

最珍贵的嫁妆

●孙利芳



浪淘沙·国庆 大阅兵感言(新韵)

●张长年

犀甲耀寒光，铁血儿郎。三军统帅靖八荒。十亿骄
然弓箭手，狩猎天狼。
浑水铸铜墙，震慑强梁。雄师威武捍龙疆。七秩峥
嵘寰宇鉴，盖世无双。

汝州颂(新声韵)

●樊忠义

汝水凌空月二钩，凭栏极目尽江州。
山街楼厦霞飞挂，湖捧鸳鸯鹭伴游。
四面欢歌呈玉翠，八方画栋竞风流。
别乡数载归原籍，一步三瞻盼恁悠。

大美女州(新声韵)

●兰晓辉

游玩何必赴长途，看遍小城自有殊。
北面风穴多静谧，南端花海自欢呼。
沙滩闲坐沐夕照，寨上前行观日出。
若是心难越过岭，九峰赏罢去东湖。
(注：寨上，指石榴嘴寨；九峰，指九峰山)

尹甲辛进步了

●上河小学五一班 梁一 辅导老师 吴占国

新学期，我们遇到了一位特别的老师，他用特别的教育方式，给我们营造了一个人人爱学习、个个争进步的氛围，短短一个月时间很多同学都发生了巨大的变化。

尹甲辛就是一个最典型的例子，原来的他学习不好、脾气暴躁，别人不经意间碰他一下，他就出口骂人。每次考试他都是倒数几名，背书也是背得很慢，字还写得跟蚯蚓一样，扭扭歪歪，非常难看，同学们都不喜欢他。但是，自从升入五年级之后，他就有了明显的改变。

吴老师曾经教导他：“人如其字，字写得好，才能有崭新的一面。”所以在吴老师的指导下，尹甲辛慢慢地学会了正确的握笔方法，虽然有时候还是写得龙飞凤舞，但比起以前，已经好了太多了，让人看了觉得舒心多了。看来只要用心练习，他是能写出一手好字的。

吴老师鼓励他要自信，一定要战胜自己，在课堂上积极回答老师的提问。现在，虽然还存在不少缺点，但比起以前，也算是有了明显的进步，每次背书也不再是最后几名了，为什么呢？因为他采用了老师的搭桥方法。正如吴老师所说，他正在一点点地蜕变，就像还没从肉球里钻出来的哪吒，只要一出生，未来的成就一定不可限量。

尹甲辛现在的行为习惯已经变得非常好：上课认真听讲，不做小动作，下课和同学友好地玩，不再因为一点小矛盾就冲着别人大骂。有时，老师让打扫厕所的时候，他总是冲在最前面，不嫌脏，不怕累，为同学们尽心尽力地服务。

现在的尹甲辛改掉了许多毛病，慢慢成为班里受人尊重的好同学，相信他一定会成长为一个有成就的学生。



我想问大家，你认为最牛的嫁妆是什么？您也许会：“70年代是三转一响(手表、自行车、缝纫机、录音机)；80年代是冰箱、彩电、洗衣机；90年代是空调、音响、录像机；现在当然是房子、车子、票子嘛！”

诚然，谁不希望自己的嫁妆光彩体面啊？但我却最喜欢父亲送我的嫁妆。

22年前，我结婚时，父亲郑重地从箱子底下取出来一把铜算盘，交给我说：“咱们家世代是农民，没有钱财珠宝给你做嫁妆，这是我唯一值钱的物件，你选择了当会计，就要像这算盘一样，为国理财分毫不差，为人修身堂堂正正清清白白。”

旁边我的老师看见了，笑着说：“大哥呀，你这算盘嫁妆送得好，历史上著名的康熙秀才、雍正举人、乾隆进士郑板桥，就是一身正气、两袖清风的典范。他女儿出嫁无钱置备嫁妆，他便给女儿画了一幅兰竹图，还题了一首诗：官罢囊空两袖寒，聊凭卖画佐朝餐。最惭吴隐夜钱薄，赠尔春风几笔兰。利芳收了你这嫁妆，在会计道路上一定会有所成就的。”

接过父亲的铜算盘，我的思绪一下子回到了小时候。

那时，父亲是村里给社员记工分的记分员。每天晚上父亲忙完农活，就坐在煤油灯下，打着这把老式的大算盘噼里啪啦给社员们记工分，每次父亲一打算盘，我就会特别安静，乖乖地听着，有时还高兴地笑出声来。

在我们农村老家，有个风俗，每到小孩一岁生日时，家里人会找来很多东西放在小孩身边，看小孩会抓什么，最先抓到的可能就是他的未来的梦想。我一岁生日那天，听妈妈说我

一把抓起了父亲的铜算盘，乡亲们都说：“不得了，这利芳啊长大了是个管账的。”父亲笑着说：“这是我平时用，她见得多了，长大了干什么还要看她自己喜欢什么呀。”

我五岁那年年底，村里要按照工分给社员们分粮食。村长到我家找父亲说：“今年村里开销大，你想想办法把这笔账从社员们的工分中扣除吧！”父亲说：“这咋行？乡亲们辛苦一年了，都指着工分分粮食，怎么能摊到他们头上？”村长生气地甩下一句话：“你怎么脑子不开窍，只要你动下算盘珠子，神不知鬼不觉，谁会知道？”

我看见父亲的纸烟在黑夜中一闪一闪，听见父亲翻来覆去折腾了半夜。第二天，父亲拿着他的铜算盘和一本厚厚的账簿，噤里啪啦，张家多少，李家多少，账记得公平、真实、完整，大家高高兴兴分了粮食满意地回家了。轮到我家了，只剩下半袋子小麦。我妈说：“咱家怎么这么少？”父亲说：“村里开销没法报，先用咱家的粮食顶上了。”“人家都是想法子自己多分点，没见过你胳膊肘往外拐的，拿自己的顶公家的，这日子没法过了……”

那天，父母第一次吵架，母亲赌气回了娘家。父亲带着我去外婆家，对母亲说：“咱手里这把铜算盘就是公平的秤砣，咱不能从乡亲们口中扣啊。我要是想不来办法，村里换个心术不正的记分员，以后乡亲们的日子可就不好过了！”母亲含泪原谅了父亲。

那年，虽然我们家分的粮食只够过年吃饺子，但我们全家依旧快乐和谐，父亲的言传身教和清脆的珠音让我一下子懂得了，“长大了也要当会计”的梦想便在我幼小的心灵深处扎下了根。

接下来，每次父亲一打算盘，我就缠着父亲要他教我，父亲乐呵呵地教我背珠算口诀：“一上一，二上二，一下五去四，二下五去三，三下五去二……”每天在清脆的珠音中入梦成了我童年最美好的回忆。

转眼到了报志愿的时候，父亲一直希望我长大了当一名老师，说会计太费心。但儿时那清脆的珠音不时在我耳边响起，我鬼使神差背着父亲自作主张偷偷改了志愿，报考了会计专业学校。直到收到录取通知书，父亲才知道我改了志愿，他没有批评我，而是意味深长地说：“记住爹几句话，选择了会计，就不能有一丁点的私心杂念，要守得住原则和清贫。”

几年的学习生活让我掌握了财务会计专业知识，并很快走向会计工作岗位，还遇到了心中的白马王子。

想到这，我对父亲说：“爸，您放心吧，我会好好珍藏这把算盘，我会一辈子守得住清贫，一辈子管得住自己的。”

结婚后不久，我才真正理解了父亲的话。一次，单位经理出差回来后拿着一打票据找我报销，我一审核，有很多票据超出了报销标准，我说：“这些票据不符合财务规定，不能报销。”“我已经签过字了，有我的批准你一个小小的会计还怕什么？”我说：“这是财务制度，您作为经理更应该遵守，我也是为您和单位负责，这样的票据真的不能报销，您还是拿回去吧。”看我坚决不接受他的票据，他“怦怦”地走了。

第二天，我在抽屉里发现一个盒子，里面装着一盒茶叶，还有一张纸条：“这是我出差时给你带的上等茶叶，那些票据你赶

紧报销吧！”看着这包茶叶，我的心里像揣了一只小兔怦怦直跳，整整一天我都处在矛盾之中。

晚上，躺在床上，我辗转反侧。按制度，肯定不能报销，但是他是部门的领导，若不报销，以后就会给我小鞋穿呢，怎么办呢？

纠结之中，我看到了父亲给我的传家宝铜算盘，拿起来一拨啦，清脆的珠音立刻回响耳边，父亲的话也直入耳膜：“选择了会计，就不能有一丁点的私心杂念，要守得住原则和清贫。”

“明天就把茶叶还给他，坚决不做对不起自己良心和职业道德的事情。”拿定主意，我才安心睡去。

第二天，当我走进他的办公室把茶叶还给他并向他道歉时，他爽朗地大笑起来：“好样的，果然没看错你，财务交给你我就放心了！从即日起，你就是财务科的主管会计了！”

后来，我一直牢记父亲的教诲，在会计岗位上工作，经过不懈的努力，现在已取得了高级会计师、注册会计师、注册税务师、审计师等资格，真正实现了自己的梦想。这一切都归功于父亲的言传身教，都归功于父亲给我的嫁妆铜算盘，都归功于父亲的家风家训。

一把铜算盘，在别人眼里也许微不足道，但在我心里，却是世上最珍贵的嫁妆。它教会我堂堂正正做事，为国理财一分一毫精打细算客观公正；它教会我清清白白做人，不贪不占坚持准则清正廉洁守品如玉，牵引我一生做人清白严于律己，它带我的精神财富让我一生受用不尽踏实心安。



国画

●岳云 作

不蒸馒头蒸卤面

●李晓伟

·连载·



我们两个聊了一会儿，我发现，这位年轻的习总书记待人很亲切、很随和，言谈举止很沉稳，但是他太年轻了，我感觉他还有点学生味儿呢。聊了一会儿，他就起身告辞。这就是我们的第一次见面，很简单。

我和近平的第二次见面，是我有一次到县里去汇报工作，碰到近平，跟他打招呼，聊了几句。后来，我们就没什么见过面，直到我调到县委工作。

1983年9月，我任县委组织部长。从那以后，我在近平直接领导下工作，接触就比较多。

1984年8月，我任县委副书记，主管党群工作，我和近平的办公室挨着。那个时候，我们干部实行粮食定量，食堂伙食也不好。再一个，我们经常开常委会，有时候开到很晚，散会后食堂早就“打烊”了。近平因为家不在这里，吃饭都在食堂，所以一旦赶不上饭点，就要饿肚子。我一看，这样也不行啊，就请近平来我家吃过几次饭。近平很随和，我爱人做什么他就吃什么，从来不挑剔。

采访组：您从1983年到县委工作就和习近平同志搭班子了。那个时候，您对他的工作有什么印象？

王玉廷：在和近平一起搭班子工作期间，他对我的帮助很大，我从他身上学到了很多。我体会比较深的有四个方面：一是他用高超的领导艺术和工作方法，组织制定了正定繁荣发展的目标和战略；二是他高效组织人才队伍，组织动员起正定繁荣发展的力量；三是他着力创造繁荣发展的环境，为正定发展创造了良好条件；四是他扎实开展了正定繁荣发展的实践，给正定的可持续发展奠定了基础。

人民对美好生活的向往，就是我们的奋斗目标。这句话是近平在党的十八大之后会见中外记者的时候讲出来的，而早在30多年前，他就本着这个信条来工作，为正定人民做了很多好事实事。

那个时候，国家以粮为纲，正定县又是“农业学大寨”的先进县，县委、县政府始终把把这个荣誉放在第一位，所以征购指标相当高，导致老百姓的粮食不够吃，副业也发展不起来。老百姓没办法，要到周围县里买山药干、红薯干才能填饱肚子，生活很苦。近平为了给正定减轻粮食征购压力，做了关键性的工作，大幅减轻了农民负担。

在近平的努力下，正定成为石家庄市第一个通公共汽车的县。上世纪80年代初，离石家庄市15公里的正定县，没有专门的公共汽车往返，火车也没有几趟，运力不足，很不方便。长途汽车在正定火车站设了一个停车点，县城里的人要想去石家庄都要走5里地去火车站坐长途车，并且班次少，很拥挤，开车时间也不固定，有时候等半天不走，有时候赶过来，车已满员，就坐不上了。无奈之下，有的人就选择骑自行车去石家庄，但自行车在那个年代算是“大件”，也要凭票购买，很多老百姓买不起。这种情况下，近平与石家庄市委书记积极沟通，开通了石家庄市至正定的201路公共汽车，每15分钟就发一趟，不仅大大方便了正定老百姓的出行，也为石家庄市里的人到正定参观旅游提供了方便。这是近平为正定做的一件惠民生、顺民意的实事，在老百姓当中反响特别好。

80年代初，城乡普遍都用蜂窝煤当燃料，用来取暖和做饭，不仅污染大，而且很费事。近平为了改变这种状况，跟石家庄市要了一批煤气罐的“户口”。当时，石家庄能用上煤气的家庭还不多，他就给我们正定要来了一批煤气罐，方便了老百姓的生活。(未完待续)

卤面，可以说是每一个汝州人念念不忘的一顿饭，也是汝州人最喜欢吃的一顿饭。能隔三岔五地吃上一碗家里人蒸的卤面，其中的幸福滋味，足以冲淡为了生活爬爬滚打的心酸困苦，足以感受到一股子来自家的浓浓亲情。

汝州人爱吃面，更爱吃卤面，卤面几乎是每家每户都会做的一道面食，它的做法是蒸出来的，吃起来非常的美味。

特别是父母做出来的那个味道，是在哪里都吃不到的。买上二斤湿面条，割上一块五花肉，在家中自己蒸制。吃的时候再配上一碗鸡蛋汤，就上一瓣大蒜，就足以让人吃得鼻尖上冒出一层细细的汗珠，而且卤面是不管怎么吃都不会腻，以至于常常让人一不留神就吃撑。以至于每个人吃完，都会幸福地感叹一声：滋腻。

我国历来就有着南方和北方的地域之分，不管是在政治经济方面，还是美食文化领域，都有着很大的差异。就拿面食而言，都说南方的水稻，北方的面。汝州地处北方，以一些面食为主，而卤面更是其中的佼佼者。

卤面，虽然出身于家常，但其地位在汝州人的心中实在不寻常。

据传，卤面起源于河南，由菜和面条蒸制而成，距今已有2000多年的历史了。相传，东汉时期洛阳白马寺建成后，每天都有人来顶

礼膜拜，白马寺附近的餐饮业也就红火起来了，许多人在路边设摊叫卖。在这种情况下，一种方便实惠的面食就流行起来了，当时人们叫它路面。后来，随着路面的烹制方法的不断改变，演变至今，人们便叫它卤面了。

蒸卤面的制作方法很简单，营养也很丰盛。它所需要的食材包括：面条，蒜薹(豆角、芹菜亦可)，五花肉，黄豆芽等。当然，这是最普通的做法，讲究一点的，还会加上一把细粉，以增加口感的柔软度。而素卤面除了以上的菜品之外，只要把五花肉换成了鸡蛋即可。

将面条放进盆子里加入适量的油，搅拌均匀，加油的目的是为了防止面条在蒸的时候互相粘连，接下来锅中烧水开之后，把拌好的面条放在蒸笼上，面条一定要均匀地铺开，这样才能让面条熟得均匀。上汽之后开始计算时间，蒸制15分钟左右。在蒸面条的过程中，将蒜薹(豆角、芹菜)切成段儿，五花肉斜刀切成片儿，准备几个八角、几颗花椒和几颗小茴香，还有适量的葱姜，接下来就要进行炒制。

据有经验的人讲，在炒制之前一定要热锅凉油滑锅，接下来再开始炒肉，这样炒肉不容易粘锅。

炒菜时，锅中加入适量的油，油热之后下入八角、花椒等配料，煸炒出香味之后加入葱

和姜继续煸炒。随后下入五花肉，煸炒出油脂，在锅中加入适量的酱油给肉片上色，然后将准备好的黄豆芽下入锅中，翻炒到豆芽表面没有水分的时候，下入芹菜和豆角。大火翻炒，快速炒熟，再倒入几勺水，为的是汤多一点，好浸润面条。

面条蒸好了，倒入盆子内，与刚才炒好的菜料混合搅拌均匀，让面条充分地吸收汤汁。这样做出来的面条才会更入味，口感也更劲道。接下来将拌好的面条均匀地放在蒸笼上，大火继续蒸，过一会儿就可以出锅装盘食用了。

有经验的人都知道，蒸卤面的面条选用细而扁的新鲜面条，拿起来要稍微湿润一些的，千万不能用挂面。另外面条放入菜中搅拌，一定要搅拌均匀，这样出锅的面条才不会因为没有搅拌均匀而呈现出花狸虎般一块白一块褐的颜色。

如今的快节奏生活，让出身家常的卤面走上了街头，走进了饭店，成为一种便捷的食品。这样的卤面，吃起来虽然快捷，但存在问题不少。比如，家常的卤面是面条和菜一起蒸，为的是让面条吸足汤汁。而店家为了让面条更好看，配菜更新鲜，便把二者分开制作，分开放置，有人要时才将二者放在一起。这样的卤面，面是面、菜是菜，完全没有了那种入口醇香、和谐统一的美妙滋味。



图片来源网络

所以卤面胜在家常，必须得自己家里做的才是那个味。

另外，吃蒸卤面最爽的就是就一瓣生大蒜吃，一口蒜一口面，面香肉香蒜香融合在一起，直让人欲罢不能。

吃不了生蒜的人，还可以就糖蒜吃，卤面一定要有蒜味才会爽。

除了大蒜，还有一个隐藏吃法，那就是——把蒸卤面剩到下一顿，炒炒后更好吃。这时，软软的蒸面变成焦焦脆脆的炒面，这绝对是最好吃的剩饭。

就这样，一碗卤面，从自家的炉火中走来，几十年了，那味道好像一点没变。

饱盈盈的豆角，细细的面条，诱人的肉块，只要看上一眼，就能让人想起家乡那袅袅的炊烟。虽然如今的美食数不胜数，五彩斑斓，但都代替不了那碗热腾腾的卤面，因为，卤面里有不老的记忆，嚼一口面条，就一瓣大蒜，便充满了浓浓的思念。

汝州名吃