

行行
摄摄

古镇烧饼



超开心

在如东栟茶古镇“一柱楼烧饼”铺前，排队的人很多，耐心等着烧饼出炉，一解其馋。

栟茶古镇的核心是中市街。中市街上，吃喝玩乐的各种店铺非常多，但最火的莫过于“一柱楼烧饼”。

一柱楼主要做虾籽烧饼，体量只有一般烧饼的三分之一，但是卖得不便宜，定制的虾籽烧饼5块钱一个，普通的3块钱一个。

除了不少人在现场等着吃，还有一些人买了打包带走。当天，我就看到一个人说是买20只带到南京去，还有买了带到美国去的。



烧饼当然是吃刚出炉的、烫嘴的最好。如果买了带走的话，用空气炸锅或者微波炉转一下吃，也是不错的。

“一柱楼烧饼”沿用传统桶炉炭火烤制方法，并添加虾籽这一海鲜元素，保持酥脆特点的同时，赋予烧饼独特的鲜香风味，是栟茶的特色美食之一。

“一柱楼”原为清朝四大文字狱冤案——“一柱楼诗案”案主徐述夔的读书楼，毁于“文革”期间，是栟茶历史上广为人知的地标性建筑。“一柱楼烧饼”因靠近一柱楼原址而得名，是栟茶的老字号烧饼铺。

如果可以来一场说走就走的旅行，那不妨到栟茶转转。栟茶欢迎你，“一柱楼烧饼”等着你。

本版投稿方式

邮箱 jhwbpqy@163.com
或扫二维码(如下)。投稿时
请附上



我不会用手机

为了看牡丹来到洛阳，当然要去见识一下国宝云集的洛阳博物馆。博物馆方面的策展人，将20件“镇馆之宝”单独放入恒温恒湿的“珍宝馆”，这样，虽然参观者络绎不绝，但地方宽裕，每件宝贝前都可以停驻良久，细细品味。

当我见到这尊唐三彩戏马俑时，不禁莞尔。与大部分唐三彩满是黄、绿、白、蓝、褐等鲜亮的釉色不同，这尊戏马俑不管是马还是人，都以白釉为主，只在人物的左手袖口与护挡，马鞍的边缘与马鞍的缰绳，使用了少量的粉红釉，使这尊唐三彩格外高洁素雅。显然，它不是以颜色见长，而是以对草原骑士与他的坐骑玩耍时精妙的动态见长。在日积月累的相处中，骏马成

了骑士的孩子一般，他们的感情，恐怕比当代人与宠物之间的感情还要深。大约是骏马调皮捣蛋，骑士有点气恼，作势要挥拳打它，而马的反应也很有意思，它的左前腿前屈，背部延展，脑袋使劲往主人的拳头跟前凑，大眼睛里满是“被偏爱者的有恃无恐”，仿佛在说：“主人，多大的事引得你这么光火？你有本事打呀，哼！”

万没想到马是这个反

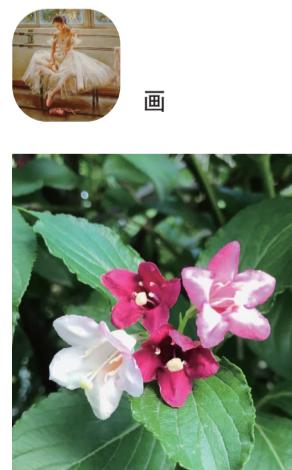


花却又小又瘦，让人感觉从春花到夏花就像转眼之间，明眸皓齿的少女变成了风烛残年的老妪。铁线莲的春花个个饱满丰腴，色彩明艳，它们挨挨挤挤地盛开着，热热闹闹地把春天的激情释放得淋漓尽致，但夏花却单薄而稀疏，让你难以想象，同一个品种，春花与夏花竟然如此不同。

其实，静心想一想，我们就不再苛求夏花了。有温柔的春风和缠绵的春雨呵护着，春花自然盛开得至善至美。况且，春花的激情已经几乎耗尽了母体的能量了，而夏花还得忍受烈日的炙烤，不时又被倾盆暴雨

袭击，还要疲于应对各种虫害，你能想象它们有多么的不容易！

对一朵花来说，开在春天是一种幸运，要风得风要雨得雨，开在夏天是一种磨难，风吹日晒雨淋和虫害。春生夏长，是自然规律。对大多数花儿来说，春天才是打开最美花季的时候，而夏天则是它们蓬勃生长的季节，开花只是它们不甘寂寞时的小小点缀，虽说样子单薄模样丑了点，但也算尽心尽力了。对养花人来说，到什么山唱什么歌，春花烂漫，有花堪折直须折；夏花落寞，莫待无花空折枝，何必在意这起起落落的花事！



五月伊始，锦带花粉墨登场。

如同绣球、木芙蓉，锦带花的花色也会不断发生变化。初开洁白，随后转粉、变红，甚至带紫，一枝之上诸花异色，非常漂亮。

《牡丹亭》之《花判》一折里，有一个报花情节，由花神与胡判官对唱，花神报一花名，胡判官就该花作出评点。其中就有锦带花。花神道“锦带花”，胡判官说“做裙褶带”。这是点出了“锦带花”的名字来源。一

来呀，看谁斗得过谁

生活
百味

喵星人



李爱婷

喵小姐在屋顶惬意地晒太阳，因为我的镜头打扰了它，一脸怒容！

又一只喵星人，在画廊门口的一堆废弃画框里躲着太阳，舒适地侧卧着，想着属于自家喵的开心事。

喵星人的优点就是不黏人，独立自主，甚至有些高傲和小自闭。这与部分人类追名逐利和追求曝光率的心理有很大不同。喵星人虽不懂王阳明，却有着它的自省力。



磨刀



丁维香

傍晚在小区里散步，看到一个摆摊磨刀的。过去磨刀是手工，现在改成电动的了，省力不少。

我犹豫着要不要把家里的厨刀拿来磨。厨房里就一把菜刀，且钝得切东西很累手。我一向拙于厨艺，信奉做饭糊弄学，对能够把厨刀要弄得如武林高手一般的人佩服得五体投地。

磨刀人问我有没有刀要磨，我说有，但又不敢拿来磨。磨刀人感到奇怪，问为什么？我说怕刀太锋利，万一到手就糟糕了。旁边围观的人笑，照你这么说，做厨师的手都没有了。

我有些不好意思，不擅厨艺终是一项欠缺。毕竟，烟火人生的活色生香，少不了一把锋利的厨刀！