



我爱雪

区军休五所 任传家

去年冬天回家探亲，正值满天的飞雪飘飘洒洒，踮着猫步的细步，东张西望，不紧不慢，轻轻落下。树上好似梨花绽放，楼群好似披上了洁白的婚纱。路旁停放的汽车，盖上了一层层厚厚的洁白棉被。行人在雪地上留下了一串串深深的脚印，好似一个个跳动的音符，吱吱呀呀地叫着跳着。三个小伙站在雪地里，仰望苍穹，迎着满天飞舞的雪花，任其在脸上身边肆意地绽放挥洒，细细品尝初雪的味道。小狗在雪地上撒尿，留下了黄酥的渣滓洞。公交车驶过的车辙伸向远方。雪，如一支美妙

的乐曲在轻轻地飞，一幅幅动人的雪景，在脑海里萦回。满天飞雪，使我不禁浮想联翩，油然想起古代两位诗人，在大雪纷飞的日子，触景生情，即景咏雪诗两首：“天上没有麦子堆，为何白面满天飞。莫非玉皇修宫殿，南天门外撒石灰。”“此花自古无人栽，一夜北风遍地开。近看无枝又无叶，不知何处长出来？”虽为“咏雪诗”，但字里行间不见一个“雪”字，却句句扣“雪”，被后人誉为“雪诗”经典。

雪停了，一群孩子在撒欢。有的抓起一把雪，塞进同

伴的衣领，逗出一串串嘻嘻哈哈的尖叫；有的将雪团成一个个球状，追逐嬉闹，打雪仗。这场景又重新勾起我的童心，遂抓起一把雪，跃跃欲试；有的堆起不太像人的雪人，红萝卜做眼，黑炭渣做鼻，一群孩子围着，蹦蹦跳跳。几个穿着红色羽绒服的摄影爱好者，拿着“长枪短炮”，站在雪地上拍雪景照，好似一簇簇燃烧的火苗。

我爱雪。雪是温柔的，它更是勇敢的，任凭风怎么吹，怎么吼，它总是不声不响，似柳絮在空中轻轻炫舞着，慢慢扑向大地母亲的怀抱。雪，从

外表看。似乎冷酷无情，心里却装满了善良和纯洁，让大地浸满了温馨，为来年带来万紫千红、五谷丰登。

我爱雪。雪落在人们的心灵，涤污荡秽，把龌龊和贪婪埋葬，逐利不是人生的唯一，奉献才是人生崇高的境界。

我爱雪。雪千姿百态，飞扬扬扬，默默地吸吮着空气中的尘埃，净化空气，抑制害虫，给人们带来云飞霞涌月白风清。

我爱雪。愿我们的祖国如雪一样晶莹剔透，生活如雪一样的和谐温馨，中国梦像雪后艳阳映照下的大地，金光闪闪，璀璨无限！



贾云龙/书

生活·诗

风清气正

高道忠

廉政八条规矩立，打虎拍蝇鏖战急。
周徐薄令苏荣倒，举世赞赏惊叹奇。
反腐效显未绝迹，中央令发推继续。
制度惩戒三管下，践行正气全民喜。

楹联·年

社会主义核心价值观联

宝贵价值观，铸千秋大业；
辉煌中国梦，建永世强国。
——张泽民

春风化雨，法治文明谋国计；
善政施恩，富强平等重民生。
——张明杰

官清政固；法治邦兴。
——刘连璧

友善和谐，同圆中国梦；
爱国敬业，共绘小康春。
——李文汉

怀仁执政，国强民富；
友善为邻，雨顺风调。
——菅孟周

法制举镰锤，神州奋跃通天路；
文明兴社稷，圣土长荣旷古春。
——李侠

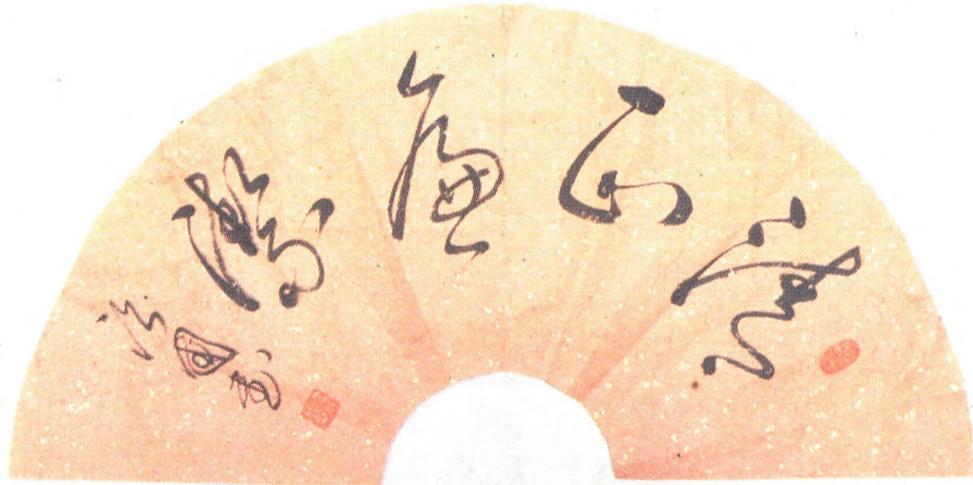
公正和谐需法治；
爱国敬业务文明。
——王继坤

法治展宏图，惩腐扫霾腾瑞气；
文明开泰运，尊荣弃耻树新风。
——王杰

廿四字珠玑，万道霞光辉美梦；
五千年家国，一条锦路奔强邦。
——李振庄

清正廉洁

王治国书法作品



京师美馐：全聚德烤鸭

文/李海荣

北京烤鸭是誉满天下的地方特色美食。《燕京杂记》称：“京师美馐，莫妙于鸭，而炙者尤佳。”创办于清朝同治年间的全聚德及其创始人颇具传奇色彩。

全聚德的创始人名叫杨全仁，是河北冀县的一个农民。十来岁时，他家遭受水灾。兄弟四人商量着将家中的几亩薄田变卖均分，从此各谋生路。杨全仁只身一人北上京都，开始了独自闯荡的生涯。

起初，他曾在北京的郊区受雇于人，帮忙放养鸭子，学得了一

手填鸭和屠鸭的技术。后来，他又同别人合股，做起了生鸡生鸭的买卖。就这样，杨全仁靠着微薄的收入逐渐积攒起一些资金，在前门外购得了一处堆房，将他那小小的鸡鸭摊从正阳桥头迁到了肉市胡同的广和楼北口。每当收工，杨全仁都会路过生意特别红火的便宜坊，心中也总梦想着有朝一日能开一家属于自己的烤鸭店。

为了实现这个梦想，杨全仁努力了20多年。同治三年（1864年），肉市胡同路东一家名叫“德聚全”的干果店濒临倒闭，杨全仁盘下了它的铺面，并将字号改成了“全聚德”，正式经营起烤鸭子的生意。

起初，全聚德的生意并不是太好。杨全仁深知要想在饭馆林立的前门外站住脚，可不是一件容易的事情。饭馆生意兴隆不仅要有好的特色，还要有好厨师、好堂头、好掌柜的。他经常到京城著名

的烤鸭店转悠，寻找烤鸭高手，探察烤鸭秘诀。

当时，京城的烤鸭已有焖炉与挂炉的区别。焖炉烤鸭数米市胡同的老便宜坊为京城第一，挂炉烤鸭则以东安门外的金华馆最为有名。金华馆虽然只是个挂炉铺，门面很小且不设座儿，但它却大有来头。因为这家店铺拥有皇家御赐的腰牌，专为宫廷和各王府供奉烤鸭、烤鸭。金华馆里有一位姓孙的师傅技艺高超，曾在包哈局当过差。包哈是满语下酒菜的意思，包哈局就是清宫御膳房里专为帝后做挂炉猪、挂炉鸭的机构。杨全仁与孙师傅见面不久便成了朋友。他们经常在一起谈天说地，饮酒下棋，关系越来越密切。终于，在重金礼聘之下，孙师傅来到了全聚德。

自从聘请了孙师傅，全聚德的生意愈加蒸蒸日上，在全京城的烤鸭店中崭露头角。全聚德新改

进的挂炉炉身高大，炉膛深广，一炉可以烤出十来只鸭子。六尺多长的烤鸭杆在孙师傅的手中应用自如，一只只肥鸭被他轻轻挑起，飞一般越过火苗，钻进炉膛，稳稳当当地挂在炉梁之上，不一会儿，丰盈饱满、色泽鲜亮的美味烤鸭就出炉了。

孙师傅烤好的鸭子外焦里嫩，酥香扑鼻，表皮呈枣红色，肥而不腻，瘦而不柴，吃起来唇齿留香，回味悠长。食客们一传十、十传百，全聚德的牌子越叫越响亮，很快在京城挂炉行里独领风骚。

全聚德的创业史就是一部耐人寻味的奋斗史。杨全仁从一个十几岁的逃荒少年白手起家，成长为贩卖生鸡生鸭的摊主，再奋斗成为京城有名的烤鸭店主，其间经历了多少艰辛与磨难，又蕴含了多少人生的酸甜苦辣，正是这种自强不息的精神为全聚德开拓了全新的天地。



投稿要求

本刊征集作品内容：
1. 生活散文、随笔、评论等文字作品，字数1200字左右。
2. 摄影、书画、漫画等图片作品，请以jpg格式投稿。

本刊投稿邮箱

shaping0926@126.com