



“诗书腹内藏千卷，稻米缸中无半升”，只教贼儿“翻墙莫碰兰花盆”。一开场，这出扬剧就用寥寥几句展现出了栩栩如生的板桥先生形象——生活困苦，却骨傲气清、守正恶邪。随着婉转悠扬的唱腔与跌宕起伏的剧情推进，那位清代化籍官员郑板桥，从历史深处走来。他舍虚名而务实事，轻乌纱而重苍生，其跌宕人生为今人立下了一面明镜。作为一名基层党员干部，跳出戏外，郑板桥的为官之道与破局之智，恰如一本鲜活的“勤政廉政的好教材”，对我们在新时代树立正确政绩观、提升基层治理能力有着深刻的启示。

政绩不在“显与隐”，而在“民所向”。剧中，面对卢抱孙“为何要做官”的盘问，郑板桥率先亮明心迹：“看花听曲，只是一身一家之事；忧国忧民，方为天地万物之事。”而卢抱孙却点明：“你道是天地万物，我说是鸡毛蒜皮。”这番对话正是对“什么是真政绩”的深刻叩问。基层工作千头万绪，绝非只有惊天动地的“大工程”、出头露脸的“大场面”才是政绩。日常走访中群众的一句抱怨，修桥铺路时的一处坑洼，邻里之间的一场拌嘴，看似都是不起眼的“鸡毛蒜皮”，却无一不是群众最关切的切身利益。板桥先生名言“些小吾曹州县吏，一枝一叶总关情”，正是基层干部最直观的担当。树立正确政绩观，首在明白“隐绩”重于“显绩”，只有把群众小事当大事办，政绩才能经得起民心检验。

上世纪八十年代的里下河农村生活条件艰苦，我小时候一年难得吃上几次荤腥，最喜欢跟着大人一起吃喜酒，像过年一样开心。过去农村的酒宴一般用六道菜待客，有六六大顺之意，也称之为“吃六大碗”。

吃六大碗随份子是不可少的，多少年延续下来的风俗了，也叫出人情。用红纸包裹起来的份子钱交给管账的，管账的会在人情簿上做好登记。随后支席人会招呼入席，宴请宾客安排坐席是大事，要按辈分高低和年龄大小安排主次，这是酒桌上的规矩。

人齐酒席开。最先上桌的是汪豆腐，以豆腐、鸭血、虾米、猪油渣等食材为原料，配上鸡汤或排骨汤烹制而成，厨师做菜水平不高全看豆腐汪得好不好，一口热乎乎的汪豆腐下肚，便打开了无穷的味蕾；随后上桌的是大杂烩，杂烩是苏北地区的特色菜肴，用猪皮肚、小肉圆、鹌鹑蛋、香菇、黑木耳、茨菰、小青菜等食材再加上高汤烩制而成，上桌前淋上几滴香油，香气四溢，半汤半菜，有荤有素，筷子停不下来；红烧肉是酒席上的重头戏，肥瘦相宜的大块五花肉经过几个小时的小火慢炖，炖出了十足的肉香，瘦而不柴、肥而不腻，叫人垂涎欲滴，人们专

酥头令

□ 吴继原

盛夏时节，每次回老家，我最爱吃老妈在老土灶上用柴草烧大铁锅为我做的酥头令，它酥脆、微酸，还带着点儿甜，真是一种地道的美味。

酥头令是我们高邮及周边地区特有的一种油烙的发面饼，因口感外酥内软而得名。记得小时候，夏天剩粥容易馊，家里人舍不得倒掉，就加面粉发酵做成酥头令。先将剩粥与面粉、水掺和调成稀糊，放置在搪瓷缸或瓦罐内用纱布盖好发酵。次日早晨，调和后的粥与面粉就会发酵膨胀，表面出现许多小孔，并有气泡不断冒出，鼻子凑近一闻，可明显闻到一股股馊味。于是，大人们在做好早饭后，将灶台上的铁锅洗干净，倒入一些菜籽油或荤油，点火将锅里油烧得冒烟，接着将发酵好且加入少量碱水搅拌中和酸味的面糊舀起几勺倒入油锅里，用小火慢慢烧烤。然后盖上锅盖焖烙几分钟，利用水蒸气把饼“涨”起来。等到一面微微发黄，就用铲子将其翻个身，再加入少许油，继续烙烤。很快，一块边缘薄脆，中间有很多小孔，松软甜糯、略带酸味，金黄油亮的酥头令就出锅了。记得嘴馋的我，时常迫不及待地用手抓起刚出锅的酥头令就吃，被烫得龇牙咧嘴，舌头上起泡，回想起来很是搞笑。

出锅后的酥头令放入盆子或碗里稍作冷却后，再用菜刀切成碎块，既可与早饭稀粥、咸菜一起吃，也可带在身边当作干粮。我最喜欢吃酥头令的边缘，因为这个部位薄且酥脆，特别爽口。

莫碰兰花盆，常关枝叶情

——扬剧《郑板桥》观后感

□ 路璐

治理不拘“旧框框”，而求“法理情”。面对卢抱孙“张家牛与李家牛争斗，一死一活，如何处理”的考验，郑板桥一句“死者同食，生者同耕”机智化解；面对偷贩私盐的棘手案，他既不违背法理，又兼顾人情，圆满平息事端。这两出戏，为我们上了基层法治与德治结合的生动一课。身处基层一线，我们常常面临类似的“两难”困境：一旦处理不当，轻则损害公信力，重则小事拖大、引发舆情。学习郑板桥，就是要学他跳出思维定势，善用“末端解题”的智慧。在处理矛盾时，不机械教条，不“和稀泥”，而是从修复社会关系、化解根本矛盾的角度寻找平衡点。同时，基层执法既要有不容触碰的法治“红线”，又不能排除人情的“温度”。融合好法与情，正是基层矛盾化解破局的钥匙。

做事不惧“担重责”，而守“为民心”。全剧最震撼人心的桥段，莫过于面对饥荒饿殍、“十人争一鼠”的惨状，郑板桥不等圣旨，果断开仓放粮。他深知此举违背皇命，但在乌纱帽与百姓命之间，毅然选择了后者。这

吃六大碗

□ 史日贵

挑肥肉吃，因为肥肉更有肉香，在那个物资匮乏的年代，通常将茨菰或土豆垫在下面，有实力人家红烧肉里不放其它食材，显得特别豪横；随着一阵鞭炮声响起，筵席的气氛达到了高潮，最重要的一道菜红烧肉圆隆重登场，肉圆由纯肉制作而成，肥瘦三七比例，不肥不腻，每一只肉圆都有茶杯口大小，一般人两只下肚就七八成饱了，印象中这大肉圆只有在过年的时候才能再吃到，那飘香的味道就是所谓的年味吧；六大碗中有一道必不可少的硬菜就是红烧鱼，色泽红亮、汤汁浓稠的红烧鱼寓意着红红火火、年年有余，鱼头要朝着上席的客人，表示对贵宾的尊重，“鱼到酒止”是苏北饭桌上的一句俗语，红烧鱼上了

正是敢作敢为、铁肩担责的生动体现。基层工作同样会遇到急难险重的时刻，是怕担责“绕道走”，还是敢担当、善决断？郑板桥给出了答案：始终坚守一介布衣“守正恶邪”的本心，以群众利益为先。强化责任担当不是一句空话，而是在关键时刻敢于拍板，在风险面前敢于亮剑，在失误面前敢于揽责。没有自保为先的私心，才有迎难而上底气，做到守土有责、守土尽责。

功成不在“谋私利”，而在“利长远”。郑板桥一生清贫，即便穷困潦倒，也绝不与富商同流合污，这不仅是文人的气节，更是正确政绩观的底色。“功成不必在我”的精神境界和“功成必定有我”的历史担当，正是板桥一生的写照。他不图个人虚名，只求造福一方，始终保持着最初的“可敬意气”，这种“不谋私利”的底气，支撑他敢于开仓、善于为民。对于今天的基层干部而言，只有把个人功名看淡，把群众福祉看重，才能在诱惑面前稳住心神，多做打基础、利长远的事，不搞急功近利的“形象工程”。

一曲扬剧唱罢，板桥风骨长存。从“稻米缸中无半升”的穷苦书生，到“一枝一叶总关情”的为民良吏，郑板桥用一生写就了何为“知行合一”。作为新时代的基层工作者，我们当以板桥先生为镜，正政绩观之“心”，强善治理之“能”，立敢担当之“行”，在平凡的岗位上，守住兰花之洁，绽放为民之美。

桌，就代表喝酒环节即将结束；最后上桌的是茨菰豆腐汤，茨菰是里下河地区特有的水生植物，口感松脆，营养丰富，茨菰与豆腐完美结合，互相成就，其汤色乳白，口感醇厚，每一口都饱含着浓郁的水乡味道。

酒过三巡，菜过五味，接下来就是吃饭环节了。当你快吃饱的时候一定要留神埋伏在身后的添饭人，她们游弋于筵席之间，眼观六路、耳听八方，个个手疾眼快，动作麻利，趁客人放下碗筷的刹那间，以迅雷不及掩耳之势将一碗米饭精准地扣到碗里，那让人猝不及防的场景是主客之间心照不宣的“攻防之战”，那是主家热情好客的完美体现。

酒足饭饱，放下碗筷，席间跑忙的会递上一块热热的手巾把子，供客人饭后擦擦手脸，这是里下河地区饭桌上的最高礼仪。撤下杯盘，沏上一壶茶，点上一支烟，闲叙一番，此时的六大碗就算吃完了。

秦观故里的栽秧号子

□ 张慰

采烈地忙于插秧，一块块的农田很快披上了绿色的新装。

现在农村发生了翻天覆地的变化，我们这里实现了农业机械化、电气化、自动化，却很少听到“隔档栽”了。

我是一个诗词爱好者，用“隔档栽”创作了几首“竹枝词”。《盼望》：“隔档栽啊隔档栽，栽秧路子不能歪。太阳火辣当头晒，盼望秋收粮食来。”《舒畅》：“隔档栽啊隔档栽，手拿干布脸儿揩。忽来一朵大云彩，美在心头不怨埋。”《心疼》：“隔档栽啊隔档栽，新娘为我把衣裁。白天农活多辛苦，灯下缝衣太不该。”《担当》：“隔档栽啊隔档栽，娇娘肚腹已怀胎。家庭重活我来干，不让妻儿去受灾。”

在纪念秦观诞生970周年之际，我们应该继承中华诗词的精髓，努力学习前人的写作手法，在传承的基础上创造，将几千年来古典文化一代代地传扬下去。

夏天的凉粉

□ 柏杨

母亲上街，她总会特意带我拐到中市口的路边摊，点上一碗凉粉。滑溜溜的凉粉入口满是清凉，既能填饱肚子，又能驱散一身暑气。摆摊的是位总带着笑的老大娘，眉眼间满是和蔼。一看见我和母亲走来，她就立刻放下手里的活儿，隔着摊位热情地招呼着我们寻桌坐下。然后，她小心掀开盖在凉粉坨上的干净白纱布——底下的凉粉坨白白嫩嫩的，还带着点半透明的质感，像块温润的玉。接着，大娘双手稳稳握住螺形刨子，贴着凉粉坨轻轻滑动，刨子划过的地方，一根根细长的凉粉条不断往下掉，簌簌落在旁边的青花碗

跨越山海的爱与担当

——电影《阿嬷的情书》观后感

□ 李凤琴

电影《阿嬷的情书》中真挚深沉的情感直击人心，看完久久难以平复。故事围绕孙子晓伟展开，他因公司欠债远赴泰国，寻找素未谋面的富豪阿公，却意外得知阿公郑木生早在1960年便已不在，可奶奶淑柔1978年还收到过阿公寄来的情书。重重疑问层层揭开，一段跨越山海、深藏数十年的温情往事，缓缓呈现在观众眼前。

原来，木生离世后，是他的异乡好友南枝，默默替他扛起责任，数十年如一日给淑柔一家寄钱寄信，用善意编织谎言，守护着远方家庭的希望与安稳。影片里有误会，有释怀，更有跨越山海的大爱与担当，这份贯穿始终的情感力量，成为全片最动人的底色。

当年郑木生为养家糊口下南洋，先后在马来西亚、泰国奔波谋生。他踏三轮车赚来的血汗钱，每月准时寄回家中，托人代写家书，盼望早日归家与妻儿团聚。

客棧失火时，他不顾自己积攒的养家钱财，先奋力救出南枝父女。为护住同乡，他失手伤人人狱，狱中仍嘱托南枝讨要欠款寄回家。最终跑船时，他为救人被推入大海，永远留在了异乡。

南枝感念木生的恩情，毅然扛起这份责任。即便凑不足每月50元的家用，也默默垫付。后来更是坚持以木生的名义寄钱寄信，一寄就是近二十年，独自守护着这个秘密。直到晓伟泰国寻亲，真相才得以揭开。

两位年逾八旬的老人相见相拥，淑柔带着橄榄远赴泰国，偿还这份沉甸甸的人情。失忆的南枝握着木棉花，在熟悉的味道里重拾过往记忆，这一幕让人泪目。

片中阿嬷说：“做人要有情义，自然有贵人相助，无情无义的人不能交往。”这句朴实的话语，道尽了老一辈人刻在骨子里的善良与坚守，这份不求回报的情义与担当，在当下愈发显得珍贵。

在那个通讯闭塞的年代，远赴南洋的先辈们，依靠“侨批”将家书与血汗钱一同寄回故乡，一纸书信，既是报平安，更是对家人沉甸甸的责任，对故土深深的眷恋。南枝原本想告知淑柔，木生离世的噩耗，可看到街头同乡们即便身处困境，也报喜不报忧、拼尽全力守护家人希望的模样，终究不忍戳破真相，选择用善意延续这份期盼。

身处异国的华侨们，始终不忘家国根脉。即便远隔万里，他们心中始终装着故乡。这份刻在血脉里的家国情怀，质朴而厚重，让人深深动容。一封封侨批，跨越万里山海，写尽了游子的乡愁，更诠释了“江海万里，心中念你，便不觉得遥远”的深情。

影片最打动人心的，是那些字字珠玑、饱含深情的书信。木生写给淑柔的家书，多用四字短句，温婉又深情，“吾妻淑柔，见信安康，暹罗虽远，心有所寄”“行船入夜，恰江上升明月，似与你并肩共赏”“暹罗在那头，唐山在这头，你在我心里头”“暹罗没有春天，你就是我的春天”，没有直白的思念，却句句皆是牵挂。

淑柔的回信，满是人间烟火的温柔，“打了新棉被，眠床烧烧，不畏天寒，你免挂念”“闻溪水潺潺，方觉夜深”，寥寥数语，藏尽日常的惦念与等候。他们将思念藏在明月、溪水、日常起居里，尽显中国人含蓄内敛却深沉绵长的爱意。所爱隔山海，山海皆可平，这些文字跨越岁月，依旧能触动人心最柔软的地方。

《阿嬷的情书》不仅是一段温情的故事，更是一段真实可感的历史。动荡岁月里，先辈们虽有遗憾与无奈，却因情义、家国与爱意，拥有了丰盈的精神世界。

这一封封情书，是夫妻间的思念，是异乡人的乡愁，是陌生人之间的情义担当，更是藏在方块字里、刻在血脉中的家国根脉。

这份跨越山海的爱与担当，历经岁月洗礼，依旧打动人心，让我们读懂了平凡人身上最伟大的坚守。

里。不过两三下的工夫，一碗堆得冒尖的凉粉就准备好了。最后，她麻利地端起碗，手脚轻快地添加各种调料，手起勺落间，翠绿的芹菜碎、鲜红的辣椒酱铺在雪白的凉粉上，色彩分明又诱人，光看着就让人忍不住咽口水。

我双手从大娘手中接过凉粉碗时，指尖都带着凉丝丝的触感。急忙用筷子搅开碗里的调料，红白相间的酱汁裹着凉粉，第一口下去，麻辣、爽滑与鲜香在嘴里炸开。风卷残云般吃完一碗，我还觉得不过瘾，眼睛直勾勾地黏在母亲的碗上。母亲总能看穿我的心思，把她碗里没剩多少的凉粉拨给我，我几口就吃得干干净净。

直到现在，每年夏天一到凉粉上市，我总会第一时间去买些回来拌着吃，像是在弥补小时候总也吃不够的遗憾。