

《幸福仙庾故事》序

□ 谢治春

前几日，荷塘区仙庾中心学校党支部书记杨丽娟和唐薇老师，专程驱车来到我家，同时带来一大叠打印文稿。说是该校20多位老师，以“幸福是什么”为题，写的文章。学校拟将这些文章，以《幸福仙庾故事》为总标题，编印成册。付梓之前，属序于我。

仙庾，是荷塘区乃至株洲市一个十分响亮的名字。这里物产丰饶，人民和乐。文化底蕴十分丰厚。上世纪民国初年，光县长就出了高塘的周瀛鑑、永伏的周维中和樟桥的黄帝贵等三位。

语挚情深，观点鲜明正确

我手捧这些文稿，读其前言，观其目录，品其内容，深为文中缕缕情丝感动，纵览全文，以为有于下几大亮点。

先看几段短语：
“共产党员，我的初心和使命，在这里应定义为仙庾师生谋幸福，为仙庾学校谋发展”。——杨丽娟
“教师幸福，学生才会幸福。”“仙庾是我家，发展靠大家。”——李志强
(为克服困难，搞好教学工作)“全家

题材广泛，结合自身实际

全册收集了28位作者的文章。这些作者，都是该校各个部门的顶梁柱。其中有学校党务工作者，有行政、工会领导，也有各科教学骨干，还有小学一年级到初三毕业班的一线老师。这些老师中，有的谈怎样“内化管理，外树形象”的学校整体工作设计，有的谈一堂课的体会，有的谈“教师节”收到学生短信祝福的喜悦，有的谈自己生病时得到同事、

图文并茂，表现形式多样

为了突出“幸福仙庾”这个主题，编者运用了多种方式进行表达。如一些文章中引用了学生短信和学生话语。这样既增强了文章谈幸福的真实感，也增强了文章的趣味性。再从体裁上看，本册作品中除了散文外，黄光华老师还运用了诗歌，多角度描写了校园环境、师生活动、家访感受等。这些诗歌，短小精悍，感情充沛，可读性很强。

除此之外，编者还配以图片。这些图片，有学校老师的集体亮相，有学校幽美的环境速写，有记录课堂教学的精彩瞬间，有体育场上的飒爽英姿，还有家长、学校的互动场景等。这些色彩鲜

此外，蝶屏、双元的刘菊增(外号菊七憨子)及兄弟富生四爷、金生满爷，更是饱学之士，名噪一时。地处该镇中心的仙庾中心学校，更是人文翘首。该校最初是民国初年的黄氏族学山邸学校，后改名霞山学校，又改名蝶屏中学，终更为现名。真可谓，历史悠久，文学渊源。

但因天时人事相催，尘世沧桑莫测。抚今追昔，感喟殊深。老成凋谢，幸有新人强手接力，使教育之花日益鲜艳。今该校老师拨冗握笔，寄情于翰墨，见意于篇章，实在难能可贵。

老小互相勉励，相互搀扶。”——谭志忠
“我将把我在仙庾收获的幸福，继续传递给孩子们……用爱诠释幸福”。——唐薇

上述几则短语，是从这20多位作者洋洋文字中随意摘录出来的。这些话，言简意赅，语挚情深，充分表现了该校老师甘淡泊，以苦为乐，为振兴乡村教育，敢于担当，锲而不舍的精神。

学生精心照顾的感动，有的谈与学生一次谈话或一次家访的收获……如此等等，不一而足。

尽管这些文章内容不同，题材各异，但都联系自身本身工作实际，阐明了“幸福其实很简单”“幸福在身边”“平凡就是幸福”的道理。这些文章，从不同层面，从不同角度深化了“幸福仙庾故事”这个大主题。

艳、形象生动的图片，被安排在恰当的位置，配合文字现身说法，互为补充，确实起到了图文并茂、相得益彰的效果。

这是一份营养丰富的精神大餐。它凝聚了老师们学习贯彻习近平“关于社会主义建设论述”的点滴收获，也是他们立足乡村教育阵地最朴素的“幸福观”的真实写照。今天，学校能将老师们的这些真实感受采集起来并编印成册，这是一种最好的积攒和可贵的尝试。“聚来千亩雪，织出万机云。”毫无疑问，这将进一步激发老师们积极向上的热情，为实现振兴乡村教育事业的宏伟目标而努力奋斗！这是一定的，一定的！

七旬老汉的“兰州拉面梦”

□ 赵湘远



▲赵湘远在接受人民日报自媒体记者的采访

11月12日，我从兰州回来，结束了一个多月学习拉面技艺的圆梦之旅。

我今年73岁，多年来喜食兰州牛肉拉面，更喜爱拉面技艺。看着拉面馆的师傅能迅速地将手揉的面团变成纤细的面条，羡慕不已，梦想自己有一天也能学会拉面，以满足自己和家人的口腹之欲。

9月下旬的一天，我偶然从一份报纸上看到一篇题为《牛肉面大学：洋弟子遍布全球》的报道，得知兰州有所专门传授兰州牛肉拉面技艺的学校——甘肃省兴陇兰州牛肉拉面职业培训学校，兴奋不已，当即决定到兰州拜师学艺。不过老伴和儿子并不同意我的决定，他们认为，别人去学拉面是为了开面馆赚钱，我只是为了自己吃面而已，没有必要跑几千里去学习，再加上我已经73岁了，多年来没出过什么远门，他们也不放心。后来，在我的耐心劝说下，他们还是同意了。9月23日，我一个人飞赴兰州，踏上了这次圆梦之旅。

牛肉面大学位于兰州市区，学校师资力量雄厚，校长和老师都是有几十年拉面经验和开店经验的老师傅，技艺高超。教学内容有理论课、实操课，以实操为

主。实操内容就是制作拉面的全过程，从和面、揉面、溜面、揪剂子到拉面。除此之外，还要学习牛肉拉面配套的煮肉调汤技术。此外，还学习了其他面食系列的制作方法，比如红烧牛肉面、炸酱面、臊子面等，还学到了一些西北特色小吃的制作。来学校学习的学员大多为热爱兰州拉面的中青年，学习的目的是回去开面馆或去面馆应聘拉面师傅。校方表示，创办该校的目的，就是教会学员们一门技艺，为他们回到各地开店创业就业、脱贫致富、改变命运创造条件，将兰州牛肉拉面这一传统美食推向全国，走向世界。

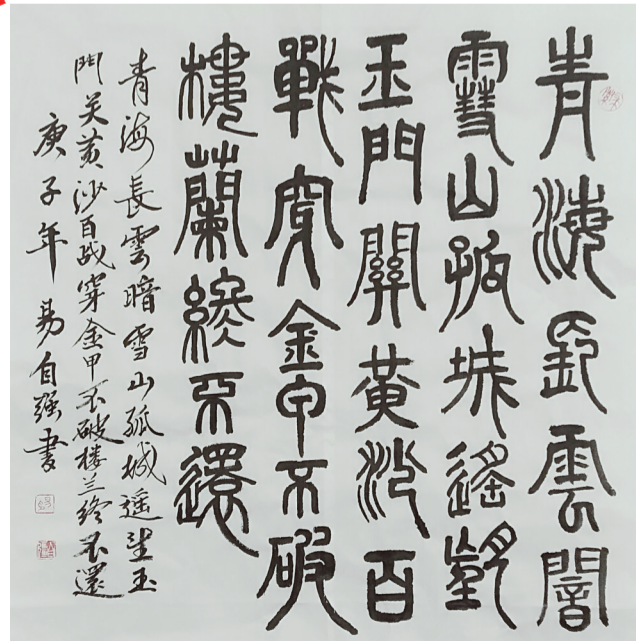
学校领导和老师、同学对我非常关照。由于我年纪大，学得慢，老师们必须放慢节奏，不厌其烦地给我讲授，手把手地教，直到我学会为止。

学习的过程也充满辛苦，每天练习的时间超过8个小时，有时候手都练到没有感觉。经过一个月的刻苦学习，我基本上掌握了兰州拉面的全套技术，收获满满，实现了我多年来亲手制作拉面的夙愿。

11月5日，我在学校接受了人民日报自媒体记者、中外文化体验者司徒建国的采访，并与其他一起制作拉面。兰州日报也刊登了我的学习事迹。

书画选登

篆书：王昌龄《从军行七首·其四》(作者：易自强)



晚报助农

正值11月下旬，湖南郴州的永兴冰糖橙熟了。一年一度的冰糖橙季终于来了，“中国冰糖橙之乡”永兴拍了拍你，这里的冰糖橙已挂满枝桠，长势喜人，散发着甜蜜香味。它甜蜜多汁，细腻爽口，期待着你的品尝。

永兴冰糖橙才叫“冰糖橙”

永兴县位于湖南省东南部，北纬26度。可以说是相当适合橙类生长的地方，素有“冰糖橙之乡”的美名。永兴年平均气温17.6℃，年均日照1629.2小时，年降水量1417mm，年均无霜期长达314天。

正是因为土层深厚肥沃，酸碱适当，才能孕育出入口甘甜，如啖冰糖的永兴冰糖橙。永兴冰糖橙俗称“冰糖泡”，因甜似冰糖而得名。甘甜圆润，色泽金黄，芳香馥郁，甜蜜多汁。

冰糖橙每年三月抽芽，四月开花到十月寒露节气后逐渐成熟。在十一月上、中旬第一批成熟上市。此时的冰糖橙甜似蜜糖，清香怡人。

今天晚报给大家带来的这批冰糖橙，就是18日开园后采摘下来的新鲜冰糖橙。

皮薄多汁，甘甜如冰糖

永兴冰糖橙的个头虽然其貌不扬，名气还是很大。尝一口，就会被这甘甜冰凉的口感征服了。果肉嫩嫩的、脆脆的，橙香四溢。

俗话说：“北有冰糖心，南有冰糖橙”。永兴冰糖橙就如它的名字一般，几乎摒弃了橙子传统的酸味。脆、嫩的甜味如冰糖一般，又有丰盈的汁水，对于嗜甜厌酸者来说，没有比冰糖橙更完美的了。

永兴冰糖橙的甜不是甜得齁，而是非常清爽的那种甜。就像冰糖一样清凉的口感，丝毫不辜负“冰糖橙”的美称。

营养多多的永兴冰糖橙

永兴冰糖橙不但美味还营养。永兴冰糖橙富含丰富的维C，有助于增强人体抵抗力，生津止渴，开胃下气，还能榨果汁，做甜品，老人小孩都可以放心吃。

冰糖橙中含有大量的纤维素和果胶物质，能够加强肠道的活动，对厕所困难户那可是想当的友好呀。

永兴冰糖橙有清香的香气，闻道之后能够有利于舒缓人们的心理压力，克服心理紧张等问题，起到提神醒脑的作用。

剥开黄色的皮，晶莹剔透的果肉呈现在眼前。轻启嘴唇，慢慢地咬上一口，果汁与果肉瞬间幻化成甘、甜、爽涌入口腔，开始了舌尖的曼妙之旅。



甜蜜多汁、如啖冰糖的永兴冰糖橙上市了 冬天的第一口冰糖橙，晚报邀您同品



温馨提示

永兴冰糖橙是18号开园下树直接发回来，实测甜度为12-15度，新鲜下树的果子会略带酸甜口感，放一周左右甜度会达到最佳冰糖口感。

新鲜上市冰糖橙，10元买3斤 晚报邀您来尝鲜！

为帮助当地农户拓展销路，我们从永兴当地采购了5000斤冰糖橙。在这个周末，以很优惠的价格与株洲市民一同尝鲜。尝鲜价仅需10元/3斤。欢迎市民前往建宁优选各门店和株洲晚报大厅试吃、购买。

01 海创明珠店
(营业时间：早8:00-晚10:00)
●门店地址
天元区滨江路与明珠路交汇处明珠·壹号小区入口
☎咨询热线 19908432953



02 山水洲城店
(营业时间：早8:00-晚10:00)
●门店地址
天元区泰山路山水洲城1期1栋
☎咨询热线 18673436513



03 御景东方店
(营业时间：早8:00-晚10:00)
●门店地址
荷塘区红旗中路兴城御景东方1栋
☎咨询热线 18073313146



04 株洲晚报大厅
(销售时间：下午1:00-晚8:00)
●晚报地址
株洲日报社株洲晚报楼大厅
☎咨询热线 18974184191



株洲晚报融媒体
New Media New Idea
建宁优选
美好生活发现家

诗词选登

七律·诗与远方

□刘怡南

痴心不减从前，转瞬白驹六十年。
笔拙穷词软于建，诗难避俗愧青莲。
每逢知己心花放，肯向吟坛固粹传。
莫道浮生惟苟且，远方自有艳阳天。

有感“开好顶风船”

□吴垠

四面楚歌言过分，黑云压境势犹艰。
双航军演频南海，武器强销壮台湾。
煽印抗中至主意，封华限技实汗颜。
善为开好迎风帆，善斗不忘团结观。

征集

赐稿可手机扫二维码，添加微信读者群，在读者群直接投稿。



晚报乐活周刊微信群



株洲晚报老年大学微信公众号