



## 奶茶

安徽合肥 张时卫

连续多日阴雨，为防堵车一早赶到办公室，推门一股淡淡的清香扑面而来，弥漫了整个屋子，一杯热热的奶茶放在办公桌上。我知道这是昱儿放的（昨微信里说好），心中会意一笑，当它是今天情人节收到的第一份礼物吧！



昱儿清纯善良，性格缜密细致，特别善解人意。她的气质如同手中这杯奶茶香怡可口，回味无穷。又像是寒冷的冬天里飘来一缕暖风和煦，又像手中的奶茶氤氲升腾的热气很温暖。我能感受到她的心也如奶茶般温润，绸缎一样柔软，溢出隽永的奶香，雅雅的、甜甜的、暖暖的。

清晨的办公室是寂静的，手捧奶茶轻轻咀嚼，透过窗前的玻璃眺望东方，天似乎有放晴的迹象，天空的云层开始变蓝，远处的光越来越亮。虽说二月已立春，但寒冷阴潮的冷风还是不停地让人们打着寒颤。

寒风带起地上的落叶，在空中旋转，放出螺旋式的形状向空中蔓延，一圈一圈地旋转着，很快消失在眼前。路上的行人开始多起来，我知道上班的点快到了。手轻轻地捧着奶茶，热热的温度将冰冷的手缓缓地暖和过来了，此刻感受到的这种温暖，似乎在以往的生活中也出现过。那是父亲的一双大手，在寒冷的冬天握住我那双曾经冰凉的被冻的长了冻疮的小手，那种温暖从指尖到手心，向身体四周传递，流遍全身直到感染至心底，让我至今想起为之动容……

奶茶中透着茶的清香，茶香中又透着奶的香味，喜欢这种混合而芬芳的味道，看着杯中不断升腾的缕缕热气，整个人都快醉了，这是一个多么简

单而直接的温暖，又是一个多么美好的清晨！于是带着奶茶的温度，打开电脑开始一天的工作，把喝奶茶的喜悦融进了工作中。偶尔也会低下头啜饮一口，便觉有一股暖流流入心扉，奶茶的清香是沁人心脾的，也是令人神清气爽的。都说：“美酒加咖啡”往往是“一杯接一杯”，而奶茶捧在手心里，只需一杯，趁热喝下足矣！品着奶茶，会想到生活中的人生态度，做人如果是给予以“奶茶的味道”，温暖、平和、实在、简单、舒服，一定处处会受到人们的喜爱与欢迎。很喜欢一句广告语：“奶茶我喜欢优乐美”，“我就可以把你捧在手心里”。是啊，凡是女性，无论长幼、尊卑，都会有一种渴望被呵护的感觉，无论婚否，都希望被“捧在手心里”的幸福与甜蜜。

常想，生活可以很简单，快乐也可以很简单，比如：拥有一份宁静的清闲、一杯热腾腾的奶茶、一缕灿烂的阳光、一张充满爱意的笑脸……有了这些，生活不乏色彩，人生也不会寂寞，内心也不会寒冷。此刻，门被轻轻推开，莉带着微笑送来今天的第二份礼物，呵呵，第二杯奶茶，今天真是“情人节”么？是有“情”人的节日吧？都说：情人节是充满爱意的日子，果真，这第二杯更是满口醇香，仿佛每一个味蕾都在舌尖上跳舞，欢腾着它的热情，哦——奶茶的味道，真好！

## 有事做 安徽合肥 查鸿林

早晨坐公交车，遇到很多年没有见过面的老同事，话一下子多了起来。我问他这么早去哪儿。他说去老年大学学画画学书法学摄影。我又问，听说你一直在给儿子带孩子呀！他说，孙子去年上初中午间不回来了，老两口在家，时间一下子多了许多，人不能闲着，要有事做才充实，我的书法现在提高很快，不嫌弃的话，今年我写几副春联送给你。说话间，他满脸笑容，神采飞扬。我同意他的观点并认可。

我的认可是有依据的。我的邻居是一对年轻的夫妇，直爽活泼也很恩爱，我们比邻而居已经有十年多了，从没见过他们夫妻红过脸，日子过得风生水起，我在家还经常夸小两口好。可这种好印象在去年下半年被打破。一天晚上，我和爱人都听见隔壁有冲突的声响，接着有孩子和女人的哭声，再接着就听见有摔茶杯的声音。我想，从没红过脸的夫妻俩，怎么今天搞出这么大的响动来，又不好去敲人家的门。第二天，在电梯里遇到女主人，她欲言又止，下了电梯，她才红着脸和我说，昨晚不好意思，惊扰你们了。我说，从没红脸的你们怎么搞那么大动静。她说，受疫情影响，她爱人被单位解雇下岗了，一直在家呆了半年多，下半年更是找不到合适的工作，我也劝他，还有我在上班，日子过紧点，克服暂时的困难，会慢慢变好的，他接受不了，总认为自己在家是吃闲饭软饭的人，脾气也大不如前，昨晚随便说了他一句就大发雷霆，不过当晚就向我道歉了。我说，夫妻俩要相互理解，尤其在困难时期更要同心协力，相信日子会越过越好的！她点点头，骑着电瓶车上班去了。

中午从幼儿园接孙子回家睡觉，我看他睡得正香，想让他多睡一会，不忍心叫醒他。又过了十分钟，他醒了，猛地爬了起来问几点了，我说两点二十分，他一下子用脚把被子踢开，要抓紧穿衣服上学，还不断责怪我们不叫他起床，造成他迟到。我说没关系，迟不了几分钟。路上，我拉着他的小手，他一双小腿疾步如飞，我陪他一路小跑，气喘吁吁地赶到幼儿园。

回到家，我准备把这几件事告诉妻子，她不在家，见桌子上丢下一张小纸条：我和几个姐妹相约去公园跳舞了。看着纸条，我想到作家白落梅说过的一句话：人生怎可安闲？又有作家说，幸福的生活有三个不可或缺的因素：一是有希望，二是有所事做，三是能爱人。每一个因素都很重要，特别是有所事做，幼童们快乐地上幼儿园，青少年十年寒窗苦读书，中青年专心致志地工作，老年人找自己喜爱的事情做，各有所爱，各得其所，忙忙碌碌，家庭才安宁，社会才稳定，人们才和谐。

## 东台名吃鱼汤面

江苏东台 王阿丽

说起面条，江苏东台人脱口而出的一定是东台鱼汤面这五个字。

东台鱼汤面有着200多年的历史。相传乾隆年间，东台街上的一面店老板，发现了一家新来的卖面条小摊子，问及摊主才知，他原来是皇宫的御厨，由于有一次汤烧得不好，被逐出了皇宫。无奈之下只能挑个小摊卖面条，聊以糊口。面店老板心想，这可是一道御膳，怪不得如此美味可口。于是连忙将摊主请到店中，由他掌厨。从此，这店里的面条，全是用的那御膳厨师亲手调制的鱼汤，尝过的顾客赞不绝口。“鱼汤面”就此成为东台享有盛名的小吃。

鱼汤面的味道取决于鱼汤。东台盛产鱼鲜，因此野生鲜活鲫鱼、鲢鱼骨是鱼汤的主要原料。将鲫鱼剖肚，清除内脏脏血，打鳞去腮，清洗干净备用。猪油下锅，油热后下鱼，炸至两面金黄时出锅。鲢鱼骨是划鲢鱼时剩下的下脚料，即鲢鱼的骨头、头和尾部位，放入锅中炒透。将炸过的鲫鱼和炒过的鲢鱼骨一起放入锅中，加入开水，淹没鱼、骨，大火烧沸，再用小火熬煮，直至锅中鱼汤呈奶白色，过滤去掉鱼渣，留下第一份汤备用。将过滤掉的鱼渣再次入锅，用文火烘干，然后放入熟猪油，用大火把鱼渣煸透，加入沸水烧开，再次过滤鱼渣，烧得第二份汤。将两份汤混合倒入锅中，放入适量虾籽、生姜、葱，倒入几滴黄酒，烧开，一份浓稠奶白样的鱼汤便熬制而成。

汤熬好后，接下来就是下面条。在锅中加水烧开，将面条放入锅中，用筷子在锅中挑散面条，煮开后，撇去浮沫，再加入少许凉水，烧开即可。用漏勺捞起面条，放置早已准备好的凉开水中过一下，然后，连勺带面放入面锅中浸烫片刻，盛入鱼汤碗中。此时，装碗也是有讲究的，用筷子挑起面条左折一下，再右折过去，装入碗中，如此，面条在碗里排列整齐，似用

梳子梳过一样，纹丝不乱。大汤小面也是鱼汤面的装碗之道，盛的面过多，时间久后面会成坨，也就品不出鱼汤的味道了。最后，佐以胡椒粉、盐，撒上细细的蒜苗花，一碗富有东台当地特色的鱼汤面便做好了。

只见碗中白里透黄的面，浓稠似乳的汤，碧绿晶莹的蒜苗花，令人垂涎欲滴。用筷子轻轻搅动，面香、蒜苗香、胡椒香伴着鱼汤的鲜香氤氲升腾，呷一口热气腾腾的鱼汤，“鲜”字便在舌尖上打着旋；“香”字急不可耐，早已穿过鼻腔“通风报信”去了；五脏六腑也已准备完毕，迫不及待地迎接“鲜美”大驾光临；啜一小碗面条，劲道柔滑，松软爽口。一口汤，一口面，瞬间就被这浓而不腻、鲜而不腥的绝世美食俘虏。

“鱼汤面”不仅味道鲜美，还具有较好的养生作用。鱼汤面的原料用的是野生鲫鱼、鲢鱼骨，具有高蛋白、低脂肪且富含活性钙和各种氨基酸，能够润脾胃健胃，补虚疗肠，食后不上火、不口干。

东台人以“靠水吃水”的方式，将智慧与浓情烹饪于鱼汤面中，那长长的面在舌间缠绵，浓浓的汤在胃里温润。东台鱼汤面，这个特殊的文化符号跳跃在人们的唇齿舌间，滋养着小城一代又一代人，成为东台餐饮文化的精髓。

