

唐朝“柳痴”柳宗元为我们留下了《种树郭橐驼传》的名篇。“以子之道，移之官理”，他劝诫当朝为官者对老百姓要像主人公郭橐驼种树那样“致其性”。作为高中语文教师的我，每次和学生一起学完这篇散文后，总有种要把“种树之道，移之教育”的冲动。

种树“无不死”的郭橐驼平淡地向人传授他的种树心得：“其莳若子”。就是说，栽种树木时要像对待自己的子女一样。如果把种树和育人类比的话，那么0—6岁的婴幼儿这一时期绝对是人生的“栽种期”。日本著名教育家七田真教授在大量的实验研究中发现，人脑在3岁以前完成60%的发育，6岁以前完成90%。科学研究还表明，这一时期是孩子语言、逻辑、身体动作、想象、人际和音乐六种潜在智能发展的关键期。这一时期对孩子施以适宜的教

糖是人类最早就能够从自然界的物体中制造出来的产品之一。数千年以前，印度人就已经知道使用甘蔗来制糖。然而，当时欧洲人对此却一无所知。直到“十字军东征”时期，才由阿拉伯人传入到那里。最初，糖被用作药物，而且认为是非常稀罕的物品。

如今，糖却相当便宜、普通。在美国，一般人平均每年耗糖量达100磅左右。虽然现在糖有100多种，但每种糖的化学成分还都是一样的。尽管各类糖的碳原子的数量也许有所不同，但氢原子却总是氧原子的两倍。这种化学成分决定了糖是一种碳水化合物。

确切地说，糖是植物为自己的需求所制造的一种碳水化合物。植物把糖贮存在体内，以备生长和结实时使用。作为一种食物，糖能提供人们热量和能量，并对脂肪的形成有所影响，有所作用。

各种各样的糖是从不同的资源中提炼成的。婴儿吃的乳糖来自牛奶，果糖来自水果，葡萄糖则出自谷物、薯物和蔬菜。最普通的蔗糖主要是从甜菜和甘蔗中提炼出来的。为了剔除甘蔗汁里的杂质，工人们把压榨出来的浓浆灌入空心圆筒，使糖浆流出，留下粗燥的咖啡颜色的砂糖。还要把这些粗糙的砂糖运往精炼厂去加工。经过溶解、化学处理、过滤、结晶，纯净的白色糖就这样生产出来了。

素有“玉石之都”美名的和田是玩玉人一生中最想去的地方。这座位于新疆最南端的历史文化小城，自古以来生活着欧语系、藏语系及羌、月氏等古老的土族人。汉代即称“于阗”，是西域三十六国之一，丝绸之路南道重镇。公元前一世纪佛教由印度传入，曾有过辉煌的佛教文化，至今尚能见到丰富的佛教文化遗迹。明末清初始谓“和阗”，上世纪五十年代改称“和田”，八十年代初建立县级市。

十几年前的一个秋日，怀着宿愿从乌鲁木齐坐火车出发，清晨甫抵库尔勒，即随接站的朋友，驱车穿越世界第二大沙漠塔克拉玛干沙漠，直奔和田。沙漠公路很窄，随着沙丘而起伏不平。左右都是风吹堆积的砂土。途中有个驿站，来往车辆旅人可在这儿加油、补水，吃拉面和大盘鸡，只是价格都比城里贵。

车到和田已是晚上八点光景。下榻于市中心团结广场边的一个小酒店里。晚饭后欲去广场附近的小和田玉铺看看，见此地晚北京时间两个小时，可商店都已关门打烊。广场周围灯不亮，人稀少。广场上有座毛主席亲切接见库尔班大叔的巨型雕塑，小学时就知道这个故事了。西南一隅，见到一块石碑，外部垒砌似城墙垛状，顶端插有五星红旗。石碑上赫然用小篆刻了八个大字：“五星出东方利中国”。我们的祖先很早就认识了太阳系中的金、木、水、火、土五大行星。长沙马王堆三号汉墓里出土了一部帛书《五星占》，详细记述了五大行星的运行规律和相应的占卜内容。认为五大行星同时出现在东方，是大吉天象。1995年10月在沙漠腹地、有“东方庞贝”之称的尼雅遗址的一座汉晋夫妻合葬墓中，出土了一块棉织护膊，其色彩艳丽的图案中用小篆织了“五星出东方利中国”的文字，与“五星红旗”、“中国”暗合，令世界震惊。五星红旗被国际权威旗帜专家定为世界

上最好的国旗之一，猜想当年择定五星为中华人民共和国国旗的图案，肯定是有深刻的历史和文化内涵的。现这块棉织护膊已被列为六十四件不得出国巡展的国家重宝之一。

回到酒店的大堂里小憩，墙上挂着幅毛泽东《浣溪沙·和柳亚子先生》的书法。坐在边上的一个当地记者娓娓讲述了与诗有关的故事。

在和田地区驻有一支出生在井冈山，长大在南泥湾，转战大西北，最后屯垦戍边昆仑山的人民解放军部队。1949年7月，该部队某团的一千八百名官兵，为争取时间，选择捷径，穿越死亡之海的大沙漠，进军和田，平暴剿匪。创造了我军沙漠日行九十里，十七天徒步一千五百八十里急行军记录，受到通令嘉奖。次年国庆观剧，毛主席援引此战例，欣然命笔，写下了“一唱雄鸡天下白，万方乐奏有于阕，诗人兴会无前”的壮丽诗篇。这团官兵从此就在昆仑山下落地生根，直至离休。在穿越沙漠五十周年纪念日前夕，兵团党委前来慰问，听取他们的诉求。有的说至今再没有到过和田，可不可以去看看？有的说从未坐过火车，能不能去坐一趟？后来兵团组织这些健在的老兵集体乘飞机去乌鲁木齐观光旅游。听罢，不禁动容。

现在和田玉的产状，除山料、山流水和籽料外，又添加了戈壁玉，一种新发现的沙漠砾石。这是古河床的玉石籽料暴露于戈壁滩上，经风吹雨打、日晒冰冻亿万年而成。外有磨蚀痕，硬度大，有些玉质优于和田籽料。

翌晨，在朦胧中我们轻轻地走了。初到和田，到了离和田玉最近的地方，却没有见到一块和田玉，不免有些怅然。然而却听到了一则将五星红旗升起来的共和国英雄的故事，他们功勋卓著，却默默无闻，一无所求。他们具有玉石般的高尚品德，是散落在亘古荒漠中的戈壁美玉！

种树之道移之教育

丁勤

育和训练，他们才能获得最佳发展。想来那些把刚生下来的宝宝全托给老人的“独生子女爸爸妈妈们”该该醒了！尽管工作忙、住房小都可以成为理由，这一阶段孩子喝啥牌子的奶粉固然重要，但怎么比得上母乳喂养、亲身用心与孩子交流来得重要呢？从郭橐驼种树之道已给了我们明确的启示：当你的孩子在0—6岁的婴幼儿期，决不能做甩手父母！

而到了孩子背起书包上学读书了，如今的年轻爸妈们却“如临大敌”，许多“甩手父母”一下子蜕变成“全陪父母”。从周一到周五的灯下陪读、周六周日的连轴转场培训接送，唯恐自己的孩子输在“起跑线

上”。殊不知，这种教育方法就好比文中与郭橐驼种树方法相反的“他植者”，当郭橐驼栽完树“其置若弃”时，他植者却“旦视而暮抚”，“爱之太恩，忧之太勤”，最终使“木之性日以离矣”。如今的学业已经够沉重，减负呼声上千云天，何苦再当督战队逼迫孩子呢！督责过严，导致孩子的天性一天天消失，就像网上流行的一句话：聪明伶俐进去，呆若木鸡出来。怪不得柳宗元要发出如此感叹：“虽曰爱之，其实害之；虽曰忧之，其实仇之。”

“十年树木，百年树人”，种树和育人是相通的。在教育成为全社会人人可以指摘、拍案的今天，为何不从老祖宗留给我们的经典中去汲取一些教益呢？“顺木之天，以致其性”，种树之道移之教育，可乎？可矣！



今宵灯花

许传福

（娱乐别称）
昨天谜面：愉快作业
（二字新词语）
谜底：乐活（注：活，工作）

1978年，叶落归根，我离沪20年，“又回来了！”虽无处安身，却连连享“乔迁之喜”。

1988年8月某日，领导说，浦东有套房子，你要不要？当然，那里冷落、遥远、过江难，但有房总比无房好，我拿下了。这年于我恰逢回沪10年，第10次搬家。

这套住房坐落浦东浦电路，是一幢70米高层，浦东有史以来之唯一，势如鹤立鸡群。晴日，清风拂面，独立阳台，由近及远眺望——向南，目光飞度峨山路、蓝村路、浦建路乃至龙阳路；向北，扫过潍坊路、张杨路、沈家弄路，直达陆家嘴。百幢千幢的建

筑物，密密麻麻，铺天盖地，一律火柴盒式平顶六层住宅，高度几不差分毫，色彩也一样的灰黄。由北向南，沿江10站路，纵深1000米，一律如此。显示

俯瞰

张百年

的是沉闷、荒漠、冷寂。这简直就是——抹平展展的黄土高坡啊！蔚为奇观。让人庆幸的，是我家居室在七楼，只比眼前万千住宅高了一层，才得以如此“一览众山小”。

大楼下有条南北向无名小河，深嵌于两旁住宅之中，延伸得很远很远，像是一条山涧。几年后，小河填了，以浦电路为界，向南的一段建成长宽宽的绿地，向北建成

南浦大桥竣工了，我可以清楚地看到如琴弦般的斜拉索，还有桥上来往的大车小车。而那边，总高486米的东方明珠电视塔，一如擎天玉柱。

白驹过隙，几度春秋，在那住宅与住宅之间，就有些绿色树梢，悄然探出头来。那是苍翠欲滴、长得又快又高又直的水杉。

真是天外有天，楼外有楼，慢慢地，我不但看不到南浦大桥的琴弦，就连桥塔也不见了。却原来是数不尽的高层和超高层，层出不穷，欲与天公试比高。几乎是一夜之间，那些铺满大地的住宅，也都披上了蓝色屋顶，“平改坡”了。这些斜屋顶，像是起伏

公交车快到了，我站在了门口。突然一青年人站到了我前面，这似乎有些不礼貌吧！谁知他下车后，竟等在车门口，伸手扶了我一把：“当心台阶，慢点！”

说实在的，公交车的台阶离地面足有两级楼梯高，老人们都是斜着身子，扶着车门战战兢兢地下车。

嗨！我真是把好心当作……我有些惭愧，当然，更多的还是感动。

在南京路步行街。我有低血糖，一点饿不起，一饿就会眩晕眼花，直冒冷汗，手发抖。忙把随时准备在包内的面包，狼狼地猛吃起来。这时一位青年走到我边上，轻轻地说：“阿婆，你脚上的球鞋带松了，当心绊倒！随即又说了声“当心！”然后走了。

我低头一看，球鞋上的带子果然松开了，一根带子已拖在了地上。真得谢谢这位好心人，我只顾猛着吃面包，鞋带都了都不知道。要真绊倒了，还不知我这个八十岁的老太还能不能爬起来！

作为老年人，出门常常被关心，感动。

饭店对白

吉扬

开票的急于做生意，马上接口说：“索性我来帮依选：一块排骨、一只荷包蛋，再加一客素鸡或者八宝辣酱——仟勿摊板的。”

老男人不急不慢，笑嘻嘻地回答：“好哦呀，是否再加上熏鱼与白斩鸡两只小冷盆？”

开票的听懂了对方戏谑的意思，却无愠色，反而“趁热打铁”道：“好的，再来两道热炒：清炒虾仁、五香肉丝，外加一只三鲜砂锅！”

老男人依旧不紧不慢对答：“还有大菜勿要忘记，走油蹄膀跟清蒸鳊鱼好哦？”

两人互相对视，瞬间不约而同大笑起来。

老男人说：“小阿弟啊，老头子这样吃法，明朝日脚勿要过了，还是做人点，来碗咸菜肉丝汤面吧。”开票的递上水牌还不忘幽上一把：“可惜了，今朝介大一笔生意没做成！”

今朝蛮有意思，吃饭听了一出滑稽戏。

记得第一次吃醉蟹，是那年的春节。一位亲戚送来两瓶醉蟹，玻璃瓶的，外面贴的商标印着“世界第一奇鲜”。瓶里的蟹泡在浅黄色的卤里，令人馋涎欲滴。开瓶挟出尝尝，滋味一般，根本当不起“世界第一奇鲜”的美誉。

第二次，我们在南汇一家饭店吃饭，因为那天多点了些菜，老板优惠送上一小盆醉蟹。那蟹只酒盅大小，青青的壳，朝台上一放，一股香味就四溢开来。老板说：“这是自家腌来吃的，不上菜单卖钱，你们尝尝！”我们还没来得及感谢，他又说：“有位美食家吃了后，连连说这是醉人的醉蟹。”

我先拿了只雌的，扒开壳，一股酒香直冲鼻翼。蟹很壮，蟹壳里一层厚厚的黄，腌了后竟成黑乌乌的，吃在嘴里，咸咪咪里带点甜，味道真鲜美，蟹肉里还含蕴着高粱酒的醇香。这样的醉蟹既能下饭又可佐酒，我越吃越有味。美食家说这醉蟹醉人，

其言不虚。上海有的是吃蟹的行家，到了“菊黄蟹肥”季节，多少人前挤后拥赶到阳澄湖去吃大闸蟹啊！我的朋友阿菊姐也算个蟹精，每年都要摆一次蟹宴，请我们这帮朋友去大快朵颐。蟹黄狮子头、蟹肉豆腐、清蒸

醉人的醉蟹

徐林

大闸蟹等摆满一桌，五彩缤纷的菜肴里，也会有盆醉蟹。于是我也想自己做醉蟹来吃。赶巧电视上播放《舌尖上的中国》第四集，有专门介绍“上海醉蟹”的做法：只见那位女大厨，将箩筐里一只只张牙舞爪的活蟹，清洗后朝黄酒酱油卤里丢，最后注入高档的高粱酒。据说吃客很多，一年可销上万只。

依葫芦画瓢，我也学着做醉蟹。到市场里买些酒盅大小的蟹——问

了商贩知道，这些是被蟹庄淘汰的蟹苗，虽然个头不大，但只只肥壮，如大闸蟹一样，雄有膏雌有黄。前几年，这种蟹只有五六元一斤，这两年价钿上去了，也有二十来元了。买回后，先用清水在铅桶里养半天，等蟹将泥土吐尽，再洗涤清爽，捞出加盐腌渍，存冷藏室。一天后取出，遍干水渍加花椒、糖、泡椒、白胡椒、味精，最后放上好的高度白酒，严密封盖，腌制四五天。四五天后打开盖头，已经香气十足，味道自然没得说。吃过我的醉蟹的朋友，都会说我的醉蟹味道鲜美、独特，而且很合算。阿菊姐也来过吃几次，每次都跷起大拇指：“这醉蟹味道顶级了！”

今年秋风一起，媳妇早早就将陶瓷钵头洗尽送来，不用说，那是要吃醉蟹了。我便去市场买来蟹腌制好，怕送来送去费时间，索性委托快递公司，当天送达。

