

# 千年古渠赏红叶

文/徐静

一直以来,都听闻郑国渠的秋日美景别具一番韵味,那是历史与自然完美交融所绘就的独特景致。终于,在这个秋风悄然拂起的日子,我满怀期待地踏上了前往郑国渠的旅程。

当我踏入景区的那一刻,仿佛瞬间迈入了一个神秘的时光隧道,每迈进一步,都似乎能清



晰地感受到历史的深沉回响。遥想战国时期,郑国渠在劳动人民的辛勤汗水与智慧结晶中应运而生,它宛如一条横卧大地的巨龙,毅然改变了关中地区的命运,成为秦国走向兴盛的有力助推器。那是何等令人惊叹的智慧和坚韧不拔的精神!这古老的水利工程,恰似一位沉默却智慧的老者,静静地见证了无数的风云变幻,历经岁月沧桑,如今依旧向后人娓娓诉说着往昔的辉煌。

沿着蜿蜒曲折的小路缓缓前行,我渐渐地

被眼前的景色深深震撼。身旁的山水仿若一幅徐徐展开的流动画卷,而那红叶,无疑是这画卷中最为夺目耀眼的色彩。起初,只是星星点点的红,如同羞涩的少女在绿树丛中若隐若现,给人一种朦胧的美感。随着脚步的移动,红叶越来越多,恰似熊熊燃烧的火焰在山间肆意蔓延。

“停车坐爱枫林晚,霜叶红于二月花。”面对此情此景,杜牧的这句诗自然而然地脱口而出。我静静地伫立在那里,凝视着漫山遍野的红叶,心中充盈着无尽的惊叹。这些红叶宛如被秋霜点燃的炽热热情,它们在风中摇曳,发出沙沙的声响,仿佛在讲述着自己的故事。那是从春夏的翠绿走来的坚韧,是经历风雨后的灿烂。

郑国渠的红叶大多是自然生长的黄栌树,每一片叶子都承载着四季的记忆与变迁。它们历经了春夏的翠绿苍翠,在秋天,经秋霜的浸染,最终幻化为醉人的红色。景区内大面积的黄栌树遍布,为这本就如山水画般的峡谷风光,增添了几分宛如油墨画般的浓郁氛围。

我情不自禁地放慢了脚步,渴望将每一片红叶、每一处风景都铭刻在脑海之中。我伸手触



地领略这大自然的馈赠。大片的黄栌与雄伟的峡谷相互映衬,峡谷因红叶而添柔美,红叶因峡谷而更显壮丽。

在这美景之中,我不禁陷入了更深的思考。郑国渠不仅是一项伟大的水利工程,更是人类与自然和谐共生的典范。古代劳动人民凭借对自然的敬畏和智慧,创造了惠及后世的奇迹。而在如今追求现代化的进程中,我们是否还能坚守对自然的尊重与顺应?

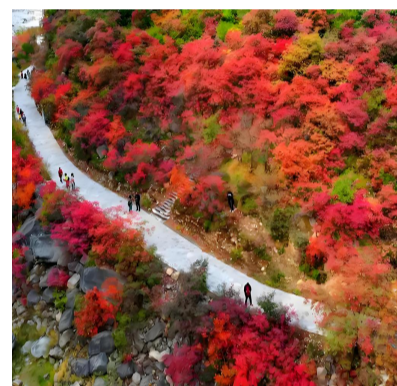
“看万山红遍,层林尽染。”这壮丽的景象让我心潮澎湃,仿佛置身于伟人眼中那波澜壮阔的世界。我沉醉在这山水红叶之间,尘世的烦恼渐渐消散。这一刻,我只是一个欣赏美景的旅人,与历史对话,与自然相拥。

不知不觉间,已在郑国渠中流连许久。这次

游览,不仅是一场视觉的盛宴,更是一次心灵的洗礼。郑国渠的秋,将历史韵味和自然魅力完美融合,它像一把钥匙,打开了我心中对美好的向往之门,让我在这纷繁世界中,寻得一片宁静港湾。

离开之时,我怀揣着满满的回忆和深深的眷恋。这秋之韵不仅会在我的梦中浮现,更会成为我内心永恒的美好。它提醒着我,无论世界如何变迁,都应从历史智慧中汲取力量,在自然怀抱中寻觅宁静,让生命在历史与自然的和谐共融中绽放光彩。

秋色正浓,诗和远方就在这山水之间,看斑斓如画的景致,看漫山的红妆盛景,看古渠的悠悠历史沉淀时光的厚重……



# 父亲的臊子面

文/毛晓梅

“隆冬到来时,百花即已绝”。秋风渐行渐远,冬日的脚步悄然临近。在这个秋风萧瑟的季节里,总让人不由地怀念起曾经那些温暖人心的记忆,尤其是父亲亲手做的臊子面,那熟悉的味道,如同冬日里的一缕暖阳,穿越了时空,时时温暖着我……

父亲不善言辞,却有着一双巧手,总能将平凡的食材变成令人回味无穷的美味。臊子面,这道源自家乡的传统面食,在父亲的手中,似乎被赋予了新的生命,每次我都能吃上两大碗。制



作臊子面的过程繁琐而讲究,从选材到烹调,每一步都需精心雕琢。父亲总会亲自挑选上好的面粉,他说,“好面才能做出劲道的面条。”他先在面粉中加入适量的水和盐,水和盐不能多,也不能少,多一分则软,少一分则硬。接着加入碱面,父亲开始揉面。不一会儿,白亮光滑的面团便揉好

了。父亲揉完面时还完美地做到了三净:手净、盆净、案板净。和面、揉面、醒面,每一个步骤,父亲都一丝不苟,仿佛在与面团进行着一场无声的对话。父亲常说,“做事如和面,都需耐心细致,不急不躁,定能成就佳作。”

臊子的食材更是考验一个人的耐心。牛肉、生姜、土豆、胡萝卜、豆腐、泡好的黄花菜和木耳都被父亲切成大小均匀的小丁,盛在了各色碗里备用。接下来就要制作臊子了,父亲总是很认真。他先将锅烧热,倒入适量的油,待油温恰到好处时,立即将肉末倒入锅中,用铲子不断翻炒,放入姜沫去腥增香,加胡椒粉、生抽调味,再倒上老抽上色,直至肉末变得金黄酥脆,香气四溢,接着依次加入葱花爆香,放入胡萝卜翻炒,倒入土豆丁继续翻炒,加入开水、豆腐、泡好的黄花菜和木耳,起锅时再点缀一些香菜,用于提香。于是,当浓郁的臊子香气在厨房里氤氲开来时,我便知道:一顿美味的臊子面即将出炉了。

臊子做好后,面也就醒好了。父亲拿出那根家中使用多年的擀面杖,先用双手紧握擀面杖的两端,来回有节奏地推动着面团,来回几下,便变成面饼。再把面饼卷在擀面杖的中间,双手分别按压着面饼以外的擀面杖,往前擀一下,再往后



拉一下,每反复擀几下,再将面饼松开,转动90度角,再重复撒面粉、卷、压、抽擀,如此几个回合,在擀面杖的碾压下,面饼逐渐变成了一张透



亮光轻薄的大面皮。父亲将面皮一层一层叠放在案板上成长条状,在上面撒一层薄面,右手拿刀,左手按压面饼,右手切下一刀,左手便往后挪一下,一眨眼功夫,一排粗细均匀的面条便排列在眼前。最后,父亲将切好的面条捋顺,再撒些干面粉,防止它们粘连。

每当这时,我们都会迫不及待地围坐在餐桌旁,等待着父亲的臊子面上桌。那热气腾腾的面条,搭配着色泽诱人的臊子,面条的劲道与臊子的鲜美完美融合,每一口都鲜美美味。父亲在一旁微笑着看着我们吃,眼中满是欣慰与期待。他还告诉我们,“无论做什么事情,都要像做臊子面一样,将就不得。要用心去感受,用爱去做事,专注其中,方能收获真正的成功与幸福。”

如今,岁月流转,父亲早已不在人世,但父亲的臊子面味道却永远留在我心中。每当冬日来临时,我都会尝试着去为家人做一碗热腾腾的臊子面,让这份家的温馨与深深的爱,传递下去。我学着父亲的样子,仔细挑选食材,认真切肉菜、炒臊子、擀面条,每一次尝试,都让我更加深刻地体会到父亲当年的用心与付出。是啊,它不仅仅是一道美食,更是一种精神与爱的传承,它教会我们做人做事都要像做臊子面一样,要专注、要用心、要有热情与爱,才能更好地走好脚下的每一步。