

书山有路

陈华胜

秋老虎天气,天空像着了火,整个大地如热气腾腾的蒸笼。

早晨6点,我头戴草帽,身着汗衫急急忙忙步行到大南停车场,挤上了去广丰城区的公交车。

“陈老师,您去城里有事呀?”一个学生看见我匆忙的样子,热情又关切地问。

“嗯,去广丰城里叫文友帮忙投稿。”我不加思索地回答。

“您是老师,自己不会吗?”学生一脸疑惑。

“唉!甭提了。像我们这些乡下50后的退休老教师,哪里会用电脑呀?能勉强在手机上涂涂画画,算是不错了。”

“真服了您,都古稀年龄了,这三十九度大热天的,就不怕中暑吗?”

“嘿嘿,说不怕是假,但我们老年人也有新追求。我不打扑克麻将,就喜欢码码字,写写文。”

“老师您真行!”

聊着聊着,广丰城区到了。

“要乘车吗?要乘车吗?”叫客的堵满了车站出口处,有出租车司机,有摩托车车主。在一片喧嚣声中,我拨通了文友的电话:“喂!华红吗?我是老陈,我已在白鹤畈公交车站下车了,你们前岭村在哪?”

“陈老师,我们前岭村距车站还有近十里路,你路陌生,我来接你。”电话那头传来了文友华红清亮的回音。

“不必了,我按照你发来的位置图,自己打车来吧!”

这时,一个摩托车车主凑近我,迅速摘下头盔,连拖带拉地把我拽到他的车前,很有礼貌地说:“老板,您去哪?乘我车吧。”

“师傅,去前岭村多少钱?”我问。

“15元。”

“公交车不是才2元吗?”

“老板,公交要等车,我这摩托车灵活,速度又快,小巷小弄能进能出,很方便。”

“方便是方便,就是不够安全。10元行吗?”

摩托车车主生怕我逃走似的,迟疑了几秒钟:“哎呀!都是广丰人,乡里乡亲的,行!上车吧。”

车在芦林大道奔驰,擦过广丰商城,飞过永丰大桥,抵近区人民医院,又左转弯来到华丽世家小区门口。

下了车,我摸出被汗水渗透的10元纸币,端庄地送到车主手上。

上午10时的华丽世家小区大门口,沥青路面灼灼如火,一阵阵热浪向人们扑来。汗流浹背的我赶快摘下草帽扇了起来。

不一会,华红骑着“小毛驴”来了。我们像久别重逢的亲人,紧紧地握着手,心里像灌了蜜。天太热,不宜多攀谈,我一个叉腿踏上了华红电瓶车后座。

茶桌上,水果纷呈。我顾不上喝茶,顾不上品尝那水汪汪的鲜果,正眼对视着华红,有些拘谨,但还是开门见山了:“我有篇稿,想请您帮忙投《金雀坊》。”

华红微微一笑:“《金雀坊》是国内知名网刊,稿件要求很高。您老也想出名呀?”

“出名倒不想。哈哈!只想检验一下自己的水平。”

华红有些为难:“手机不好发带照片的文稿,而且不能很好地编排出刊物所指

定的规格。”我心里嘀咕:“华红友也不会吗?”

铁林老师听说我来了,特意从城西住处赶了过来。他像启蒙老师细致耐心地指教我,我心又一次被春雨般的好友滋润。

午饭后,陈亨成从百忙中顶着高温赶了过来,坐在我的身旁耐心指导。我把写好的文稿《小珍逃抢》复制好,又从图库中选了最好的近照粘贴在附件上,然后点击发送,只听“嘀”的一声,文稿发出去了。我像小孩子过年穿新衣一样高兴。

10分钟后,我的邮箱收到了一条回复:作品未过初审,欢迎再次投稿,谢谢!

我心中五味杂陈。为了写这篇文章,我熬了几个夜晚,又辗转八十多里路请人帮忙投稿,不就为了能上《金雀坊》吗?我像孩子受了委屈似的,眼眶有点湿润了。

唉!都怪自己才疏学浅。华红见我一脸不悦,连忙鼓励道:“别灰心,有志者事竟成。我也写了好几篇,才有作品上刊呢!”

前岭的后面就是有名的屏凤山。华红尽显地主之宜,提议登山游玩。

太阳火辣辣的。我怀着惆怅的心情一鼓作气登上了山顶。

观景台上,立着一支如椽大笔,柱子上刻着一行字:“书山有路勤为径。”我若有所思,抬起头,看到一群不畏劳苦的人正在向上攀登。

哦,路不就在脚下吗?我的内心立刻感到充满了力量。

站在醉仙亭里,我左手托着手机,右手轻轻向上滑动屏幕。我的眼前似乎又出现了一行醒目的字:您的作品已过终审,欢迎再次赐稿,谢谢!

广丰炒粉

徐忠亨

大凡谈到吃炒粉,人们首先就会想到去广丰。广丰米粉尤以洋口粉为最优,因其榨粉工艺精湛,榨出的粉条均匀筒细,有劲道有嚼头,且粉条不含任何添加剂,所以广丰百姓早餐以能吃上一碗洋口粉而沾沾自喜。

广丰炒粉大致有两类,一是干炒类,有肉丝粉、猪肝粉、羊肉粉、牛肉粉、牛肚粉、大肠粉、小肠粉;二是煮汤类,有大排粉、筒骨粉、螺蛳粉、肉丝香菇粉等等。如哪位食客偶遇风寒,为避荤油,也可来碗光粉,即以蔬菜素油煮粉,同样能让食客吃得津津有味,满面红光。吃汤粉特别是以学生娃为主,因为赶上课,往往争先恐后,一拥而上,弄得烹饪师傅一阵忙乱,帮工者摆盆,老板娘收钱,逐个把事先烫熟装盆的粉条浇上熬好的肉丝汤即可端走食用。灶台旁案板上摆满各种佐料,如黄豆、萝卜丝、海带丝、腌菜丝、生姜丝、葱花蒜泥、鲜辣椒、干辣椒粉、酱油、醋等等,顾客可以任意挑选,舀入碗中,并不加价。如此美味,令食者精神大振。

雄鸡唱三遍,晨曦初退去,古老广丰宛如含羞少女,揭去面纱,一露真容。约六时半左右,大街小巷各个名牌炒粉店(已经营三年以上者)已是人头攒动,男女老少,进进出出,座无虚席。只见厨师身着围裙,卷起衣袖,左手握锅柄,右手拿勺子,先在锅里放少许清油,后放猪油,稍作搅动,即放入提前切好的用淀粉酱油腌制好的新鲜肉丝,再将装在漏勺中的粉条插入沸水中连续焯几下(加热去生关键的一招),旋将粉条倒入锅中,只听得哗的一声,红火燎满全锅。厨师施展颠锅绝技,米粉在铁锅中翻飞,啪啪几下,再投入姜葱蒜,一盆热气腾腾、色味俱全、透着浓浓米香的广丰炒粉就算出炉了。

民以食为天。具有悠久历史的广丰炒粉,至今还流传着赞誉它的广丰民谣:做广丰人,吃广丰粉;吃广丰粉,享太平年。

奋战当下

吴卫龙

纪律必须维护,底线不可越过。党员当以准则,思想时刻浇灌。

发展第一要务,社会统筹兼顾。干部忠诚担当,站位才有高度。

法典、法律、法规;规章、规定、规则,皆是红线,不得触碰;挺在前面,构建“三不”。

经济、文化、交通;教育、卫健、住房,均为民生,阔斧迈步;走在前列,干在实处。



远眺鹤桥谷

广丰铜钹山镇是个美景如画的国家森林公园4A景区,辖区范围内高阳村不仅有自然景观优美、徐霞客游历过一眼望三省的白花岩,更主要的还是广丰县苏维埃政府旧址。当地有个叫卢凤英的山妹子,经过20多年的不懈努力破茧成蝶,到如今已华丽转身为本土小有名气的侠客客栈女掌柜,她巾帼不让须眉,用事实诠释了在广丰全民创业中“妇女能顶半片天”。

借款三百元走出大山谋发展

卢凤英于二十世纪七十年代出生在大山之中的一个农户家中,其父是个老实巴交的庄稼汉,单纯靠种田作地养家糊口,由于家庭生活相当困难,她初中还没有毕业就辍学在家,听说外面的世界很精彩,从小就有理想的卢凤英决定走出大山去闯一下,于是在1993年向人家借了300元钱当路费,南下广东开始进厂打工。当月发工资拿着一大把现金,心里说不出的高兴。干了几个月,看到班组长和厂里的白领们一个个工资都比自己高,不满足现状的她深思,自己文化程度低,想尽快晋级加薪无望,发家致富干到猴年马月也不能实现,于是就萌发出“跳槽”的念头。她

利用休息时间到处打听“生财之道”,在建筑工地上和装修师傅聊天,当得知他们每天工资就是自己的6倍,于是立马决定改行拜师学艺。好学聪明的卢凤英不到一年时间,就掌握了一整套房屋装修技术,每天干活能拿到50元匠人工钱。高兴了一段时间她又深思,自己工作劳累还替包工头赚钱,不如自己包事干,赚到一元钱就是一元钱,大小还是个老板呢。于是她托亲戚找朋友到处找活干,一接到工程倍加

投资二百万重回大山创大业

卢凤英手头有了钱后,始终不忘生她养她老区高阳村这块红色土地,在镇、村两级大力支持下,她下定决心在家乡重新创业。于2013年,她想方设法筹集资金200余万元,创办集吃农家饭、住宿、垂钓为一体的侠客客栈的同时,又建立广丰铜钹山镇高阳村种养专业合作社,在山地上种植地道道的农家菜,在山坡上养殖土鸡、土鸭、土鹅、土山羊,在小水库中养

山妹蝶变女掌柜

刘仁和

努力,绝不干偷工减料的违心事。由于她以诚信为本,凭本领吃饭,靠技术赚钱,装修的门路逐渐打开,每天的收入源源不断,像滚雪球一样越滚越大,并找到了真爱和自己共同打拼。数年后,她携着如意郎君,带着掘到的第一桶金,开着私家车返乡省亲,使当地父老乡亲刮目相看,一个个伸出大拇指将卢凤英夸,称她不是男人胜似男人。

殖草鱼、鲢鱼、鳙鱼、青鱼等传统四大家鱼和鲫鱼、鲤鱼等,致力打造以“合作社+基地+农户”环环相扣的产业链,带领当地村民抱团谋发展。她和老公合理分工,她在侠客客栈既是女掌柜,又是厨师,我在客栈体现生活,亲眼目睹她从小到晚上脚不停留,摘菜、洗菜、烧火弄饭、炒菜都是自己亲自动手,而其老公担任合作社社长,白天负责打理合作社种地管理菜园等,中

午和晚上还充当店小二的角色,做些为客人端菜的杂活。由于客栈每天为广大游客提供的都是当地生产的农家菜和现宰现烧的土鸡、土鸭、土鹅及小水池捕捞上来再加工的鲜鱼,大家摸得着看的见,吃的都是纯天然绿色食品,所以回头客特别多,天天生意红火。去年冬天又别开生面地举办“杀猪酒”“全羊宴”等活动,让闻讯而来的广大“吃货”大饱口福。去年,她们除去一切开支获利20余万元,不但用铁的事实诠释了“只要夫妻一条心,黄土也能变成金”这句古话,而且为本土发展乡村旅游业作出了贡献,还为当地老区人民勤劳致富奔小康树立了摸得着看的见的榜样。

卢凤英返乡创业尝到甜头后今年一鼓作气,仅开春就养殖了土鸡1000余只、土鸭1000余只、土鹅80余只、土山羊80余只、鲜鱼10000余尾,还建立了产业扶贫车间,积极帮助当地贫困户销售农产品,力争将开发乡村旅游业这块“蛋糕”做大做好,她不求在铜钹山镇办农家乐办的最好,但求在铜钹山镇办农家乐办的更好,相信她说到就能做到,在自主创业的道路上走的更快、飞的更高。