



风弹在脸上，从颈脖那里嗖嗖钻进胸口，停在怀里一咯噔，有了饥饿的感觉……仿佛把人置身于最早，从童年吧，一到黄昏时分，饥肠辘辘，望眼欲穿等着妈妈回来做饭。

冬天的杭州，西湖的水呀，嗯嗯嗯，回忆是噼里啪啦、滋滋作响的油炸的声音，只见滚烫一大锅猪油，飘着绝无仅有的香气，从油锅边走开，夹着油荤气息，裹在棉袄上，久久不散。邻居秦师母正热火朝天做着油墩儿，一直非常好奇那个油墩儿模具，用铁做的，下方平底，腰身像个围兜绕场一周围起来，就是这么一个模具，可以将平庸变成美味。

油墩儿讲究的是用料，面粉啊萝卜丝啊，搅到海枯石烂，等油锅沸腾，模具里满满当当盛着糊糊，轻轻一放，刺啦刺啦作响，萝卜的浓香，面糊的脆香，合二为一，十分喜人，待炸到金黄色时，秦师母将油墩儿捞起，搁在一个筛子上，油滴滴答答漏着，看久了，

狗因机灵、聪明、活泼而受到人们的喜欢。

然而，由于主人管理的原因，有时，狗狗也会令人烦心。例如，我每天早晨出去锻炼时，看到主人一边在活动，一边将狗狗放在活动器材上，既占了位置，也由于狗狗平时到处跑动，狗脚的不洁，使人感到十分无奈。

没有平时遛狗时，狗狗拉屎，多数人能自觉清理。但也有少数人，看到有人经过时才清理。若无人经过，则若无其事，一走了之。当行人一不注意，一脚踩上去就非常尴尬了。

文明，无处不在，要自觉养成习惯。贵在坚持。

在《红楼梦》第四十八回和第四十九回第一段香菱学诗的全过程中，作为老师的林黛玉为我们的课堂教学树立了光辉的榜样。

首先，当她感受到香菱把到潇湘馆拜师求教当作走应走的路、吃应吃的苦的一片真情时，便当仁不让，从容担当，平等交流，传递信心。

黛玉教诗，有一个步步为营的长期打算：先读诗佛王维的五律一百首，再读诗圣杜甫的七律二百首，后读诗仙李白的七绝二百首，有了这个底子，再上溯东汉末年南北朝的名家名篇，使自修一以贯之，使拓展承上启下；同时，随着实践的逐步深入，必需理论的有机支撑，无论读写，概莫能外，这就是既要在格律规矩的限制中取得自由，又要用新奇的句子表达真情实感，有所突破，有所创造。

## 养育

真正体会到，什么是饿，还有，饿的味道。

那时候盛这些油炸食物的包纸还真不讲究，有的干脆拿来粗糙的草纸，那么一裹，又吸油又便宜；有的用旧报纸，撕下一角，呼啦哗啦一包，我们就塞里穿落捧着边走边

## 味道

王丽萍

吃，嘴上油光光的，脸上粘着小葱和粉粒，一哈气，都是心满意足的味道。

所以，每次在上海街头巷口，看见有卖油墩儿的摊头，我都会驻足相望，就算是吸一口烟火气，也像是漫步在童年的路上，微微满足，小小感动。

一日，去友人家拜访，在黄昏的楼道里，突然被一阵冒出来的油炸的香气迷住了，像是亲自闻过一般，在那个油炸气息里，闻到了生姜的味道……记忆不会骗人，对了，那是安徽合肥炸圆子的味道。

年轻时嫁到安徽，婆婆家逢年过节都会炸圆子，非常符合团团圆圆喜

气洋洋的年味，炸圆子很有讲究的，先是蒸好糯米，然后用猪肉、小葱加上生姜未使劲搅拌，和到水乳相交的地步，一个个小圆子下锅油炸，姜的味道就在那会儿弥漫开来，袅袅余香，深入人心，有一种打动你的煽情的情绪，它与杭州的油墩儿不同的是，油墩儿外脆里嫩，弘扬萝卜丝的主题；而安徽圆子则是米糯肉酥，非常杀馋。

吃圆子也是美好的事情，因为炸过的糯米十分有嚼头，有的米粒还会嵌在牙缝里左右为难，就听见有人吃圆子的时候，嘴里吧吧唧唧，非常有趣，而姜的味道真是点睛之笔，圆子里没有姜就如同油墩儿里没有萝卜丝，是无法想象的。

我跟婆家人学去做圆子，但是永远差一口气，不是差少了就是糯米蒸久了，不是油锅温度不够就是米与肉的比例不对，直到如今，依旧徘徊在初学者的门槛。婆婆说，最好吃的东西都是你做不出来的，非常哲理。

这个冬天到来的时候，我想循着记忆，做一点点力所能及的美食，天冷了，刮风了，关上窗户的时候忍不住感动，万家灯火里，飘着多少故事，有多少童年往事带着温暖的温度，成为今天欲罢不能的味道啊……



兴国路（剪纸）李守白作

## 向林黛玉老师学习

张大文

成熟（果真后来她看了香菱的第一首诗，就指出之所以措词不雅，“皆因你看诗少”），但是，既然贾宝玉热情鼓励，她也不能兜头泼冷水，何况边读边练，边练互动也未尝不可，所以顺势推舟，命题作诗。因此，林老师的指导重点也由读诗方面重要诗人的依次排列、诗歌内容形式的辩证阐述、师生讨论中的启发与畅谈转移到写诗方面中肯简练的点拨了。

在一家店里买了糕点，恰逢搞促销，又赠送了两袋小笼包子。我平素不大购冷冻食品，既然有送，翌日上午便打算蒸了当早点用。拆开包装袋，咦，一只只圆溜溜的小笼包子怎么看着更像是汤圆，所不同的只是在面皮上多压了一枚菊花形的花纹。只有皱纹不见褶皱的小笼包，没了层次感，一看便知是流水线上的产物，轻轻的几条“纹”就替代了人工的几道“褶”。啥时候小笼包子成了这等模样？当然这是速成啦，不好太较真，且不说口味如何，单论品相，若是堂吃，想必食客是不买账的。

记得好些年前，我家附近有一家餐厅，生意兴隆，食客盈门，店里有一道手工拉面，十分叫座。拉面的案板就设在大堂一隅，拉面的是一位北方小伙子，面色红润，劲道十足。看他揉面、甩面，展开双臂，一拉一扯，开开合合，拉出来的面条粗细均匀，不黏不断，让人看得眼花缭乱。来客们均被小伙子富有表演色彩的操作吸引住，看着看着就会叫上一碗，果然汤头鲜美，面条有筋道。久之，竟喧宾夺主，明明只是一道点心而已，却成为这家餐厅的招牌特色，进来的食

迎上就是农历的新年了，过年总有期许吧，不过除了看望父母，全家团圆，现在您还有什么愿望是只有到了过年才能实现的呢？想想，或许已经很难找到了吧。而我们小的时候，许多期盼是真正要到了过年才能满足的。

对于我们这些在上世纪六七十年代度过童年和

客都要点上一碗手工拉面。然不知何时，店堂里的手工拉面秀不见了，替代的是机器拉面。店老板说，机器拉面质量稳定，简单，省心。人有情绪，面条的质量也随着人的心情时好时坏，忽宽忽窄，不好弄。老食客有比较，说汤头味道还不错，面条的嚼劲不如从

## 从小笼包到“皱纹”包

周珂银

前了。其实来客中，有不少人是因为看了小伙子热火朝天的“表演”，亢奋了，由眼馋带动了嘴馋。现在没了亢奋，又少了嚼劲，拉面的点单自然是一落千丈。

服务性行业的“服务”二字，原本就该带有温度、交流和人情味的色彩，有些环节很难用冷硬的机器替代。有位鞋师傅说起一件事，他就职的一家鞋业公司前段时期在搞手工制鞋项目，为此专门进了几台脚型测量仪器，放在两三家专卖店店里搞试点。凡来店里买鞋的顾客如果还想定做鞋，只要往测量仪上一站，这台仪器就自动记录下客人的脚型尺寸，而后工场就按这个尺

## 过年，那些曾经的念想

吴榕美

少年的人来说，一入冬，好多念想就开始萌发。最兴奋的是能饱吃几天：终于能吃上许多一年只能吃上一次的东西了；再就是做新年衣服：做什么花色的呢；还有鞭炮：买大炮还是小鞭炮；还有压岁钱：爸妈这年会多给点吗；还有兔子灯：爸爸什么时候能从干校里回来呢……

排队是满足过年饱食愿望的开始。那年月，过年的票证早早的就发到各家各户，我们这些半大的孩子都成为家里采购的主力，去帮着妈妈排队。年糕、糍粑、糯米、赤豆、花生要去粮店排队，排骨、鱼、肉要清早去菜场排队。在寒风中排队特别的记忆倒不是很深刻，可能因为当时有念想，还有期盼过年的高兴劲儿。只是拿着票子有时很犯难，买得晚了，有些东西就没有了；买得早了，有些东西又会坏，像年糕

好吃的东西，到家最让我们期待的是做一年一次的兔子灯。大年三十和此后的许多个晚上拖着发亮的兔子灯，引得一群孩子跟着飞驰，我们好得意，因为只有我们的爸爸会给孩子做精致的兔子灯。

为了准备那顿年夜饭，一家人要忙好多天。先要拟个菜单，几个冷菜，几个热炒。冷盘一般都要提前做好的，否则恐怕生上两个煤炉，到时候还是来不及，或者这个菜好了，那个菜又冷了。牛肉、猪心、门腔等等都先卤好，临近年夜饭时切好装盘，还要根据过年来客人的情况留下一些，这些东西许多可都是一年才能吃到一次的呀；汤也是提前烧好的，鸡汤啦，排骨汤啦；热菜开炒前，需把所有的菜配好，一旦开炒，年夜饭就临近了。热菜每年有所不同，但全家福这道菜却是从来不能少的，其实就是个大杂烩，里面有讨口彩的团团圆圆的肉圆、鱼圆，金元宝蛋饺，还有粉条啦，白菜啦，有时能弄到点开洋、墨鱼放进去就很开心了，内容丰富，热气腾腾，上桌后最受欢迎。

等吃完了年夜饭，同一楼层的各家便飘散开油炸食物的香味，要知道那年月只有过年才有些油够炸东西的呀！而且年三十的晚上我们那个楼门家家的门都是敞开的，孩子们吃够了，也熬不住了，就该上床睡觉去了。睡前，不忘把新衣裤，新鞋袜整齐的摆放好，枕着爸妈给的压岁钱，一觉睡到新年。第二天一早，在“爸爸妈妈新年好！”的拜年声中，拉开了年初一的大门，因为那时的邻居间初一早上都是开着门互相拜年的噢！

这就是林老师，我们要向她好好学习的林黛玉老师。

## 七夕会

首，只管放开胆子去作”。

然而，第二首却是“离题写月色，状物不抒情”。林老师经过分析，指出原因在于刻意求工，导致过于穿凿，吃一鳖，长一智，未始不是进步，所以十分同情地说“难为你了”，还得另作”。

香菱毫不泄气，当她把第三首递与黛玉及众人看时，众人眼睛一亮，顺联而读，原来是：一起破云之时，便承怀人之机，顺转倚栏之苦，会合同天之急。众人不由笑道：“这首不但好，而且新巧有情趣。”香菱听了不相信，料着瞒哄自己，便要去向林老师。

但是，林老师在哪里呢？《红楼梦》接着是另起话头了。我想，林老师一定退避在众人之后，用充满期待的眼光，向着香菱这几天经历了发呆、发疯、入魔三阶段的背影，投去温暖的一瞥。

