

秋风起，糖藕香

作者: 汶顺英

秋风飒飒，秋意渐浓，小镇街头巷尾弥漫着桂花糯米藕的馨香。故园糖藕，以绵甜、软糯、桂花香气浓郁而倍受人们喜爱，也为萧瑟秋天渲染一抹人间烟火气息。

桂花糖藕，作为一款老少皆宜的街头熬煮小食，小孩嗜其甜润，大人醉其清爽，老人好其恬淡。薄暮清凉，蹲坐街角，咬嚼糖藕，顿觉尘世的幸福触手可及。

秋风薄凉，此时出塘的莲藕，脆嫩亦美白。生吃，味道甘甜，有雪梨之滋润，荔枝之清润。若是和上糯米、蜂蜜、红枣一起煮，粉红透明，软糯爽润。

东坡云，“膩玉圓搓素颈，藕丝嫩、新织仙裳。”莲在水里如清新少女，藕进了厨房也具风雅。将薄薄藕片撒上糖，糖渐融未消似着纱衣，晶莹剔透，光泽闪动，用蓝花白底瓷盘盛出，美食配美器，让人感叹岁月静好、现世安稳。

故乡鲜藕有七孔藕和九孔藕之分。七孔藕绵软酥烂，九孔藕脆甜汁多。做糖藕以七孔藕为宜。取藕茁壮挺直的中段一节，里外洗净，先斜切一节作为帽盖，而后将淘净晾干的糯米灌入藕孔，边灌边拍藕段，尽量使糯米在藕孔中灌得满当，并用圆芯筷杵实，再把先前切下的藕节头复位，用牙签固定，以防糯米从藕孔中漏出。

糖桂花，是做糖藕必不可少的点睛之笔。星星点点地撒上些许，如碎金铺在琥珀上，莲藕原有的清芬，此时又增添了桂花的幽香，可谓绝配。

在干净的瓶罐里，铺上一层白糖，铺上一层桂花，再撒一层白糖，一层桂花，循环往复，最后用调羹压紧，密封，放在避光阴凉处。眼见着桂花颜色愈发深沉，白糖慢慢溶在桂花的香浓蜜色里，至融为一体，就大功告成了。

西藏赶上好时代

作者: 温茂生

短短几十年，
跨越上千年。
西藏赶上好时代，
世界屋脊与现代文明把手牵。
锅庄舞欢快跳起来，
喜玛拉雅山乐开怀。
咱们感恩新时代，
呀拉索，幸福花开一年又一年。
就这几十年，
胜过上千年。
西藏赶上好时代，
古老民族与盛世小康把手牵。
青稞酒酣畅饮起来，
雅鲁藏布江乐开怀。
咱们致敬新时代，
呀拉索，团结奋进一年又一年。



姥爷的旧报纸

作者: 胡晓峰

保持着一名教育工作者的习惯，那就是整洁！

我踮着脚去够他的报纸，手指头刚碰到报纸，就听见他在身后温和地说：“又来翻什么？我这儿又没藏糖。”他一向不爱生气，只会把我拉到书桌前，从报纸堆里抽出一张，在报纸页边空白的地方写一个老大的“国”字，那字写得可有力气了，横平竖直的，就跟他做人一样正。

“你今年已经上小学了，得要学写字。”他站在我身后，热乎乎的大手把我的小手包围，笔尖在报纸上慢慢地划动，油墨味儿加上他身上淡淡的墨香，成了我小时候最觉着安心的味道。“你看，这一竖要直，这一横要平。”他的声音在耳边响起，“我们做人，就要像写中国字一样，得堂堂正正的，一竖一横一撇一捺都不能含糊。”

那时不懂这句话的分量，只觉得被他握着的手很暖，报纸上的字迹洇开一点墨，像朵小小的云。他教我写“天”，写“地”，写“人”，写“家”，每个字都要在报纸上练习好几遍，直到他点头说“有点样子了”。那些旧报纸，就这样记下了我歪歪扭扭的笔画，也记下了他掌心

的温度。

不知从哪天起，溜进书房时再也听不到那句“又来翻什么”了。那沓报纸堆得依然整齐，但上面落了一层薄灰。恍惚间，才发现姥爷走了已经快十年了。我还记得姥爷走的时候，什么都随他去了，只有这些报纸，被我死死拽在手里，不肯烧。这里面藏着他的影子——他整理报纸时专注的侧脸，教我写字时温和的语气，还有那句“堂堂正正”的叮嘱。

如今，这些旧报纸跟着我从姥爷家辗转到了我的新家，依然按年月码得整齐。前几天教女儿写字，她嫌白纸太硬，指着书柜说：“爸爸，用那些发黄的软一点的纸好不好？”我随手从旧报纸堆里抽出一张，并蹲下来，指着报纸上模糊的字迹告诉她：“这是你太姥爷留下的旧报纸，他以前就用这个教爸爸写字，还说我们做人要像写中国字一样，横平竖直，一撇一捺，都得堂堂正正。”

女儿似懂非懂，拿起笔在报纸空白处画了个歪歪扭扭的“国”字。阳光落在她发顶，也落在那张旧报纸上，纸页微微发颤，像姥爷在轻轻点头……