



抒怀

# 工地的黄昏

翁郑榕

傍晚时分,我戴上那顶沉甸甸的安全帽,目光越过喧嚣,投向远方。夕阳如熔金般倾泻,将一座座新兴的大楼镀上了一层耀眼的光辉。

在他人眼中,这些建筑或许只是冰冷的“钢铁森林”,但于我而言,它们却蕴含着无尽的温暖与热情。在这炎炎夏日,它们仿佛与我一样,怀揣着一颗滚烫的心,共同承载着对未来的憧憬与希望。

我是一名奋战在工地基层的工作者,我深深懂得,从平地到高楼,这一路凝聚着多少工人心血和汗水。他们粗糙的手掌,茧疤亮得如同琥珀,痴和痴重重叠叠,变形的手指像枯藤,攀缘着岁月,铭记着青春。一人的额上还有一块疤痕,记载最初上工地的粗心和激动。一层的楼板,用每个人的心血作梁;一堵堵的墙体,用每个人的坚持浇筑。

夜幕降临,工地依旧灯火通明,今晚又是一个不眠之夜。距离交房仅剩半个月,时间紧迫,任务繁重。商混车的轰鸣、压路机的震颤与航吊的起落交织成一首动人的交响乐。在这片灯火辉煌

中,每个人都在为最后的冲刺而努力奋斗。

营销中心内,营销部和工程部的人正在测着各项参数,平时非常小资和爱美的女孩子,正坐在狭窄的配电柜过道看着蓝图,生怕一个小小的端子标错了地方,那种投入仿佛世界上就她一个人。

而此时此刻,您和家人或许正在享受天伦之乐,可爱的孩子们手里正端着一碗泡面津津有味地吃着。在很多人的眼里,“90后”还是撒娇的孩子、依赖外卖的“小白”,但是工地一线他们已经不是大家心中的那个形象了,安全帽的每天陪伴,已经使他们懂得了什么是责任与担当。这群年轻人说,干了一天好不容易休息一小会儿,就想当个“吃瓜群众”。他们所谓的“吃瓜”,并不是在议论明星,而是真的在吃西瓜,那种甘甜,只有“爽”一个字可以形容。

我沿着庭院的石子路踟蹰前行,想起工程部杨经理白天说的一句话:“石子路一天都能走两万多步,每天位居微信运动朋友圈的榜首很自豪。”他平时



网络图片

很幽默,干起工作也是一个“拼命三郎”,不管对现场哪位工人,无论年龄大小,发起脾气来还是挺凶的,谁要做错了事,他眼睛瞪得像铜铃,他说:“任何事情,我只要结果,不要过程,困难不要讲,办法自己想!”一会儿又无比心疼地说:“可惜了鞋啊,一个工程已经穿坏了五双鞋子啊!”他就像个两面人,时而严厉,时而温和。

交房的日子越来越近,大楼下的烤鱼店成了工人们欢聚的场所。他们用瓷碗饮酒,喝得有些疯,有些狂,甚至喝得泪流满面。那个叫阿蛮的男人,想起自

己结婚五天就离家,已八个月了,不知新娘子在家过得咋样?她说孩子在肚子里,像春天的胡豆角、豌豆角,开始鼓了起来。于是,他喝了整整一斤半白酒。他喝的仿佛那不是酒,是爱情的蜜浆。

然而,当这一切尘埃落定之时,他们又将踏上新的征程。下一个工地在哪里?他们又将在哪里扎下新的“脊梁”?这些问题或许没有答案,但正是这份未知与挑战,激发了他们不断前行的动力与勇气。在这片充满希望的工地上,他们将继续书写着属于自己的辉煌篇章。



诗意

## 党建领航 侨乡振兴 ——赞码头侨乡网红打卡地

黄一瑜

### 诗南音乐水乡

古渡新村自播芳,  
波光潋滟好晴阳。  
深廓迎阁花枝动,  
曲径朱栏线谱长。  
高壁题诗弘国粹,  
老墙绘画树伦常。  
家家玉律清音啾,  
共奏和谐与吉祥。

### 铺前土楼畲族文化

果树峰峦叠翠屏,  
恢宏气势撼门庭。  
雕花缕叶功夫细,  
架构环廊技艺灵。  
栈道携游添雅趣,  
凉亭煮笋话温馨。  
竹竿挥拍轻盈舞,  
畲族山歌入耳听。

### 微菜园尚真农文旅基地

素养提升育栋梁,  
尚真基地写华章。  
农耕体验锄犁累,  
烹饪品尝饭菜香。  
民族手工精致美,  
智能温室力新强。  
潮头勇立朝前闯,  
党建先行领远航。

### 高盖荔香缘山庄

休闲胜地荔香缘,  
筑阁晴岚翠霭间。  
博弈排兵玩智勇,  
围炉著笋品瓜甜。  
乡音驿站八方客,  
宴席家常百味鲜。  
遍岭葱茏花似锦,  
筑巢引凤谱新篇。

## 回首童年

陈茂金

叠起  
童年的画卷  
一抬脚  
便已进入青春的门槛  
蓦然回首  
童年的笑声  
已被满树的花枝  
轻轻接住  
等我再去采摘  
孰料  
又让过路的风儿  
悄悄窃走  
只留下一路  
开开落落的花儿  
让我到梦里去  
到梦里去悉心捡拾

## 山形石

洪少霖

千姿百态,命运与时光将它们雕琢  
最是天然,得以沉淀万物本性  
以不同深沉,孕育灵性及内涵

寻寻觅觅,是缘分让目光彼此对视  
挑拣万千,只为遇见它们的别样  
风光

想拥入怀中,想孕育心间

无数山形石,汇聚成万水千山的模样  
无数世界,组合成红尘三千及方外  
净土

山形石上长出绿植,赋予人间超凡  
生命

那是柔软的新生,那是一场奇遇  
你不曾见它们真容,因为你不曾听  
它们言语  
你看透它们的千秋万载,就明白它  
们的悲欢离合

山形石,是望穿春花秋月的淡然  
山形石,是冷与热碰撞后的旷世  
容颜  
亦是时间的艺术,岁月最后的柔情

## 智勇担当 改革先锋 ——开国名将叶飞的精神特质

黄毅琳

缅怀,是为了更好地纪念。纪念,是为了更好地传承。传承红色基因,发扬红色传统,聚焦红色沃土,赓续共产党人精神血脉,始终保持革命者的大无畏奋斗精神,鼓起迈进新征程、奋进新时代的精气神。在叶飞将军诞辰110周年之际,我们深切缅怀他为中国革命、建设、改革事业建立的不朽功勋,追思和学习他为国家、为民族、为人民不懈奋斗的崇高品德和始终不渝的革命精神。将军的精神特质来自家庭熏陶,成于革命熔炉,臻于实践创新,永载史册册汗青。

叶飞(1914—1999),开国上将,他骁勇善战、战功卓著,是我党我军一位颇具传奇色彩的高级将领,同时,也是一位实事求是、光明磊落、无私无畏、敢于担当的无产阶级革命家、政治家。将军坚定“忠”的信仰,坚守“真”的品格,坚持“闯”的精神,坚强“实”的作风,他的一生是革命的一生,战斗的一生,是全心全意为人民服务的一生,是追求真理、献身共产主义事业的一生。习近平总书记曾著文尊崇将军是我们福建的革命老前辈,着重指出:新中国的开国名将叶飞出生于菲律宾奎松省,是中菲

两国人民共同的骄傲。

在革命、建设、改革事业中,叶飞将军坚持真理、敢于负责、智勇担当,在军地多个领域书写传奇人生。他坚持问题导向,深入调查研究,勇于开拓创新,不愧是改革先锋。

疾风知劲草,危难见担当!1935年1月,中央主力红军长征后,在闽东革命处于生死存亡的紧急关头,叶飞主持召开中共闽东特委紧急会议讨论对策。会上,有人提出要苏区共存亡,与敌人决一死战,叶飞主张只有保存有生力量,才能坚持斗争。经过激烈争论后,会议决定按照叶飞的意见,改变战略方向,转移到苏区外围开展游击战争,保存革命有生力量。

1940年5月,叶飞等人率新四军挺进纵队为防备日伪军“扫荡”报复,进驻郭村。上级数次来电指示,切不可在郭村孤军作战。叶飞作出了独立作战、还击敌人的决定。他指挥1个多团不足2000人的兵力开展郭村保卫战,历时7天7夜粉碎了敌人多次进攻,共歼敌3个团、击溃10个团,成为我军以少胜多、以弱胜强的经典范例,也揭开了新四军东进的序幕。郭村保卫战充

分彰显了叶飞坚持实事求是、敢于负责的精神。

中华人民共和国成立后,叶飞长期担任福建省党、政、军主要领导,为福建的社会主义革命和建设作出了卓越贡献。叶飞同志坚持实事求是的思想路线,作风深入,求真务实。他对工作负责,处事果断,雷厉风行,具有开创新局的气魄和勇于创新的精神。20世纪50年代,叶飞同志主持福建省委工作期间,带领全省广大干部群众,克服自然条件恶劣和缺资金、少技术等困难,移山填海、劈山筑路,建成厦门海堤、鹰厦铁路等一批重大工程项目,为福建经济社会发展奠定了重要基础。

1975年1月,叶飞同志出任交通部长,敢于冲破“四人帮”的重重干扰,坚持解放思想,坚持改革创新,勇于开拓,锐意进取,毅然决定买船,把一支有强大实力的中国远洋船队建设起来。为拓展香港招商局业务,叶飞积极谋划创建蛇口工业区。他创造的“蛇口模式”是国家在建立经济特区之前最成功的试验。1978年12月底,党的十一届三中全会召开,党的工作重心转移到经济建设上来。随着沿海特区的开辟,蛇口

工业区建设过程中,吸收外来资金、技术和管理经验,探索市场经济运作规律,引进竞争机制等做法,很快被称为“蛇口模式”广泛传播开来,对沿海各大城市陆续开始的改革开放、特区建设,起到了示范和推动作用。

1979年2月,叶飞奉命调任中国人民解放军海军第一政委、司令员。他十分重视海军现代化建设,多次深入基层调查研究,不辞辛劳巡视海疆,为人民海军挺进深蓝、发展壮大倾注大量心血,付出艰辛努力。1980年底,《军港之夜》歌曲开始流行,在海军内部备受争议。时任海军司令员的叶飞,虽已年过六旬,却思想开明。他让海政文工团组织一场文艺晚会,邀请海军和地方的一些老同志来观赏。《军港之夜》深受欢迎,引起了战士们的情感共鸣,有海味、有兵味,反映了部队生活。叶飞的充分肯定,让《军港之夜》传唱万里海疆,因为《军港之夜》,当时全国青年掀起了报名当海军的热潮。

将军的精神特质,永远激励后人为强国建设、复兴伟业而努力奋斗!将军的精神特质,成为侨乡人民历久弥新的宝贵财富、不朽丰碑!



呷好

## 时光深处的面粉枣

李艺群



网络图片

临睡前,孩子的肚子传来咕噜咕噜的响声,翻箱倒柜地找东西吃。没找到面包或饼干,就泡了碗芝麻糊。热气氤氲,孩子一边吹着气,一边埋头吃。抬头问了我一句:“妈妈,你小时候有芝麻糊吃吗?”我不假思索地回答:“没有。”“那要是半夜突然肚子饿吃什么?”我开始苦思冥想,在物资匮乏的年代,什么东西可以快速填饱肚子。

我想到了芝麻糊的前身——面粉枣。

面粉枣,在厦门、台湾、山西、北京等

地被称作面茶。以面粉为主料,将面粉炒熟,加上炸好碾成末的油葱、花生、黑芝麻等配料,最后撒入白糖,混匀即可。闽南话叫“面粉做”,音译成普通话就成了面粉枣,所以面粉枣里没有枣。面粉枣香味独特,具有健脾补胃之功效,既可当饭吃,又可作为点心。

早年曾听母亲说,在我断奶后,每晚临睡前,她都要把米糊煮好,放进热水瓶里保温。半夜,饿醒了,母亲就把热水瓶里的米糊倒出来,一口一口地喂我。再长一些后,不吃米糊。家里就常备着

面粉枣,可以随时充饥。

母亲年轻时是炒面粉枣的好手。面粉枣原料简单,制作简单,品质的好坏全在于温度与时间的拿捏。土灶、大铁锅、慢火,近一个小时,不断地翻炒锅里的面粉,确保不会烧焦。将面粉炒至微黄,加入事先炒好并研磨成细末的油葱。炒制完毕,晾凉,装入提前洗干净并没有水汽的玻璃瓶中。密封保存,放在干燥的地方,一个月都不会变质。吃时,在搪瓷碗里放一二匙的面粉枣,滚烫的开水,冲进碗里,激发面粉与葱头