

### 满意不满意 桑胜月

月饼,那是每年都吃的,但大都不留印象。唯有一款来自香港的月饼,至今深留心底。

现在细想起来,那美心的包装盒是素朴淡雅的,不见惯常的豪华与俗气。最让我倾心的是它的盒底。那底下,彩绘着一只只盒中的月饼,标着它们的芳名:莲蓉、细沙、枣泥……简直是一帧帧“圆月”的肖像照,让你吃得清楚,看得分明。肖像照下面的两行醒目的文字,更抓住了我的眼球:生产这些月饼的流水线也曾生产过含有果仁、花生、芝麻……的糕点,请对果仁、花生、芝麻……食材过敏的人群慎食(大意)。那一刻,在我吃惊于月饼盒上竟有这样的说明之后,心中涌起的感情温暖又复杂,香港老字号在为广大顾客贡献美食的同时,还兼顾了少而又少的过敏者,这种人文情怀我还是第一次从月饼里吃到,叫我怎能忘怀!

前几日,有人赠我两块无蔗糖70%黑巧克力排,西班牙产,VALOR.1881年的老牌子了,我特喜欢。

我的习惯是,拿到什么东西都爱先看说明,但这黑巧克力排的外包装上密密麻麻一律外文,于是我等着女儿空闲时为我简要释疑。晚上,灯下,我像个学前儿童,手指着巧克力排的包装纸,让女儿一一读讲。女儿的手指一行行滑过:不讲了,不讲了,都是包含的成分与数量。我点头:“糖尿病患者食用”女儿顺口读出。我插嘴:这是自然的,它不是标出“无蔗糖”的吗,不过我没糖尿病,跳过去,往下读。忽然女儿的手指停在一行上不动了:“本品含有微量牛奶蛋白。”我纳闷,微量牛奶蛋白有碍吗?女儿解答:有人对牛奶蛋白过敏的哦。这时女儿拍拍我肩头:听好,重要的来了。“本品含有入工增甜剂阿斯巴甜,苯丙酮尿症患者不适用。”我赞许道,这条加得好,不然人家患者误食了可不得了。我又问了,这个阿斯巴甜,对我们有碍吗?别急,女儿说,下面就回答了你的问题,“人体每日摄入阿斯巴甜最高量为:一公斤体重可摄入40毫克,这块巧克力排中含有100毫克阿斯巴甜。”我与女儿相视一笑,看来尽可放心品尝了。正当我俩要启封开吃时,右侧下方一块用橘黄色打底的文字说明又让我们聚焦起来,它用西班牙语和英文这样写着:如果这块巧克力未能让你百分之百满意,请寄来原包装纸,我们将把钱退还给你。

女儿乐了:妈妈,如果你吃了没百分之百满意,你会让人家退钱吗?

我不假思索地坚定地信:绝不!就凭它的诚信、人道与关怀,我决不退货!

### 今宵打谜

贾树森  
花开迟迟  
(疾病简称)  
昨日谜面:大雨如注不停工  
(四字新词)  
谜底:活在当下(注:活,别解为工作;下,下雨)

一科稀少的种类,叫岩鹰。这种鹰有着凶猛、机智、果敢、忠诚的特性,如果捉到雏鹰带回家驯养,必定成为草原上一种特别优秀的猎鹰。除此之外,这种鹰具有很强的家庭观念,若配偶一方死去,另一方也会为对方不惜生命而殉情离开世界。我们现在就把这对岩鹰夫妻挖土埋掉,今天该把岩鹰的孩子带回家驯养了,今后你要把它们的孩子当成你自己的孩子来细心护养。老人的一番话说得身边的儿子哑口无言,感慨万千。

鹰作为一种动物,是牧人放牧的守护神,也是牧人故的朋友。但雌雄双鹰至死,依然不离不弃,终身相依。今天我们身边的诸多夫妻,为了家庭和孩子,虽都付出,若遇到家庭困难,或是为生活琐事发生矛盾,双方不去很好

地想办法共同解决,而是争吵得不可开交,打闹得死去活来,动不动张口日子不过了,闭口就咱们离婚吧,终宿各自分道扬镳,本来是患难夫妻,却成了世间的无缘人。从这对岩鹰的身上足以看到一种人性的光芒,这就是爱,它们为了自己的孩子,一个完整的家,一旦对方意外死去,而另一方也捍卫着对方殉死以报,岩鹰的爱,让我们也许能从中得到人性悟彻的启发。



让儿子在崖壁下守候,自己戴上护头罩腰系绳索攀登到悬崖上,他要亲手去捉崖壁上鹰巢里的那只雏鹰。眼看老人快要接近鹰巢时,突然一只雌鹰从崖对岸的树林里朝老人直飞而来,雌鹰嘶鸣着扑向老人。有五十多年捉鹰经验的老人,很明白雌鹰的举动是在保护孩子不被人抓

### 岩鹰的爱

宋伯航  
走或受到意外的伤害。雌鹰凶猛地张开利爪打着回旋冲向老人,老人因受到雌鹰的攻击而未能接近鹰巢,雌鹰拼命地在峭壁的巢穴前俯冲着,撕心裂肺地保护着雏鹰,老人依然艰难地向鹰巢靠近。雌鹰使尽力气冲飞勇猛地阻挡,也许是雌鹰救子心切,在奋力直扑老人时,一头撞在崖壁凸起的岩尖上,掉下了山崖。在山下守候的儿子见雌鹰掉在不远处的乱石中,赶紧近前一看,这只雌鹰满身鲜血淋漓,已断气死了。

雌鹰出乎意外地撞击岩石而死,使山崖上的老人顿时心里一颤,雌鹰的死,雏鹰没了保护,老人可以趁机轻而易举地从鹰巢里捉到雏鹰,但是,老人没有这样做。他赶忙下了山崖。父子俩看着死去的雌鹰,各自心中有一种说不出的失落感。儿子问父亲为何没捉到雏鹰,老人向儿子摆摆手,今天就不捉了,等两天再来捉吧,老人心里似乎明白了什么。于是,父子俩骑上马便空手而归了。

等到第三天,父子俩再次来到山崖前,令人不解的是在前天那只雌鹰死去的乱石堆旁,一只雏鹰也撞岩而死,掉在死去雌鹰的不远处。儿子感到十分吃惊和奇怪,但老人心里十分清楚,也是他料想之中的结果。父亲向儿子解释,这是草原上鹰的

2005年某年某一个周末,日本工程师松井仓和妻子到东京郊外的一个橘园里度假。在剥皮时,新鲜的橘油不仅让松井仓口水欲滴,而且灵感也随之而来。到处寻找环保轮胎新材料的松井仓突发奇想:这些橘油如果加进轮胎里去,会是什么效果?于是,他从地上搜集一大堆又一大堆橘皮。看到他的人说他的想法太荒诞了,但松井仓经过大半年的努力,经过多次失

算是完成原料处理第一步;第二步是捶制,案板上洒少量淀粉(防粘连),用小木棍轻轻捶击鱼丸,反复两面捶击,直捶至成一张晶莹剔透的薄片,切成条、线状。至此,面的加工直

莹透亮的鱼捶面就这样做成,可以上桌了。

鱼捶面为羹汤菜,吃时,一定要烫口,热热的吃在嘴里,软、滑、爽、嫩,鲜美无比,大饱口福,可谓人间一珍味矣;冷了,若再上火煮,犹冷饭之复炊,残酒之再温,有其形而无其质矣。

鱼捶面的原产地为象山的著名渔港石浦。有个流传的说法,说是有个后生渔夫,一次跟船出海,途中遭遇风潮,船翻了,人亦成了鱼,一起飘落海里……消息传回石浦,他的未婚妻决意为他披麻戴孝并不再另嫁,守寡一辈子。半年后,成了鱼的他竟然又出现在自己家门口。原来落水后的他幸运地



怎么把实情说出来了? 姚月法

重阳节已过,但重阳节前后形成的尊老敬老风尚仍在延续,让人十分欣慰。但愿此情此景能每日再现,让每一天都成为敬老日。

重阳节前,亲历两件尊老的事,让我十分感动。

一是在参加上海某电子商务有限公司四周年庆典时,满座中青年,唯见一白发老太端坐其中。好奇心驱使,我使四下打听,原来是董事长曹建华的母亲,已九十二岁了。

听曹建华说,曹建华是一位孝子,公司每年的庆典,他都请老母亲出席,并用自己研制的保健品侍奉母亲。难怪老人家年过九旬仍能外出旅游,让大家十分羡慕。

另一件事是,我日前到贵州龙里县某生态资源开发有限公司采访。中午便饭,董事长张应鹏请其七十多岁的老母亲一同出席,还不断为老人添菜。老人脸上不时闪过笑容,一副幸福模样。看得出,老人不是第一次出席此类活动。子女的成功,就是父母的成功。但子女在成功之后,有多

少人想到父母?这两位董事长时时想到在成功背后默默支持的老人,让老人分享成功和幸福是值得赞许和称颂的。

尊老敬老是老年人一个永恒的话题。与以往相比,今天的老年人,生理机能、健康状况已有显著改变,人均寿命有了大幅度提高,生活价值也有了很大的变化,因此有了不同以往的需求。父母对子女的希望,不仅是低层次的需求,更有精神层面的高层次需求。我们不时在报道中看到,老人将子女告上法庭,目的只是希望子女能看望自己。而从自尊的需求来看,老年人进入老年期后,特别爱面子,即更需要获得他人的认同。从这个角度看,对老人多呵护,照顾更体贴,就是最大的敬老。

在保证老人衣食无忧后,更要对老人尽精神赡养之责,让老人的晚年生活充实快乐。从细微之处关爱老人,愿重阳节常驻,让我们以两位董事长为榜样吧。

### 愿重阳节常驻

尹学尧

在市中心有一处不大、但有特色的公园——“五星级”静安公园。路过的人,去静安寺的人,附近的居民都很喜欢到那里走走、看看、坐坐。

走进静安公园,主干道上二十几棵梧桐树是那么惹人喜爱,茂密的树叶遮住阳光,坐在树荫下的长椅上,尽情呼吸着新鲜空气,调节情绪,是一种绝好的休息和享受。每天从清晨起,在梧桐树的四周,参加活动的人极多,有老有少,当然老人更多一点。一群一群人按各自喜爱聚在一起,有做气功操、跳扇子舞、打太极拳、练气功、跳广场健身舞、跳交谊舞、绕大草坪快走、大合唱、在水泥地上练字动脑筋的棋牌活动等等,热闹极了。许多路过的外国游客,见到这种场面,总会流露出羡慕的眼神,常用相机摄下这些动人的场面,有的人甚至也学着活动一下。

在静安公园的西北角,竖立着一座蔡元培先生的铜像,这是1988年在静安区人民政府、文汇报、共青团静安区委的倡仪和推动下建造的。静安公园虽然有小山、小湖、有大草坪、有鲜艳的花卉、有多种树木,可惜面积不大,而有了这座铜像,却增添了不少人文气息,多了一个闪光点,也是值得静安区自豪的地方。

联合国教科文组织曾提出影响世界历史的100人名单,其中有5位是中国人,即孔子、孟子、孙中山、毛泽东、蔡元培。可见蔡元培的思想影响深远,值得后人传承,他一生的贡献,后人应该铭记。

再仔细看一下这座高2.7米塑像,蔡元培先生手捧写着“科学、民主”的书本,端坐

象山濒临东海,介于象山港与山门湾之间,海域辽阔,拥有上百个大大小小的岛屿,是我国著名的渔乡、渔港。山水竞秀,鱼香绕鼻,去象山,自然不会错过各色生猛海鲜,但另有道象山海鲜美味不能不尝,却常常为外来客所忽略,那就是象山鱼面。

象山鱼面全称鱼捶面,顾名思义,鱼捶面就是用“鱼”捶出来的面。

“鱼”即面之实质内容,“捶”为制作工艺或功夫。通常的面,无论炒面还是汤面,功夫不在



在椅子上,面带微笑,目光炯炯地凝视着前方,思索着国家的安危、人民的命运,对中国的前途充满信心。此塑像不仅逼真地反映了蔡元培先生和蔼、慈祥、聪慧的形象,还真是一件珍贵的艺术品。

左侧的生平介绍也很有水平,仅用近200个字,全面、完整地概括了蔡元培先生不寻常的一生。只可惜久经风吹雨淋,加上底板颜色和字的颜色反差太小,无法看清所写内容,对此游人颇有意见。静安区园林局获知群众的反映,很及时地进行弥补,将左侧整个版面重新装修。如今,金光闪闪的字体,非常醒目,所写内容一目了然。家属得知此事,深表感谢。相信在区园林局的关心下,这座雕塑像一定能保养得很好,让蔡元培的形象永远存留在崇敬他的人们心中。

这这座雕塑像如此传神,它充分展现蔡元培先生的博大胸怀和伟大人格,一切应归功于著名雕塑家刘开渠先生,刘老接受这任务时已年高83岁,他克服病痛,用无限崇敬的心情,倾注了全身心血,投入这次艺术创作,将他心目中蔡元培的伟大形象展现出来,让人们有一处瞻仰他的地方,让子孙后代永远记住他。

面、阳春面、拉面、刀削面等等。鱼捶面恰恰相反,妙处直接反映在面里。说白了,那就是用鱼捶打出来的,内容与制作方式皆与众不同,这样的面唯象山独有。

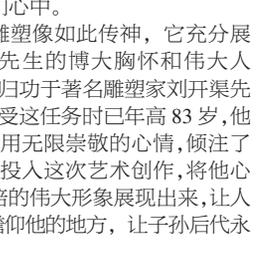
鱼自然得是象山港里的刚捕获未经冷冻的鲜鱼(冰冻过鲜度与口味就会大打折扣),一般以用马鲛鱼居多,次之为鳗、鲢鱼或黄花鱼(野生黄花鱼现已不易得,很少用)。象山港的马鲛鱼肉肉质鲜美细腻又少刺,最适合做鱼捶面。鱼宰杀了,去骨,把鱼肉从面里,而在面外。就是在烹饪过鱼片上刮下来,剔除鱼刺,然后用刀背轻捶成泥,搓成鸡蛋大小的鱼丸,拍上淀粉,至此

告结束,接下去是烹制。鱼捶面质地嫩软,一般以做羹为主,既可为菜,亦可作点心。配料也应力求新鲜,绿豆芽、冬笋、茭白等,皆切丝,水焯,油热后加汤调味,开后散入鱼面,复沸后勾琉璃欠,撒入蛋线葱花即可。一道色彩绚丽、晶

抓到一块船舱板,随波逐流重新漂回岸,之后一路乞讨流浪,最终找到回家的路。获知未婚妻的行为之后,年轻的渔夫大为感动,发誓今生再不让老婆吃带刺带骨带皮的鱼。可是鱼去了这三者后,就成了一堆鱼泥,很难再完整地烹制,琢磨来琢磨去,最终琢磨出把鱼泥做成面的吃法,想不到竟成就了一地方名吃。

鱼捶面现已成象山一招牌菜,一般宾馆酒店都有供应。只是那鱼面大多不是人工捶制,而是机器制作,无非面里掺些鱼蓉罢了。真正的鱼捶面要通过熟人到乡间去寻觅,那才是地道正宗的手工鱼捶面。

七夕会  
美食情怀



怎么把实情说出来了? 姚月法

怎么把实情说出来了? 姚月法