

■ 图片故事



# 行走的女人

□ 路来森 文/图

小时候，每至元夕，常常要随母亲外出“行香”。

母亲左手提一盏马灯，右手攥一把细香，我则紧随母亲身后，一路追随而行，走遍村庄的大街小巷，角角落落。

每到一地方，母亲都要停下来，先用马灯将四周照亮一圈，然后，点燃一簇细香，插在所在地方的堆土上。“堆土”，是事先有人堆好的，是专门为元夕晚上妇女们的行香而准备的。总有一些地方比较重要，比如，大街的十字路口处、水井旁、水湾边、胡同口处等。行至这些地方，母亲不仅要插香，而且还要面向四方，跪拜叩头，口中念念有词，大多是一些祈祷的好话。

其实，元夕“行香”的，不仅仅是我的母亲，还有村中几乎所有的女人们。所以，一直以来，我就觉得：元夕，就是女人的夜晚——女人行走的夜晚。

小时候，只是随母而行，并不知就里。长大后读书，才知道，母亲的此等元夕行走“散香”行为，实则是对古代风俗的一种延续，或者承继——尽管我的母亲还有那些同乡的女人们也许并不知道。

行香，即，古之所谓“走百病”。

“走百病”，又叫散百病、游百病、遣百病、除百病等。从这些名字中，即可以看出其核心所在：通过游走，驱除百病。

那么，走百病，究竟起于何时？似乎不太清楚了。但最早可见于南北朝·宗懔的《荆楚岁时记》，其文曰：“燕城，正月十六日夜。妇女群游，其前一持香辟人，名辟人香。凡有桥处，相率以过，名走百病。”可以见得，其行为主体是妇女，主要活动则是行走、散香，目的则是驱除百病。

文字记载虽早，但其风盛行，似乎还是始于元代，元代以后，记录“走百病”的文字尤多。明·周用就有《走百病》诗，其诗曰：“都城灯市由来盛，大家小家共节令。诸姨新妇及小姑，相约梳妆走百病。俗言此夜鬼六空，百病尽归尘土中。不然今年且多病，臂枯眼暗兼头风。”行走的方式，除病的目的，昭昭然。

明清时代，“走百病”之风尤盛。

时间多为正月十五，或者正月十六的晚间。形式则南北同中有异，都以妇女行走、散香为主，但北方侧重于穿街走巷，登高爬山，或者叩拜寺庙；南方，也要穿街走巷，不过，其要却在于“过桥”，又名之曰“过三桥”。

宗懔《荆楚岁时记》所记内容，即是明证。

后人，明·陆伸有《走三桥词》：“细娘吩咐后庭鸡，不到天明莫浪啼。走遍三桥灯已落，却嫌罗袜污春泥。”词，是竹枝词，幽默诙谐，大有妙趣。一种民间风情，如诗如画，栩栩然展现在读者面前。

清·顾禄，是浙江嘉兴人，其《清嘉录·走三桥》，更是有着明确的记载：“元夕，妇女相率宵行，以却疾病。必历三桥而止，为之‘走三桥’。”

可何以要“必历三桥而止”呢？似乎，也没有人能解释清楚。其实，不清楚也罢，很多民俗，本就是“沿袭”而成的，恰如信神，“心中有神”，即可矣。只要老百姓相信“走百病”能驱病，就好。

又是一年元宵夜，母亲已经去世多年了，我亦渐老，想起小时候随母散香，“走百病”的情景，禁不住凄然神伤，潸然泪下。

# 人生百味 唇齿留香

——读《寻味儿》

□ 彭忠富

无论凉拌、煎炒还是熬汤，竹笋均鲜嫩清香，是人们喜欢的佳肴之一。要想吃到竹笋之鲜，美食家董克平介绍说，竹林里挖来鲜笋，就在竹林边用竹叶小火慢慢煨熟而食即可。据说这种吃法叫傍林鲜，来源于宋代林洪在《山家清供》中所言：“夏初，竹笋盛时，扫叶就竹边煨熟，其味甚鲜，名曰傍林鲜。”清幽的环境，芳香的竹叶，让这样的竹笋吃法达到了即食之鲜的顶峰。其实，人世间的味道，就是食材的本味。现在各种调味品泛滥，反而把我们的味蕾祸害得不轻。

董克平了解竹笋的最美吃法，跟他喜欢研究饮食文化分不开。譬如在这篇美食随笔《不俗又不瘦，竹笋烧猪肉》中，董克平从《诗经》中的竹笋谈起，聊到美食家苏东坡、林洪、李渔的竹笋烹饪之法，同时谈到了竹笋的药用价值，真是让人大开眼界。不过，董克平爱吃竹笋并不仅仅停留在文章里，当黟县徽州味道的老板兼主厨叶新伟师傅邀请他去当地品尝手剥笋时，他当即就退掉了回家的机票，驱车直奔徽州。为了寻觅一顿美食，或了解一种烹饪之法，研究其中的烹饪之道，董克平总是舍得花时间和精力。

凭着这股对美食的热爱精

神，董克平跟许多厨师成为了好友，因此得以进入后厨参观，细心观察每一道食物的烹饪过程，从而超越了那些只会坐在书房里引经据典的美食家们。人生就是一场觅食，董克平最近出版的《寻味儿》收录了他近两年的美食随笔《美在泸沽湖，饭食很好吃》等60余篇，包含寻味儿、回味儿、思味儿、品味儿四个篇章。分别介绍了作者游历世界各地的美食体验，优秀的餐厅及菜品推荐；追溯了不同食材、中外节气的历史传说和渊源由来；对不同的菜品、人物、餐饮现象的体会品评；对中餐传承及与世界接轨的思考和探索……

例如在《小暑大暑》中，作者谈到我们无法把控天气的冷热变幻，但可以随着天气的变化给自己找点有营养的好吃的。在小暑到大暑这段桑拿天，我们能够选择的食物有鳝鱼、面条、新鲜蔬果，对于这些食材的烹饪之法，董克平可谓如数家珍，譬如鳝鱼有响油鳝糊、炆虎尾、烧鳝筒、水煮鳝鱼、干煸

鳝鱼等。特别是杭州的虾爆鳝面，现炒虾仁和鳝鱼的浇头与面条拌在一起，好吃又滋补。通过这些文字的娓娓讲述，我们可以发现董克平到过很多地方，吃了不少特色菜，真是见多识广。董克平不仅会吃，还善于总结经验，他在文末谈到，在恰当的时候吃新鲜、当季的食物，不仅是逐鲜寻味的至高标准，更是一种生活的情致与雅趣。

本书没有华丽的文字，但读起来就像老朋友间唠嗑那样平实而接地气。现在，游走于文坛和厨界之间的美食家很多，但笔下文字能有董克平这般鲜活而灵动的较少。其实，我们喜欢品读这些活色生香的文字，并不是想通过这些文字寻找一些烹饪之法，而是希望在这些文字中，了解中国的烹饪传统，探究餐饮业的发展方向，增添一些生活情趣。人生百味，唇齿留香。好吃是人的本性，但会做、会吃、会写三者齐全，热爱生活，吃出学问，我们就得向董克平学习了。



# 发展公平而有质量的教育

□ 祥龙物贸学校 崔凤茹

仔细研读了《十三届全国人大一次会议（政府工作报告）辅导读本》，感觉受益匪浅、振奋人心，且引发了我的许多思考。

作为教育工作者，对《读本》中关于“发展公平而有质量的教育”的部署最为关注，报告强调要加快推进教育现代化，办好人民满意的教育，让每个人都有平等机会通过教育改变自身命运、成就人生梦想。这为当前和今后一个时期教育改革指明了方向。

促进公平、提高质量，向来是党和国家发展教育事业的基本政策取向。回顾新中国教育事业取得历史性成就的不平凡历程，一条基本的经验就是全面贯彻党的教育方针，走符合国情又面向世界的中国特色社会主义教育发展之路。特别是党的十八大以来，我国教育总体发展水平进入世界中上行列，让国家进一步

定了加快教育现代化、建设教育强国的信心。只有坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，加强和改进党对教育工作的领导，把社会主义核心价值观融入国民教育全过程，才能培养担当民族复兴大任的时代新人。

站在新的历史起点上，发展公平而有质量的教育，是适应高质量发展阶段特征、服务社会主义现代化强国建设的时代要求，是适应社会主要矛盾变化、满足人民美好生活需要的紧迫任务，也是适应国际竞争与合作新形势、提升教育现代化的必然选择。我们必须清醒认识我国教育的优势和差距，从自身实际和需要出发，既统筹谋划又精准发力，一步一个脚印推动我们的教育发展再上新台阶。

《报告》中对“大力发展职业教育”作了非常具体的指导，包括出台职业学校校企合作促进



办法、推动有条件的企业举办职业院校、实施职业教育质量发展攻坚战、支持和规范社会力量举办职业教育等。作为典型的国企举办的职业院校恰逢这一历史发展机遇期，我们将开展深度“融合式”校企合作模式的研究与实践，紧跟时代潮流，抓紧机遇，真正为中华民族的复兴贡献出自有的微薄之力。

■ 征稿启事

您有铭记激情岁月的老照片吗？您身边发生过感人至深的工友故事吗？您和工会发生过哪些有趣的事情？如果有，那就用笔写下来，给我们投稿吧。

投稿要求如下：  
工友情怀——以真实的工友间发生的事情，表达工人阶级的互助情感（每篇800字左右，要照片）。  
工会岁月——以照片为由

头，讲述自己的工会工作经历（以一个故事为主，800字左右，有1至3张相关图片）。  
青春岁月——讲出您青年时的小故事并附相关图片。每篇500字左右，署名可尊重您的

要求。  
家庭相册——以家庭照片的

形式讲述您和家人的小故事（每篇300字一张图）。