



叫醒古镇的,是这一笼滚烫

郭娟

寅时尾,天还墨着,古镇葛沽大街上便亮起一豆灯。古镇打着呵欠,翻开了新一页,那是包子店的蒸笼醒了,吐出的白汽在路灯下洩成一团毛茸茸的光晕。

推开那扇被蒸汽盘出包浆的木门,喧腾的暖意便涌过来。后厨里,擀面杖敲着笃笃的梆子,活像给古镇敲晨钟。五六个阿姨围着大案,手比说话快,一捏一挤,包子便挺着将军肚,在笼格里列了队。

都说这家店是津南包子的顶流,这秘密一半藏在案上。肉馅肥瘦间藏着分寸,那抹勾魂的酱色,是独门酱油与小站稻酿的料酒联袂的魔术,咸鲜里透着一丝回甘,这是葛沽漕运码头南酱北盐混出的老底子。想尝这口顶流么?得趁早。

“嗤——”
头一笼开了!白雾轰然炸开,那鼓子混着肉香、酱香、麦香的硬核香

气,撞了个满怀。雾气散些,便见一笼白胖小子,褶子收口处汪着亮晶晶的油,活像刚跑完步,额角沁出的汗珠。

坐我对面的大哥,是今儿的头号粉丝。他熟练地给包子开天窗,嘬一口滚烫的汤汁,眯起眼,喉结一动。

“吃了小三十年了,”他舒口气,“从前在粮库出大力,下工就奔这儿。两个包子下肚,魂就归位了。”这包子,是他记忆的开关,一按,就是整个旧码头的喧嚷年月。

如今,这开关也连着新地图。周末清晨,店里晃动着新潮的冲锋衣和帆布包。大学生举着相机,追拍蒸汽的舞姿;年轻爸爸正教娃“先开窗,后喝汤,再蘸醋”。一套流程,仪式感拉满。他们不只是为了填肚子,倒像来上一堂“葛沽风物体验课”,在手机导航之外,用味蕾定位这座古镇。

老板话少,句句落地砸坑。“老葛沽,九桥十八庙,做的是四方客的生

意。靠啥?就两字:不欺。”他指着后厨,“你瞧,十八个褶是规矩,六个钟头的汤是良心。吃食这东西,你糊弄它,它准在哪儿等着报复你。咱这儿,只伺候朋友,不伺候流量。”

窗外,天色从蟹壳青褪成鱼肚白。上班的人流漫进来,点单声、寒暄声、碗筷叮当,和后厨涌动的擀皮声,炒成一锅热闹的人间晨曲。我忽然懂了,这家小店,是这个不确定世界里的一座确定性灯塔。它用固执的笨功夫,在每一个匆忙的清晨,为身心提供一份妥帖的、可预期的安稳。那份从指尖到舌尖再到心头的踏实,千金不换。

晨光熹微,古镇将醒未醒。原来,最高级的“微旅行”,从不用跋山涉水。它只需要你,为一个滚烫的、饱含诚意的约定,心甘情愿地——早起一次。你会发现,叫醒这座古镇的,从来不是闹钟,而是那一笼在晨光与等待中,准时赴约的烟火气。

人生最美的姿势

张桂辉

出发,是一种告别现在、走向未来的姿态,既是对未知世界的勇敢探索,也是迈向成功的第一步。

出发,意味着告别过去的舒适与既有的安逸,主动迎接未知的各种困难与各类挑战。许多人习惯了每天按部就班的生活,害怕迈出放弃或改变的第一步。殊不知,人生的精彩往往隐藏在未知的方向。就像哥伦布告别欧洲大陆熟悉的港湾,毅然踏上驶向茫茫大西洋的征途。在那个对世界地理认知有限的时代,前方是无尽的迷茫与未知,但正是这种出发的勇气,让他发现了美洲新大陆。对每个人来说,每次出发都是一次自我超越的机会。也许是换一份新的工作,也许是学习一项新的技能,当我们抛开过去的束缚勇敢出发时,才能找到更多的机遇和可能。

出发,是对梦想的执着追求。梦想就像夜空中的星辰,照亮我们前行的道路。但如果只是停留在原地仰望梦想,它永远只能是遥不可及的幻影。只有出发,才能一步步靠近梦想。现实生活中,每个人都有自己的梦想。无论是成为科学家、艺术家,还是拥有幸福美满的家庭,只有勇敢地迈出第一步,向着前路出发,才有望将梦想变为现实。

出发,是一种不断积累经验、提升自我的过程。在出发的道路上,我们会遇到各种各样的人和事,会经历成功与失败、喜悦与悲伤。而每一次经历都是一种财富,都能让我们变得更加成熟和坚强。每一次出发都是学习和成长的机会。通过不断地尝试和实践,才能够提高自己的能力和素质,更好地应对未来的挑战。

然而,出发并不意味着盲目冲动,它需要做好充分的准备。比如,在出发之前,要明确自己的目标和方向,制订合理的策略与计划。同时,还要具备坚定的信念和毅力,面对困难和挫折时不轻易放弃。只有这样,果毅的出发才更有可能取得成功。

人生好比一场旅行,出发永远是最美的姿势。让我们告别犹豫和胆怯,怀揣梦想和勇气,向着未知的前方出发。



“忽过新丰市,还归细柳营。”每每读到王维的《观猎》,就想到西汉名将周亚夫在细柳营那段载入史册的辉煌佳话。

周亚夫之殇

杨方

意逢迎的人格魅力,当成学习的榜样,但周亚夫因“性格弱点”而被汉景帝处死的结局,则往往被人忽略。

汉文帝劳军,到了霸上和棘门两地可以长驱直入,官兵骑马迎送,而到了周亚夫驻扎的细柳营,军容威严,号令如山,即使皇上驾到,也不准进入。汉文帝在细柳营劳军被挡的这段史实,成就了周亚夫治军严谨、刚正不阿的“真将军”形象。

后人将周亚夫个性耿直、不会曲

司马迁对周亚夫的评价可谓切中要害:“足己而不学,守节不逊。”周亚夫领兵打仗无可挑剔,但不虚心学习他人长处,不够谦逊,不懂恭顺,最终给自己带来杀身之祸。

历史虽说不易割断,但断章取义还是容易的,而全面立体地认识和评价一个人,才是我们“以史为鉴”的根本。

“古法截图”指的是不使用电脑自带的截图功能,而是直接用手机对电脑屏幕进行拍照的操作方式。这个词主要用于调侃那些像素风游戏的玩家——由于游戏节奏舒缓,他们觉得无需专门录屏,却又想随时记录有趣时刻,于是便顺手拿起手机一拍,方便快捷。

网络新词语

古法截图

刘玉杰

具“现场互动感”。它之所以被称为“古法”,是因为在中国互联网发展早期,不少用户不熟悉电脑截图操作,在当时的论坛、贴吧里,经常能看到用户用手机拍摄电脑屏幕来分享内容。如今,尽管电脑截图早已变得极其便捷,但这种带着些许“土味”与粗糙感的记录姿态,成了一种有趣的网络文化现象。

这类截图往往带有明显的摩尔纹,画面中也常能见到拍摄者伸出的手指,正指向某个有趣的游戏事物,颇

朱大婶娘家在独流镇,娘家爹是干粮行的,家里总是宾客不断,娘家妈妈忙里忙外指挥厨子整天不落灶,朱大婶自小跟着妈妈围着伙房转,熏出了一手好厨艺。一年她的邻居黑蛋结婚,就特邀朱大婶做了几道拿手菜。

黑蛋的婚宴提前一天落桌,要备二十五桌,单说做酱豆腐肉吧,预备了二十八块肉。主家为减轻朱大婶的劳动强度,另请几位给她打下手。朱大婶指挥若定,她先命人烧掉猪皮上的残毛,然后刮去猪肉的焦糊皮,收拾干净后用温水清洗一遍,放入冷水锅中,再放入大葱和姜片,以及花雕酒,大火烧开后转小火,这也诠释

老口福

朱大婶的酱豆腐肉

杨世珊

了“紧锅鱼慢锅肉”的说法。一个多钟头后,方块肉已经熟透,捞出备用。接着,朱大婶让人用锥子在方块肉的肉皮上扎眼儿,并嘱咐针眼儿要密,不要过深,深度只要过肉皮就行,这一步是为了使方子肉上色牢固并使部分肥油排出。

随后朱大婶在扎过眼儿的肉皮上



桐荫墨趣

杏花开了

李新宇

春雨过后,云开雾散,山中杏花就开了,转眼夏天就来了。

抹清酱上色,肉皮朝下放入锅中煎制,呈枣红色时捞出,立即放冷水中激一下,使肉皮出现一层麻皮,这俗称“虎皮儿”,好看且易入味儿。

接着朱大婶把方块肉整理成正方形,切成厚片,在碗内码放整齐,整理后的碎肉塞在碗边挤严,肉上放葱姜和一个大料瓣,浇上用酱豆腐、清酱以及少量的醋调的料汁,再点儿花雕酒,碗上扣一个盘子,上锅大火蒸40分钟即可出锅。上桌时,将碗反转扣入盘中,再浇上一勺原肉汤汁即可。

朱大婶做的酱豆腐肉,味道独特,肉肥而不腻,吃着丝滑爽口,令人不能忘怀。

老和尚坐在松树树下为两个小和尚讲经。一只鸟儿飞到松树上叫个不停。

老和尚停下了讲经,指着站在松枝上的鸟儿,幽幽地问道:“听这鸟声,你们有何感受?”

“唧唧喳喳的,太吵了!”一个小和尚抢先说。

“不对!”另一个小和尚反驳道,“清脆悦耳,像美妙的歌儿。”

“你们说的都对。”老和尚沉吟片刻,接着意味深长地说,“鸟音即心音。”

程心
思良
音