

江南的梅雨季到了，哪儿都湿漉漉潮乎乎的，朋友圈里有朋友在吐槽这天太郁闷了，而另一朋友却在下面评论说我就喜欢这样的天。我点开她的朋友圈看，她刚连着发了三条状态，每条都是满满的九宫格，全是她家花园里的花花草草，郁郁葱葱葳蕤生辉，不觉会心一笑。

每年的梅雨季，我常在清晨被敲门声惊醒，一开门，就是扑鼻的栀子花香，然后就看到邻居小姐姐的笑脸。她拎了只小巧的竹篮，篮子里栀子花挤挤挨挨。她穿着白色镶着蕾丝边的泡泡袖短衫，浅绿色的喇叭短裤，两条乌黑的辫子扎浅绿色的蝴蝶结，配着那一篮雪白芬芳的栀子花，恍若仙子。我就这么呆呆地看着她，直到她把篮子往我手里递，说是她奶奶送来的。我这才把目光移到那篮子上。花是刚采的，湿漉漉的，沾满了雨滴和晨露，有正盛开的，层叠的花瓣中，隐隐能看到娇黄的蕊；但最好的还是含苞欲放的水珠盈盈，欲语还休，最是好看，就像这个白衫绿裙的小姐姐……

小姐姐家有棵比大人还高的栀子树，这几天，花事正盛。小姐姐的爸妈都

上一朵栀子花。栀子香气泼辣，开起花来也是张狂肆意，被这丰沛的雨水一催，更是开得应接不暇。植有栀子花的人家，清晨，采上一篮，左邻右舍分上一把，随便寻个空罐头瓶插了，能香上好几天。

一帧帧看过去，入室小径两侧遍植绣球，绣球的花球本就硕大，现在饱了雨水，更是沉甸甸颤巍巍的；石榴花本就是红胜火的时节，在蒙蒙的雨雾中，更是夺人心魄……满屏的姹紫嫣红，可最终，我却被一树素白的栀子花牵住目光，隔着屏幕，都似能闻到那扑鼻的

清香。那是江南梅雨天气特有的香气，回忆如栀子花香，突然铺天盖地漫开。

记忆中老家的小城，只要有小院或门前有块空地的人家，都会植一株栀子。江南人素来含蓄，尤其是上世纪80年代，大家穿着打扮都极朴素，但这个季节却是除外，从小姑娘到老太太，都会在襟上别

一朵栀子花。栀子香气泼辣，开起花来也是张狂肆意，被这丰沛的雨水一催，更是开得应接不暇。植有栀子花的人家，清晨，采上一篮，左邻右舍分上一把，随便寻个空罐头瓶插了，能香上好几天。

一帧帧看过去，入室小径两侧遍植绣球，绣球的花球本就硕大，现在饱了雨水，更是沉甸甸颤巍巍的；石榴花本就是红胜火的时节，在蒙蒙的雨雾中，更是夺人心魄……满屏的姹紫嫣红，可最终，我却被一树素白的栀子花牵住目光，隔着屏幕，都似能闻到那扑鼻的

清香。那是江南梅雨天气特有的香气，回忆如栀子花香，突然铺天盖地漫开。

近读到“灯花”栏《“微笑上班”》，引起了进一步的思考。文中介绍，有家公司在大门口安装了一台AI相机，只有当它识别到员工是面带微笑时，它才会让这位员工进入办公区域。这当然是利用科技手段来参与企业管理的一种创意举措，因为大家都知道，员工只有在愉悦的心情下才能做好本职工作。但我们也要明白，员工愉悦的心情可不全是通过微笑带来的，而是由员工所处的工作环境生态决定的。这里，笔者暂且先作一假设，倘若员工所处的工作环境不仅无法为他提供发挥能力的必要条件，同时还有一种压抑感，毫无人文关怀，试问，心情会愉悦吗？能笑得起来吗？即使他在AI相机面前笑了，那也是强颜欢笑。

在外地工作，他们姐弟几个就跟着爷爷奶奶生活，二老年纪虽大，家里却打理得整洁干净，奶奶喜爱花草，于是爷爷就在那个院子里，遍植花草，包括这棵栀子花。

还和梅雨天联系在一起，就是姜花，如果说栀子花是清冷却热烈，那姜花就是轻灵却性感。姜花也是白色，却没有栀子花花瓣那饱满的质感，姜花的花瓣是那种薄得近乎半透明的白，即便是沾了雨露，依然轻得像一只只翻飞的蝶。姜花也很

香，但没有栀子花的浓烈，而是甜润而性感，与其清丽脱俗的花朵形成鲜明的反差。它的花骨朵极可爱，像一只只尚未蘸过墨的毛笔那雪白的笔头，规规矩矩地藏在那瓦片一样层叠着的苞片里，等待着绽放成蝶的一刻。

那时我们跟着妈妈住在学校的教工宿舍里，每天早上，妈妈督促学生晨读回宿舍吃早饭时，手里常会握着几枝姜花，那是妈妈的学生们，知道她最爱姜花，从自己家里采来带给她。妈妈从不收学生礼物，但姜花是例外。姜花是一丛一丛的，很多人家会在房前屋后植上几丛，比栀子花更为随意，也不需要多照看，平时也没有人会多看一眼，只有在盛开的时候，才会被它那脱俗的美丽所惊艳。

长大后，再回老家，不知道是季节不对，还是大

批“北撤”人员被送走的消息，立刻穷追猛赶，终于找到负责“北撤”的同志，加入了“北撤”行列。当晚深夜，县独立团派出警戒部队，抬着小木船，向海(安)台(东)敌人封锁线走去。到了预定地点，部队分左右两侧派出警戒，小船将“北撤”人员送过河。上了岸，走过公路，各自向东北方向狂奔。天亮了，父亲碰上县独立团的文化干事程华山与其结伴而行。他们沿着黄海之滨草滩，经过一天一夜的路程，到达台北县目的地。父亲找到地委驻地，向组织部递交了党员组织介绍信，说明情况。接待他的同志被他的经历感动，宽慰他说：“过春节了，休息两天，再分配工作。”

父亲重新找到党组织，内心无比高兴和激动。那些走散的同伴，不是被国民党反动派抓到杀害，就是为了逃身脱党了。而他，在坚定的信仰和信念支撑下，实现了跟党走、继续为党工作的愿望。

1947年3月，党组织要求父亲带头参军入伍，父亲二话不说，到耕北区游击连担任政治指导员，后转入野战军。从此，跟党走北战南征，出生入死。终于，1949年10月1日，在福建的海岛阵地上迎来了中华人民共和国的第一个国庆节。

六月，夏季大幕开启，新鲜碧绿的西瓜粉墨登场了。

西瓜的吃法各式各样。汪曾祺的清凉拌法，是将“西瓜以绳络悬之井中，下午剖食，一刀下去，喀嚓有声，凉气四溢，连眼睛都是凉的。”我小时候四处已鲜见井，父亲是将西瓜浸入灌满自来水的桶里冷却的。然后我抱着半只西瓜，用勺子挖着吃，甜滋滋的汁水在嘴巴里爆开，有时还顺着唇边流下来。

西瓜浑身都是宝，吐出来的西瓜子晒干，可以用盐炒了吃，这是我童年时夏季最好的零食之一。日本料理人北大路鲁山人在《日本味道》中说，暑热的夏日他会亲自动手做些小菜，来满足食欲，其中一道是白

瓜皮。这道小菜是变

废为宝，把要扔掉的白瓜皮用稻糠味噌腌一下，就变成清脆可口的下酒菜了。这种做法我母亲也做过。酷暑之时，有时母亲会将西瓜皮去瓤去皮后，切成条状，凉拌成一道小菜，就着白粥，便能吃出一身神清气爽。

西瓜皮还可以做美食之容器，这是我从钱锺书的《围城》里看来的。前阵重温，在书里发现了一道菜：西瓜鸡。留学回来的方鸿渐荣归故里，方老太太亲手给儿子准备了一桌接风宴，全是儿子爱吃的乡味：煎鳊鱼丝、酱鸡翅、西瓜鸡、酒煮虾。我注意到西瓜鸡，乃因之前没有听说过。西瓜与鸡如此不搭的两样东西，竟可以混搭出一道菜来？

没隔多久，我买了本苏州名家陆文夫的《美食家》。在书

里竟又看到西瓜鸡的身影。陆文夫说这是一道苏州名菜，他还写了这道菜的菜谱——西瓜鸡，又名西瓜盅。选用四斤左右的西瓜一只，切盖，雕去内瓢，留肉约半寸，皮外饰以花纹，备用。再以嫩鸡一只，在汽锅中蒸透，放进西瓜中，合盖，再入蒸

笼回蒸片刻，即可取食。二度看到西瓜鸡，我的馋虫被彻底勾起。上网查到西瓜鸡是夏季时令菜，只在每年六七月供应，如今能做此菜的苏州餐馆只剩两三家。

择日不如撞日，撞日不如今日。眼见日历就处在六月，周

末就开车去了苏州。选了观前街的得月楼，这是一家百年老字号。餐馆装修老派，店内循环放映着上世纪八十年代的老片《小小得月楼》。当年，《小小得月楼》便在这里取景，讲述的也是发生在得月楼里的故事。菜单上有一款“得月西瓜鸡”，即是我心心念念想吃的西瓜鸡。

等待的过程又欣喜又着急。西瓜鸡端上桌，我就忍俊不禁，哈哈笑了。足球那般大的绿皮大瓜，“坐”在一只带花边的透明盘子中，身上雕刻着三个硕大的字：西瓜鸡，气势威武彪悍。掀起盖子，却是一副可可爱爱的小清新模样。西瓜瓢被挖成了小球状，童子鸡被切成了小块，汤里还放了笋干、火腿等配料。喝一口鸡汤，带有一点西瓜的甜味，口感奇妙，谁说水果

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻，都足见功夫。不知方老太太给儿子鸿渐准备的接风宴上的西瓜鸡，是否也细细雕出了花纹？无论如何，西瓜鸡是一道繁琐用心的菜，母亲对儿子的深爱由此可窥一斑。

此趟同去姑苏吃西瓜鸡的还有我的两位家人。家人们笑话我一只鸡吃得太激情盎然。我回灌了他们一句“鸡汤”：“大厨用心来烹饪，食客就该用心来品味。西瓜鸡，绝不是狼吞虎咽的果腹之菜，而是一道可以静养体味‘从前慢’的风雅菜。”

七夕会

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻，都足见功夫。不知方老太太给儿子鸿渐准备的接风宴上的西瓜鸡，是否也细细雕出了花纹？无论如何，西瓜鸡是一道繁琐用心的菜，母亲对儿子的深爱由此可窥一斑。

此趟同去姑苏吃西瓜鸡的还有我的两位家人。家人们笑话我一只鸡吃得太激情盎然。我回灌了他们一句“鸡汤”：“大厨用心来烹饪，食客就该用心来品味。西瓜鸡，绝不是狼吞虎咽的果腹之菜，而是一道可以静养体味‘从前慢’的风雅菜。”

七夕会

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻，都足见功夫。不知方老太太给儿子鸿渐准备的接风宴上的西瓜鸡，是否也细细雕出了花纹？无论如何，西瓜鸡是一道繁琐用心的菜，母亲对儿子的深爱由此可窥一斑。

七夕会

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻，都足见功夫。不知方老太太给儿子鸿渐准备的接风宴上的西瓜鸡，是否也细细雕出了花纹？无论如何，西瓜鸡是一道繁琐用心的菜，母亲对儿子的深爱由此可窥一斑。

## 也说“微笑上班”

周钰栋

要让每一位员工每天都能高高兴兴地来上班，关键是要能提供一个谦和包容的环境，让人人都有奋斗出彩的机会；要有一个风清气正的氛围，有守望相助的人文关怀，让员工感到这里就是一块干事创业的热土，是幸福生活的乐园。只有这样，这种发自内心的微笑才会洋溢在脸上，也必能演化为企业发展的加速器。

科技与人文，说白了就是硬件与软件。无论是社会治理上还是在企业管理中，这两“件”都是万万不可或缺的，是定要相互依存的。要发展，必先得在“软件”上下功夫，做到“软硬兼备”。每一项科技都是以人的价值、以人文情怀为基础的，反之，若科技脱离了人的价值和温度，即使再先进也会失去意义。

## 永远跟党走

容子

1942年，父亲16岁就加入了中国共产党。1946年秋，国民党正规军和“还乡团”对父亲的家乡紫石县(现南通海安县)发动了疯狂进攻，占领全县所有城镇构筑据点，对解放区进行拉网式的“清剿”。阴历腊月的一天夜里，县独立团驻地突然遭到敌人袭击。这次作战部队伤亡惨重。第二天早上天亮时，县委组织部谢浩荣部长紧急召集地方人员宣布：“为了摆脱敌人合击围剿，便于部队机动灵活作战，县委决定精简人员，凡我宣布的同志必须立即离开驻地，分散隐蔽，自找生路。”我父亲时任县委组织部的干事兼县委、县府机关党支部书记(县组织部只有部长和他二人)，也是宣布疏散的人员之一。大家感到愕然，但都没有二话，立即执行决定。

父亲那时年轻，但成熟清醒，立即回到部里取了“党员组织介绍信”放在身上(作为日后凭证)，然后匆忙离开。父亲碰到几位熟悉的同志，和他们聚集在一起，找到一条船，在和县县独立团驻地不远的地方，在当地老百姓的帮助下度过了几天。最后其他人都走了，曲(塘)南区张康飞区长在偷越封锁线时，被敌人发现抓去枪杀了……只有我父亲坚持等待“北撤”机会(指难以坚持原地斗争的南线干部由县团择机护送到台北县后方去)，他坚定地、悄悄地由县委机关和县独立团后面，远远地跟着。

父亲饥寒交迫，有时向老乡讨些吃的，有时在水潭里摸点鱼虾充饥。这是最艰苦、最艰难的时候，但他不顾一切地跟着党。父亲认为只有跟着党才有出路。家乡是不能回去的，一旦被抓到，必死无疑，还会连累父母。事实上，他的判断是正确的，我爷爷幸而逃离，“还乡团”抓走了奶奶拷问我父亲的下落。小脚奶奶知道人家，无以招供，躲过一劫。

除夕那天(1947年1月21日)，父亲从掉队的人那里打听到当晚将有一

批“北撤”人员被送走的消息，立刻穷追猛赶，终于找到负责“北撤”的同志，加入了“北撤”行列。当晚深夜，县独立团派出警戒部队，抬着小木船，向海(安)台(东)敌人封锁线走去。到了预定地点，部队分左右两侧派出警戒，小船将“北撤”人员送过河。上了岸，走过公路，各自向东北方向狂奔。天亮了，父亲碰上县独立团的文化干事程华山与其结伴而行。他们沿着黄海之滨草滩，经过一天一夜的路程，到达台北县目的地。父亲找到地委驻地，向组织部递交了党员组织介绍信，说明情况。接待他的同志被他的经历感动，宽慰他说：“过春节了，休息两天，再分配工作。”

父亲重新找到党组织，内心无比高兴和激动。那些走散的同伴，不是被国民党反动派抓到杀害，就是为了逃身脱党了。而他，在坚定的信仰和信念支撑下，实现了跟党走、继续为党工作的愿望。

1947年3月，党组织要求父亲带头参军入伍，父亲二话不说，到耕北区游击连担任政治指导员，后转入野战军。从此，跟党走北战南征，出生入死。终于，1949年10月1日，在福建的海岛阵地上迎来了中华人民共和国的第一个国庆节。

六月，夏季大幕开启，新鲜碧绿的西瓜粉墨登场了。

西瓜的吃法各式各样。汪曾祺的清凉拌法，是将“西瓜以绳络悬之井中，下午剖食，一刀下去，喀嚓有声，凉气四溢，连眼睛都是凉的。”我小时候四处已鲜见井，父亲是将西瓜浸入灌满自来水的桶里冷却的。然后我抱着半只西瓜，用勺子挖着吃，甜滋滋的汁水在嘴巴里爆开，有时还顺着唇边流下来。

西瓜浑身都是宝，吐出来的西瓜子晒干，可以用盐炒了吃，这是我童年时夏季最好的零食之一。日本料理人北大路鲁山人在《日本味道》中说，暑热的夏日他会亲自动手做些小菜，来满足食欲，其中一道是白

瓜皮。这道小菜是变

废为宝，把要扔掉的白瓜皮用稻糠味噌腌一下，就变成清脆可口的下酒菜了。这种做法我母亲也做过。酷暑之时，有时母亲会将西瓜皮去瓤去皮后，切成条状，凉拌成一道小菜，就着白粥，便能吃出一身神清气爽。

西瓜皮还可以做美食之容器，这是我从钱锺书的《围城》里看来的。前阵重温，在书里发现了一道菜：西瓜鸡。留学回来的方鸿渐荣归故里，方老太太亲手给儿子准备了一桌接风宴，全是儿子爱吃的乡味：煎鳊鱼丝、酱鸡翅、西瓜鸡、酒煮虾。我注意到西瓜鸡，乃因之前没有听说过。西瓜与鸡如此不搭的两样东西，竟可以混搭出一道菜来？

没隔多久，我买了本苏州名家陆文夫的《美食家》。在书

里竟又看到西瓜鸡的身影。陆文夫说这是一道苏州名菜，他还写了这道菜的菜谱——西瓜鸡，又名西瓜盅。选用四斤左右的西瓜一只，切盖，雕去内瓢，留肉约半寸，皮外饰以花纹，备用。再以嫩鸡一只，在汽锅中蒸透，放进西瓜中，合盖，再入蒸

笼回蒸片刻，即可取食。二度看到西瓜鸡，我的馋虫被彻底勾起。上网查到西瓜鸡是夏季时令菜，只在每年六七月供应，如今能做此菜的苏州餐馆只剩两三家。

择日不如撞日，撞日不如今日。眼见日历就处在六月，周

末就开车去了苏州。选了观前街的得月楼，这是一家百年老字号。餐馆装修老派，店内循环放映着上世纪八十年代的老片《小小得月楼》。当年，《小小得月楼》便在这里取景，讲述的也是发生在得月楼里的故事。菜单上有一款“得月西瓜鸡”，即是我心心念念想吃的西瓜鸡。

等待的过程又欣喜又着急。西瓜鸡端上桌，我就忍俊不禁，哈哈笑了。足球那般大的绿皮大瓜，“坐”在一只带花边的透明盘子中，身上雕刻着三个硕大的字：西瓜鸡，气势威武彪悍。掀起盖子，却是一副可可爱爱的小清新模样。西瓜瓢被挖成了小球状，童子鸡被切成了小块，汤里还放了笋干、火腿等配料。喝一口鸡汤，带有一点西瓜的甜味，口感奇妙，谁说水果

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻，都足见功夫。不知方老太太给儿子鸿渐准备的接风宴上的西瓜鸡，是否也细细雕出了花纹？无论如何，西瓜鸡是一道繁琐用心的菜，母亲对儿子的深爱由此可窥一斑。

此趟同去姑苏吃西瓜鸡的还有我的两位家人。家人们笑话我一只鸡吃得太激情盎然。我回灌了他们一句“鸡汤”：“大厨用心来烹饪，食客就该用心来品味。西瓜鸡，绝不是狼吞虎咽的果腹之菜，而是一道可以静养体味‘从前慢’的风雅菜。”

七夕会

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻，都足见功夫。不知方老太太给儿子鸿渐准备的接风宴上的西瓜鸡，是否也细细雕出了花纹？无论如何，西瓜鸡是一道繁琐用心的菜，母亲对儿子的深爱由此可窥一斑。

七夕会

只能做甜品？有创意的混搭，带来不一般的味觉享受。细看西瓜鸡，最显工艺的是雕刻部分。瓜瓢挖得均匀，瓜皮花纹、瓜盖切开的波浪形，亦及“西瓜鸡”三个字的雕刻