭吃不下肚，喝碗洋芋拌汤或洋芋玉米面糊，吃几片馍，身上热乎着下地干活，人也有力气。

其实说洋芋拌汤是一道家常美味也不为过。因为山里的洋芋个头不大，却有山地黑土养料孕育出的清甜味。这种山地洋芋，在拌汤里煮熟时，部分洋芋中的沙瓤已融进汤里，绵软又清香浓郁，端起碗喝一口，那清香味刹那间弥漫胸腔，提神鼓劲，沉淀在农人心里的，满满都是接地气的踏实感。

在物质生活匮乏的上世纪70年代，洋芋拌汤也是山区小城居民的爱。有一年初秋，作为吃商品粮的小城人，我们家由粮站供应的商品粮也接不上茬，父母就让我到城郊表哥家所在的村子，去已挖过洋芋的地里捡漏。一个下午我也没捡到多少遗漏的洋芋，正垂头丧气打算回家，却远远地看见表哥肩扛手提地赶来。原来，他从生产队分给他家的洋芋中给我家分了多半竹篮，又让我把他家有点生虫还没舍得吃的半袋子麦面扛走。我一时喜出望外。回到家，备受缺粮煎熬的母亲很高兴，立即用细罗筛掉面虫，取了面，刮了洋芋皮，做了稠糊一锅仅放了盐醋就美味可口的洋芋拌汤，没馍没菜，我们兄妹三人，敞开肚子喝了一顿饱饱的洋芋拌汤。吃过饭，我们兴奋地在院子里玩耍，天很晚了还不愿进屋睡觉。

真怀念那带着山乡纯朴亲情的洋芋拌汤。

