



## 心灵驿站 假如我能作画

□黄德高

假如我能作画。

既然是“假如”，说明“不是”。但“不是”并不能阻止“假如”。

假如我能作画，我一定要画一只飞翔的鹭鸟。那一年，我和一群同事去大西南一个有名的景点，在一片空旷的河岸边，我极目远眺，处处是峻岭，岭岭有森林；我环顾四周，身旁是河滩，水在石上湍。一轮夕阳将余晖洒向如画如染的江山。恰在这时，一只白鹭进入我的视线，只见她划动双翼不疾不徐，彩霞作陪衬，群山作背影。哦，她是个天地间孤独的旅者，却似乎方向明确矢志不渝。她来自哪里？她飞向何方？她坚定的眼神里是否含有悲伤？四野阒然，晚风浩荡，不知还有多久才是她下一站落脚的地

## 慈善征文 凡人善举情满水乡

□薛宏金

时光荏苒，我到市慈善总会工作一晃五年了。

五年来，我目睹了慈善凝聚人心、公益汇聚力量的真谛，体验着慈善工作者的使命、责任和担当，感悟着兴化普通百姓的慈善情怀。

五年来，全市上下普及慈善知识，树立慈善典型，开展慈善志愿服务，使“人人可慈善”的理念深入人心，守望相助、和谐向善的风气逐步形成。2014年8月，我市被评为“慈善五星城市”，跨入全国慈善城市百强行列。慈善总会开展的扶贫济困、扶助弱疾、助医助学等慈善项目，引起了社会的广泛关注。就拿“慈善血透”项目来说，这是为尿毒症患者这一特殊群体设置的。慈善总会与医院共同出资采购血液透析设备，对家庭困难的尿毒症患者的血透治疗费用给予减免。只有当你置身血透病房，面对几十名正在进行血透的患者，你才能体会到“慈善血透”项目为什么被称为“为生命续航”的民心工程。“情暖万家”“助学圆梦”“牵手困境儿童”“慈善医院”“爱老无忧综合责任保险”……不少群众遇到困难就会想起这些响当当的慈善品牌。这些慈善项目充分体现了党和政府以及社会各界的关爱，也展示了水乡兴化人文明、慈善、博爱的精神风貌。

五年来，慈善之花开遍水乡大地。本着“慈善为民，服务为本，乐善好施，扶贫济困”的办会宗旨，各乡镇、街道办相继成立了具有独立法人资格的慈善会，村、社区建起了慈善工作站，全市编织起温暖人心的慈善之网。慈善资金是慈善组织开展救助工作的基础，是发展慈善事业的根本保障。市慈善总会稳健实施资本运作，增加投资理财收益，本金突破5000万元。乡镇街道慈善会募集善款2500多万元，不仅提升了基层慈善组织面对面的救助能力，也成为当地群众奉献爱心的平台和困难群众的贴心依靠。机关部门、企事业单位和群众团体的干部职工积极参与慈善“一日捐”活动，市四套班子领导带头捐款，为慈善事业奉献爱心。兴化农商行作为一家地方性金融企业，发展之余不忘反哺社会，一直致力于公益慈善事业，累计捐款300万元。双弘、和旭、诚园、凯德、恒大等4家房地

## 朝花夕拾 尧王山

□万德华

尧王山不高，海拔300多米；尧王山简朴，小松绿草灰石；尧王山无闻，静卧都城西。尧王山却很骄傲，因为它拥有一支英雄的部队。尧王山是军营的座基，尧王山是军人的靠背。早在伍思奇书到手的时候，带兵的排长就讲过尧王山的传奇。他说得绘声绘色，我听得如痴如醉。等到新兵的专列停靠益都，我却与它失之交臂。转赴胶县参加军农生产两年后，我才与它相遇。

## 假如我能作画

□黄德高

方？

假如我能作画，我要画一簇芦荻。家乡多有浅滩，滩边芦苇漫漫。这东西极平凡不起眼，无论是春天的萌芽，还是夏天的勃发，人们都容易将他与一般的野草相提并论。可是，当秋天行将过去，百花皆已凋零，唯有芦苇在头顶开出一束束淡黄的花朵。他绝不妖艳，但在阳光的映衬下极为舒展极其大方；他不张扬，风来他俯首，风去他昂头，俯仰之间，将世界看个透彻。霜来，他不畏惧；雪来，他不退缩。即便千里冰封，他依然像个战士一样，伫立于大地唱一首嘹亮的战歌！

假如我能作画，我不画天不画地不画少女不画金瓶，我要画一件玉器。它可能是一只玉

镯，也可能是一方玉砚，甚至是一支玉簪一块玉片……总之，她是块玉，一块质地坚硬、纹理细密、抚之温润、叩之有声的玉！玻璃太过透明，没有应有的含蓄；木器太过柔软，受力容易变形。钢铁又太冷了，似乎没有通融的余地。只有玉，我握她于手，她就和我有了搀扶；我贴她于肤，她就和我有了交流；我藏她于心，她就静静软软地偎在我的心头，不骄不纵不感不媚！

假如我能作画，我还会画北方的芨芨草，南方的石拱桥。哦，差点忘了，假如我能作画，我还要画一朵茉莉，一朵幽香隽永的茉莉，开在我的庭院，开在我的窗前，在一个有月的晚上，我们隔帘相望隔扇叨絮。

假如我能作画，我还会画北方的芨芨草，南方的石拱桥。哦，差点忘了，假如我能作画，我还要画一朵茉莉，一朵幽香隽永的茉莉，开在我的庭院，开在我的窗前，在一个有月的晚上，我们隔帘相望隔扇叨絮。

假如我能作画，我还会画北方的芨芨草，南方的石拱桥。哦，差点忘了，假如我能作画，我还要画一朵茉莉，一朵幽香隽永的茉莉，开在我的庭院，开在我的窗前，在一个有月的晚上，我们隔帘相望隔扇叨絮。

假如我能作画，我还会画北方的芨芨草，南方的石拱桥。哦，差点忘了，假如我能作画，我还要画一朵茉莉，一朵幽香隽永的茉莉，开在我的庭院，开在我的窗前，在一个有月的晚上，我们隔帘相望隔扇叨絮。

假如我能作画，我还会画北方的芨芨草，南方的石拱桥。哦，差点忘了，假如我能作画，我还要画一朵茉莉，一朵幽香隽永的茉莉，开在我的庭院，开在我的窗前，在一个有月的晚上，我们隔帘相望隔扇叨絮。

在我市西北部的一个乡镇，三个子女均已成家立业且在外地工作。老人幽默地说：“钱这东西，生不带来死不带去，够用就行。子女都生活得好，不要我资助。自己有些积蓄，想通过慈善总会帮助那些生活困难的人。不多，4000元，略表心意哟！”我问他：“您贵姓？”他只是笑笑，说：“我只是想通过你们帮助那些需要帮助的人，不必知道我的姓名，也不必说谢谢。我以后还会来的！”这位老人不追求任何名利的爱心善举，使我深受感动。“存爱心、行善事，做好人”，是兴化人的传统美德。我想，慈善之为仁慈和爱成河，众志成城汇善成海。当盐城阜宁龙卷风灾害发生后，兴化人民立即行动起来，短短三天就募捐 116 万元，向灾区群众献出了爱心。

慈心为人，善举济世。姚小琴，这位曾经的下岗女工，凭着诚信经营成为兴化一家大酒店的老板。她热心公益事业，从2004年至今已投入八、九十万元资助家境困难的学生。她告诉我：“今年为刚刚跨入大学之门的20名家境困难的学生每人办了一张银行卡，我每个月给他们的卡上打300元生活费，直至他们大学毕业。”姚女士的善举，让慈善照亮了多少寒门学子的人生和梦想，也在他们的心播下了慈善的种子。

慈善是一种情怀，是人性中最美好的东西。我认识一位叫陈启兴的老人，原是一家国有企业监事会的监事、审计科科长，2001年4月随着企业改制下岗了。当时我在财政局工作，他找到我，想发挥自己的财会专长创办一家会计咨询服务公司，从事代理记账和内部审计等业务。我赞赏他的人生态度，鼓励、支持他创业，协助他办理了相关手续。一晃十几年过去去了，老陈的公司办得红红火火，不仅聘用了数名下岗失业人员，还向国家缴纳了10多万元的税款。陈老坚守“心怀善念、乐善好德”的人生信条，平日粗茶淡饭，却热心公益，多次为地震灾区、寒门学子、困难家庭捐款，总额达14万多元。当听说他曾下乡插队的中堡镇谭家村修公路尚有资金缺口，又慷慨解囊向谭家村捐款10万元。

冬日的水乡，寒气和着丝丝暖意。一位年过花甲的老人来到我的办公室，表明自己捐款的意思。老人告诉我，他老家

路，它曾给我构筑防御阵地……四年的相伴让我兴奋不已：东方的县城若隐若现，北边的风车来往奔驰，西邻的群山黛色苍然，南接的层峦叠峰回环；近处的营房整齐莽然，远处的村落有高有低；深浅的沟壑纵横交错，起伏的农田庄稼茂密……朴素的景色正合朴素的人，从此我与我朝夕相触。

它听过我打靶的清脆枪声，它见过我训练的敏捷身手；它为我的火炮确定过目标，它为我的射击计算过距离；它曾给我指明进攻线

农谚说：

好种出好苗，好苗长好稻。稻种好，秧苗生长健壮，就会籽粒饱满，水稻才能获得丰收。

好的稻种，要精选。

生产队的大仓库里，竖立着好几个大稻摺子，有的是村民的口粮稻，有的是留着做种的稻谷。这些，都是上年秋天生产队脱粒后特意留下的。其余的都做了公粮，送到公社粮管所。选稻种，就是在留种的稻谷里再选出饱满充实的粒粒。

选稻种的时间，一般安排在春节后至清明前的二三月里。选稻种的人，都是妇女，而且是视力好的三四十岁的妇女。视力不好的，安排做其他农活。视力不好，会影响选种的质量。

一大早，七八个妇女带着筛子、簸箕、笆斗、小翁箕，还有小板凳，来到了生产队的大仓库，选种。“先簸、后筛、再选”，这是生产队长交待的，也是选种的程序，不能有半点马虎。

簸。将稻摺中的稻谷用小翁箕装到簸箕里，女人站在仓库外，上下抖动簸箕，将稻谷中的瘪稻、稗子、草茎和生灰全部清除出去。

筛。将扬簸后的稻谷再倒在筛子里，通过一圈一圈的晃动筛选，落下的是碎稻、稗子。筛子上面的稻谷倒在笆斗里。

选。尽管已经进行了扬簸和筛选，但还不算干净彻底。这就需要精选。这是选种的最后一道程序，也是最细心最重要的一关。

女人们将笆斗里筛过的稻谷，用小翁箕铺摊在木板上或簸箕里，她们或围坐成一圈，或分散而坐，一个个低着头，张家长，李家短，一边说笑，一边选种。

她们用手先将刚倒下的稻谷抹平，很薄的一层，这样一眼便能看出瘪稻、碎稻和稗子，尖起手指，将它们捻出，扔到一边的粪桶里。然后，将已过目的稻谷聚拢，用小翁箕装入另一个专放选种的笆斗里。接着，再将木板上或簸箕里的稻谷抹平，拣出瘪稻、碎稻和稗子，将过目的稻谷倒入专门的笆斗里……过程就是这么简短。但这个简短的过程，特别需要女人的细心，不能有丝毫的粗心大意。因为在薄薄一层的稻谷中，除了要拣出瘪稻、碎稻和稗子等一眼就能看到的杂物外，还有两种对象必须要明察秋毫，准确无误地将它们“揪”出来：一种是未饱满的稻粒。这种稻粒看起来与饱满的稻粒差不多，但它发芽率低，产量不高；另一种是杂稻，其外表与稻种并无两样，但它的个子不是太长就是太短，或者太扁。

“巧篮子”的店是前店后院，院子里养了十来只芦花鸡。这天中饭后市里，“巧篮子”将饭店内的剩菜饭喂鸡，她手里端的一碗四季豆烧粉，四季豆没几根，粉丝倒不少，芦花鸡们相互抢食，鸡子的尖嘴夹起一根根长长的粉丝，一节一节地吞咽，有两只鸡各自衔住一根粉丝的一端，相互抢争，“巧篮子”看到鸡憨态可掬的吃相很有趣，情不自禁地“咯咯”笑起来。

笑着笑着，突然一个灵感在她脑海跃出，她想到鸡肉很鲜，若是用鸡肉与粉丝炒，味道又如何呢？说干就干，她抓住一只鸡杀了，去毛洗净后，用大火爆炖，将整鸡拆开，又把鸡肉撕成一根根条状备用。再买来上好的绿豆匀粉丝，用温水泡软，放在锅内用香油将其用文火烫透感起。然后在锅里放入鸡丝和青蒜丝、香菇、木耳、茨菇片等辅料，加入白抽（即特色秋油）、香油，用武火热炒，她掌握着火候，将鸡丝炒得很嫩，待鸡丝炒好后，倒入粉丝一起翻炒

## 乡里农事之十一

## 选稻种

□陈明千

选稻种，就是在留种的稻谷里再选出饱满充实的粒粒。

选稻种的时间，一般安排在春节后至清明前的二三月里。

选稻种的人，都是妇女，而且是视力好的三四十岁的妇女。视力不好的，安排做其他农活。视力不好，会影响选种的质量。

一大早，七八个妇女带着筛子、簸箕、笆斗、小翁箕，还有小板凳，来到了生产队的大仓库，选种。

“先簸、后筛、再选”，这是生产队长交待的，也是选种的程序，不能有半点马虎。

簸。将稻摺中的稻谷用小翁箕装到簸箕里，女人站在仓库外，上下抖动簸箕，将稻谷中的瘪稻、稗子、草茎和生灰全部清除出去。

筛。将扬簸后的稻谷再倒在筛子里，通过一圈一圈的晃动筛选，落下的是碎稻、稗子。筛子上面的稻谷倒在笆斗里。

选。尽管已经进行了扬簸和筛选，但还不算干净彻底。这就需要精选。这是选种的最后一道程序，也是最细心最重要的一关。

女人们将笆斗里筛过的稻谷，用小翁箕铺摊在木板上或簸箕里，她们或围坐成一圈，或分散而坐，一个个低着头，张家长，李家短，一边说笑，一边选种。

她们用手先将刚倒下的稻谷抹平，很薄的一层，这样一眼便能看出瘪稻、碎稻和稗子，尖起手指，将它们捻出，扔到一边的粪桶里。然后，将已过目的稻谷聚拢，用小翁箕装入另一个专放选种的笆斗里。接着，再将木板上或簸箕里的稻谷抹平，拣出瘪稻、碎稻和稗子，将过目的稻谷倒入专门的笆斗里……过程就是这么简短。但这个简短的过程，特别需要女人的细心，不能有丝毫的粗心大意。因为在薄薄一层的稻谷中，除了要拣出瘪稻、碎稻和稗子等一眼就能看到的杂物外，还有两种对象必须要明察秋毫，准确无误地将它们“揪”出来：一种是未饱满的稻粒。这种稻粒看起来与饱满的稻粒差不多，但它发芽率低，产量不高；另一种是杂稻，其外表与稻种并无两样，但它的个子不是太长就是太短，或者太扁。

“巧篮子”的店是前店后院，院子里养了十来只芦花鸡。这天中饭后市里，“巧篮子”将饭店内的剩菜饭喂鸡，她手里面端的一碗四季豆烧粉，四季豆没几根，粉丝倒不少，芦花鸡们相互抢食，鸡子的尖嘴夹起一根根长长的粉丝，一节一节地吞咽，有两只鸡各自衔住一根粉丝的一端，相互抢争，“巧篮子”看到鸡憨态可掬的吃相很有趣，情不自禁地“咯咯”笑起来。

笑着笑着，突然一个灵感在她脑海跃出，她想到鸡肉很鲜，若是用鸡肉与粉丝炒，味道又如何呢？说干就干，她抓住一只鸡杀了，去毛洗净后，用大火爆炖，将整鸡拆开，又把鸡肉撕成一根根条状备用。再买来上好的绿豆匀粉丝，用温水泡软，放在锅内用香油将其用文火烫透感起。然后在锅里放入鸡丝和青蒜丝、香菇、木耳、茨菇片等辅料，加入白抽（即特色秋油）、香油，用武火热炒，她掌握着火候，将鸡丝炒得很嫩，待鸡丝炒好后，倒入粉丝一起翻炒



## 回味 无鱼不成席

□罗有高

鱼，早在远古狩猎和采集时代，就是人类的食物来源。相伴人类走过了五千多年，与人类结下了不解之缘。

生活在水中的鱼类，是脊椎动物中最兴旺的家族，种类繁多。汪曾祺在《鱼我所欲也》文中，一口气就写了石斑、鳊鱼、鲢鱼、刀鱼、鲈鱼、黄河鲤鱼、鳊鱼等。过去，鱼类有上等鱼、下等鱼之分，有鳞为上，无鳞为下，又有青、白、鲤、鲑、鳃、鲢的排列。时代在变，不登大雅之堂的鲮、鳊、鳊、甲鱼等无鳞上等鱼，现时反市价昂贵，成为宴席高档次的象征。

对于中国人来说，总是希望生活富足。这是千百年来的情结。“鱼”与“余”同音，鱼一向都是吉祥之物，如鲤鱼，寓“鱼跃龙门”；鲑鱼，寓“连年有余”；鲫鱼，寓“大吉大利”；鳊鱼，寓“富贵有余”。

“无鱼不成席”的传统习俗，已成为人们生活中的口头禅。鱼，不仅是美食，还寓意着吉祥、富贵和对未来的美好祝愿，其十分独特的鱼文化，流传千古、千姿百态。

席，筵席、宴席、酒席。我国八大菜系，都离不开鱼菜名饌。一方饮食养一方人，湖、河、沟、港、汉众生的“鱼米之乡”，宴席菜肴自然离不开鱼。民间在节日、婚寿喜庆等隆重的宴席上，绝对少不了鱼这道菜。

说起“无鱼不成席”里的“鱼”，不仅有多种习俗，还大有讲究。吃鱼要吃出文化，吃出品位，就得懂得“席”上吃鱼的规矩。

宴请高朋贵客，可能有多种鱼，但主“鱼”要选全头全尾的圆囤鱼，得有鳞。鱼端上桌，鱼头对着谁，尾对谁，也有讲究。

“先簸、后筛、再选”，这是生产队长交待的，也是选种的程序，不能有半点马虎。

簸。将稻摺中的稻谷用小翁箕装到簸箕里，女人站在仓库外，上下抖动簸箕，将稻谷中的瘪稻、稗子、草茎和生灰全部清除出去。

筛。将扬簸后的稻谷再倒在筛子里，通过一圈一圈的晃动筛选，落下的是碎稻、稗子。筛子上面的稻谷倒在笆斗里。

选。尽管已经进行了扬簸和筛选，但还不算干净彻底。这就需要精选。这是选种的最后一道程序，也是最细心最重要的一关。

女人们将笆斗里筛过的稻谷，用小翁箕铺摊在木板上或簸箕里，她们或围坐成一圈，或分散而坐，一个个低着头，张家长，李家短，一边说笑，一边选种。

她们用手先将刚倒下的稻谷抹平，很薄的一层，这样一眼便能看出瘪稻、碎稻和稗子，尖起手指，将它们捻出，扔到一边的粪桶里。然后，将已过目的稻谷聚拢，用小翁箕装入另一个专放选种的笆斗里。接着，再将木板上或簸箕里的稻谷抹平，拣出瘪稻、碎稻和稗子，将过目的稻谷倒入专门的笆斗里……过程就是这么简短。但这个简短的过程，特别需要女人的细心，不能有丝毫的粗心大意。因为在薄薄一层的稻谷中，除了要拣出瘪稻、碎稻和稗子等一眼就能看到的杂物外，还有两种对象必须要明察秋毫，准确无误地将它们“揪”出来：一种是未饱满的稻粒。这种稻粒看起来与饱满的稻粒差不多，但它发芽率低，产量不高；另一种是杂稻，其外表与稻种并无两样，但它的个子不是太长就是太短，或者太扁。

“巧篮子”的店是前店后院，院子里养了十来只芦花鸡。这天中饭后市里，“巧篮子”将饭店内的剩菜饭喂鸡，她手里面端的一碗四季豆烧粉，四季豆没几根，粉丝倒不少，芦花鸡们相互抢食，鸡子的尖嘴夹起一根根长长的粉丝，一节一节地吞咽，有两只鸡各自衔住一根粉丝的一端，相互抢争，“巧篮子”看到鸡憨态可掬的吃相很有趣，情不自禁地“咯咯”笑起来。

笑着笑着，突然一个灵感在她脑海跃出，她想到鸡肉很鲜，若是用鸡肉与粉丝炒，味道又如何呢？说干就干，她抓住一只鸡杀了，去毛洗净后，用大火爆炖，将整鸡拆开，又把鸡肉撕成一根根条状备用。再买来上好的绿豆匀粉丝，用温水泡软，放在锅内用香油将其用文火烫透感起。然后在锅里放入鸡丝和青蒜丝、香菇、木耳、茨菇片等辅料，加入白抽（即特色秋油）、香油，用武火热炒，她掌握着火候，将鸡丝炒得很嫩，待鸡丝炒好后，倒入粉丝一起翻炒

## 无鱼不成席

“顺达”。一般规矩还是鱼头要准确无误地对准“上岗子”，即贵宾或长辈，体现尊敬，请之首动筷夹鱼，即“剪彩”，然后其他人才可以举箸食鱼。

倘若“上岗子”给你夹鱼，夹个鱼眼，这是高看一眼；夹个鱼唇，唇齿相依；夹个鱼翅，展翅高飞；夹个鱼肚什么的，推心置腹的意思，你一定得喝酒致谢。鱼肚对文人，赞他肚里有墨水，满腹文章；鱼脊对武将，夸他刚武豪放，可作脊梁。鱼的眼睛不可以乱夹给异性，那是表示爱意，郑板桥吃鱼有故事：“君子不吃翻身鱼”，把吃鱼的技巧推向极致。鱼在酒席上的文化地位，由此可见一斑。

孔子说：“食不厌精、脍不厌细。”鱼的烹饪方法，煎、炸、烧、炖都是香气四溢，食之口齿生津。北方人往往食鱼喜欢给其调味，红烧的、糖醋的、五香的、剁椒的。而南方人更喜欢鱼的本味，葱油的、清蒸的、炸烩的，吃鱼更讲究鲑鱼头、草鱼尾，鲫鱼鱼肚，体验鱼乡水产美，道出吃鱼的境界。

年夜饭桌上的鱼，必需有鲑鱼，以预兆“年年有余”；必须有头有尾，也寓意新的一年“有始有终”。必定端上桌基本上只看不吃，“徒有羡鱼情”，供奉着，象征新年吉庆有余。民俗的潜规则，看似一种形式，实则是人们心中的生活情感与理想的体现。其实，除夕的鱼，在餐桌上是吉庆招财，鱼刺内藏，餐桌外还有隐秘的镇邪驱义，只是逐渐被人们所淡忘了。

“无鱼不成席”，其实还是“无鱼不成礼仪”“无鱼不成生活”。

## 美食 沙沟水粉鸡

□颜国强

几下，随即起锅。这样一道鸡丝炒水粉就好了。

“巧篮子”用小碗将炒好的鸡丝水粉端给周围邻居品尝，大家都说好吃。在后来的日子里，“巧篮子”在烹饪工艺上又进行了改进，并给这道菜叫了个响亮的名称——“水粉鸡”，“水粉鸡”成了“六和春菜馆”的一道品牌菜，食客们纷纷慕名前来品尝，菜馆生意红火，应接不暇。

炒水粉鸡用的水粉叫“勺粉”。顾名思义，粉条是用铜勺作为器具加工而成的。勺粉用纯绿豆做原料，将绿豆磨成浆后吊成坨粉。再将坨粉加水调成粉浆，倒入铁锅中用火烧开，待粉浆成糊状后，舀人沾有眼孔的大铜勺中，粉糊从勺眼中呈直线状漏出，沉入下方的清水桶中，冷却后即成“勺粉”。

旧时沙沟专业做勺粉的作坊有好几家，加工好的勺粉都是自产自销。卖勺粉是一当沙沟市景的一大特色。早饭市是一天，一老一少抬着盛有勺粉的大水桶，桶把上拴着一把秤杆和一把茅草腰子，一边走一边高声吆喝。有客户要买粉，老手抽出一根茅草腰子，用手在桶中轻轻一捞，再用草腰兜底扎上，提起称斤两，算账付钱。

其实，能原汁原味地炒好水粉鸡的厨师在沙沟并不多。高手厨师炒出的水粉鸡，晶莹剔透，碧玉妆成，吃起来味道鲜美，清纯可口，闻起来馨香浓郁，芬芳怡人，可谓色香味形俱佳。品尝水粉鸡最好用瓷调羹。一盆水粉鸡端上桌，看似表面不冒热气，其实里面的粉丝很烫。这时，好客的主人会友好地提醒客人，用调羹舀上一勺，稍微一下，才能入口品尝，反之，一不小心会烫伤你的喉咙。

“巧篮子”独创的一道“水粉鸡”，名扬四方，深受民众喜爱，被传为时尚佳肴，后来大一点的菜馆酒楼也纷纷效仿，“水粉鸡”成为了酒席上的一道人见人爱的美食。300余年来，经久不衰，一直传承至今。



## 感悟 干了这碗“工匠精神”

□陶 晶

越是极端的条件越能考验人的意志。例如七月末的高温暑热，让全国都笼罩在一片“红色恐怖”下。有人在地面上煎鸡蛋以验证所言，有人说最害怕的不是被撞后跌倒，而是倒下后的烫伤……网络上瞬间以此为话题展开了一场全民自嘲式的“段子大比拼”。而多数人往往在虚拟世界会心一笑后，又要重回自己的现实生活，重新回到自己的工作岗位，继续为养家糊口操心卖命。

正是这样一个高温天，我家迎来了定制橱柜的安装。上午9点，我在新房子门前如约见到了上门安装的工人师傅。他们一行三人，其中一人又高又瘦，看那清秀的面庞、腼腆的神情，我猜他的年纪可能也就20出头，或许是来打下手、做小工的吧。进门后，师傅们二话没说就先对板材进行分类，然后拿出工具，直接乒乒乓乓地干起活儿来。

他们各自挑选一处，干活时并不说话，仿佛形成了某种无言的默契。家里顿时被各种工具的敲打声包裹着，连空气也变得冷冰冰的。我站在角落观察那个年轻的小师傅，原来他已经是熟练且独立的木工了。瞧，他正蹲在地上专心地寻找木板之间的契合点，眼神坚定而专注。一下子，初见时那个稚嫩的小伙子变成了一个值得崇敬的老手艺人了。卷尺、锤子、电钻……这些他的工作伙伴，在他的手中游刃有余地施展着拳脚。一庄柜子就这样像山一般在他的面前垂直耸立起来，他的眼眸瞬间绽放出孩子搭积木后的

喜悦。每个辛勤劳作的“工匠”，都应该以“工匠精神”相待。每一份职业，都该以“工匠精神”和尊重。今天，我接受别人的服务，或许明天，就轮到我为别人服务。良好的社会一定以“我为人人，人人为我”的良性循环为根基。和谐的社会，更应把“工匠精神”当作一种习惯，内化于每一个社会人的品质。

## · 展痕处处 · 寻访阮玲玉故居

□孙丽丽

边的苍凉。

孩童时代的阮玲玉，做工人的父亲早逝，母亲为人做帮佣，生活极为清苦，母亲把节省下来的钱供她读书。1926年，阮考入上海明星影片公司，25年的短暂的年华，主演了29部电影。

二楼阮玲玉生活、居住过的卧室，依然保留有70年前装饰的风格，整个房间约有25平方，卫生间里浴缸、水斗和龙头依然保留完好，都曾是当年阮玲玉使用过的遗物。当年红极一时的阮玲玉宛若盛开的繁花，但她的日常生活极为平淡。木门紧闭着，那沉日的木质楼梯，一代名媛阮玲玉曾踩着上上下下多少回？

这幢西班牙式洋房，曾是上海滩最高档的住宅之一，解放后，成为民宅，历经好几个主人。缓坡屋面盖圆筒瓦，有着异国的情调，这里难得有一般的圆形花园，一楼客厅外，有一扇小花园的铁窗门，这曾是1934年阮玲玉受当时《良友》杂志之邀，在家门口拍摄的封面背景。

走过这座小洋楼，再回眸，心是酸酸的，如秋雨敲打着梧桐。当年她就是在这里服毒，留下一句让世人叹息的“人言可畏”成为经典绝语，让人不禁为之扼腕叹息。