



“没有共产党，就没有新中国……”每当听到这首歌的时候，我的心海总是翻滚着浪花，想起自己的入党往事……

1968年，是我入伍的第四年，也是我向党组织积极靠拢的第四年。这年初春，部队要从营、连抽出部分战士去插秧。这是一项艰苦的任务，人不仅要站在水里一整天，还要经受蚂蟥的叮咬。我那时思想要求进步，想借此机会锻炼下自己，于是报了名。连长说：“你种过玉米、土豆、高粱，但没插过稻子，就不要去了。”可我执意想去，连长看我决心这么大，最后答应了。

插秧真是一项精细活儿，手和眼不仅要相互配合，行与行之间上下左右的苗眼距离都得找

准。站在水里，白云和蓝天倒映在水面总让人有种想扑上去的感觉，教我的稻农说，这是晕眩症。虽然我是初次插稻，但在稻农的指导下，两个小时就学会了。头一天还好，因为刚到劳动场地，特别是初次接触稻田，热情高，干劲儿足，也新鲜，尽管膝盖以下一直泡在水里，猫着腰，但并没感觉累。第二天开始就有些不适应了，先是腿疼、腰酸，后是蚂蟥叮咬。双脚只要伸进水里，蚂蟥立即扑上狠狠地一口，若是用手拽，它的头会钻在肉里，只有用手使劲一拍，蚂蟥才会掉下去，但不到一会的功夫，又爬了上来，大腿周围都是蚂蟥叮咬的印痕。

面对这种从未遇到过的情况，有的战友打起了退堂鼓，更多的是因为长时间泡在水里开始拉肚子，一个劲儿上厕所，人员

入党考验

□于德深

一个个减少。这时我也出现了拉肚子的情况，不过农村出身的我吃得苦，咬着牙坚持着。我知道，一方面是要经受住组织的考验，另一方面也要锻炼一下自己的意志，更重要的是给今后的人生打点基础，要像雷锋那样，有钉子精神，越硬越往里钻。就这样，我坚持下来了，直到那次任务完成，我一天也没休息。

任务完成后，连里表扬了一些同志，但名单里没有我。我心里有些委屈，全连唯独我一天没休，即使拉肚子我也一直咬牙坚持着。但又一想，表不表扬又有啥关系呢？难道我做事情就是为了得到表扬吗？这样一想，我心里也就踏实了，依旧坐在电台的值班室里敲打着手里的按键与上级电台联络着，抄写电报。

不知不觉到了1969年，珍宝

岛事件后，全军进入了一级战备，时刻准备着。我们的电台也搬迁到了地洞里，坦克全副武装隆隆地往返着，整个营区空无一人，笼罩在一片紧张的备战氛围里。我坐在地洞的电台前，手中不停地抄写着师军二级首长发来的电报，时而还要敲打按键，回复团长落实上级的指示。我以每分钟120个阿拉伯数字的速度准确无误地收发电报，最终胜利地完成了首长交给我们的各项任务，受到了表彰。

这一年的12月9日，经上级组织批准，我光荣地加入了中国共产党。50余年来，我一直用党员的标准严格要求自己，不骄不躁、勇于向前，在弹雨中架线，在爆炸中扑火，在新闻战线上立党为公，直到今天，依然执着地握着笔，不忘初心，抒写华章……

味在灯火阑珊处

——读《天下美食》

□甘武进

民以食为天，这是人类生存之铁律。至于什么是美食？各个国家和民族，各个阶层的人群都有自己的标准，更是随着人的不同生活语境的转换而变化。山珍海味、街边小吃，它们在味道上是不分贵贱的，只要是自己喜欢的，都可以称之为美食。那么，学者丁帆又是怎样的看法呢？我们翻开《天下美食》这本书，看看他对食物的眷念，对文化和文化语境的关注。

此书是丁帆的美食人文笔记。他笔下的食与景，从万里江山酒一杯到长江四鲜谁为最，从五味调鼎者到从咸菜黄豆里吃出胡桃味的人，从天下红烧肉到难忘昨日鱼汤面，从北方的食谱到永远的榴莲等，将味觉记忆与人文情趣注入笔端，在至真至诚的文字中，于平淡中见真情，寻觅到人对食物的欲望和感觉，从有趣中获得饮食文化的教益。那些平常食事散发出的人情之味与旧日时光的温暖，体现了一代学者的情怀。

寻觅异味食品，是饕餮者们的热爱。臭食历来为中国食客中的少数人接受，如今则成为一种时尚。黄山的臭鳜鱼，本是明清之际徽商回归故乡时带给乡亲的一种无奈之选，后来竟演变成为一道徽菜的经典之作。臭豆腐是江南一带人所酷爱的食物，是贫困时代一顿上好的下饭菜，如今也已现身在高档餐馆的冷菜菜单上。异味的食物，让食异味者成为知音同道，那些中国正统食谱之外的民间菜肴，如今也登堂入馆，进了宴席菜单之上。

关于红烧肉，各地的红烧肉有各地的做法，也各有秘籍。浙人以东坡肉以为豪，上海以本帮红烧肉为傲，而许多云贵州地区的人则以瓦罐红烧肉为特色，国宴上的红烧肉却是由淮扬帮的厨师来烧的……在中国，无论是国宴还是普通的家宴，这道菜几乎就成了中国人默认的“国菜”。然而，他说，吃遍天下的红烧肉，还是自己烧的最合口味。

有一年过年作者没有回南京，吃到邻居送来的一碗奶白色的肚肺汤。听别人说这东西难吃，可他尝了后，肺片脆嫩，一咬就断，汤也浓郁，咸淡适中，还能吃出胡椒粉的味道来，让他的味蕾牢牢地记住了肚肺汤的美味。后来，他吃过无数次的肚肺汤，却总没有那种味道：“我不知道那个邻居的婆娘是如何烧制的，居然能在缺盐少油的境遇下，把一锅肚肺汤烧得如此鲜美惊艳。”

味在灯火阑珊处。真正的厨艺高手或忍就在民间，尽管他们烧的是普通的家常菜，或是家传的，或是自创的，或是摸索的，他们不计成本地褫夺食材的鲜美，只要达到口感的最佳效果即可，而对那些费事费时的表面功夫反倒不屑一顾。那些美食就深藏在寻常巷陌之中，一菜定乾坤，让人没齿难忘。

书海掠影



文姐的心愿

□赵闻迪 文/图

文姐是单位后勤部的一名普通员工，负责员工公寓楼的日常管理工作。她是去年夏天被招聘进来的，在很短的时间内就完成培训，独立上岗了。她工作认真、责任心强，又有一副热心肠，无论领导、同事，还是公寓楼的住户，都对她赞赏有加。

初识文姐，是去年秋天的一个早晨，我到公用水房涮拖把，无意中瞥见她站在水池边小声地哭，瘦削的肩膀一抖一抖的。我上前问道：“你怎么了？”她见是我，苦着脸说：“前几天，有一批大学生来咱们单位培训，其中几个女学生入住在我负责的公寓楼里。今早她们退房离开，我没有及时检查房间，刚刚去收拾时才发现，一个女生把房间里摆放的绿植芦荟割掉做面膜了，还有两个女生把口红和指甲油抹到床单和被罩上了，怎么都弄不掉。按照公寓楼的管理规定，房间内物品被损坏、无法恢复的话，管理员得赔偿，这赔偿的钱够给我家小孩买一堆零食了，而且，这件事还会影响我年底评优，唉！”我不知怎么安慰她，只好说：“吃一堑，长一智，下次注意点。”她含着泪点点头。

我原以为这件事会影响她的工作热情，但次日一大早，她像往常一样早早走进公寓楼值班室，换上工作服就楼上楼下忙活开了，微笑着跟每个人打招呼。

几天后，我从后勤部主任那里听说一件事，让我对文姐有了新的认识。主任告诉我：“文师傅交给我一份书面报告，对公寓楼的管理提出了一些看法和建议，其中有一条，把来我单位培训人员的文明住宿行为纳入培训考核体系，培训结束后跟其他成绩一起公布，以督促培训人员遵守住宿规章制度。我觉得这个建议不错，可以尝试一下。文师傅的书面报告写得字迹工整、条理清楚、非常认真，没想到她对工作这么用心。”

联想到之前的事情，我觉得文姐这个人遇到困难和挫折不悲观消沉、不怨天尤人，反而想方设法去克服，并保持着积极、乐观的心态，值得学习。

去年年末，单位举办“我的心愿”演讲比赛，后勤部推荐文姐参加。她写好演讲稿后，请我帮忙润色。她在稿子里写，原先她和老公都在外地打工，突如其来的疫情让夫妻二人双双失业。在家熬了几个月后出来找工作，无奈经济形势严峻，加上她和老公学历不高，找工作非常困难。就在一筹莫展之际，村里的下沉干部了解到他家的情况，多方奔走打听，终于帮她联系上现在的岗位，帮她老公也介绍了一份家门口的工作，解决了他们一家的生计问题。文姐说，她的心愿只有一个，就是希望祖国越来越

好，因为通过这场疫情，她清清楚楚地感受到了祖国的力量，实实在在地明白了“大河有水小河满”的含义，只有祖国强盛了，老百姓的日子才能越过越好。她作为一名普通女工，将以更加饱满的热情在自己的岗位上认真工作，为祖国建设添砖加瓦。

想不到平凡如一棵小草般的文姐，竟有着这般宏大而美好的心愿，难怪她对工作、对生活满怀信心、充满热爱。

今年国庆节又快到了，在馥郁的桂花香中，文姐带着几个小姐妹早早准备起来——打扫卫生、修剪花草、悬挂灯笼、在路灯上插小国旗、张贴“欢度国庆”的宣传画、排练小合唱，忙得不亦乐乎。她的袖子卷得高高的，眼睛亮亮的，嘴边挂着笑容，说话声音里透着欢喜。同事们说：“瞧文师傅忙得多起劲！”文姐笑呵呵地说：“给祖国母亲过生日，心里高兴！”

·广告·

丰台区市场监管局

精准发力 开展美食城专项检查

购、人员统一管理、收银统一入口、送餐统一进行，要求美食城主动自查，限期完成所有统一。

检查整改，强化风险隐患排查 对全区美食城开展全覆盖检查，重点检查美食城食品从业人员健康情况和食品原料供货方的资质情况。在对美食城各档口“后厨”的检查中，执法人员从是否公示经营者资质信息和食品安全信息、食品加工区域内环境

卫生是否干净整洁、食品加工过程是否符合《餐饮服务食品安全操作规范》进行逐一检查，并对发现的问题督促整改、依法处罚。

信息互通，强化外卖平台协作 加强与美团、饿了么等外卖平台的沟通协作，一方面，平台定期向市场监管局推送涉嫌假证、套证、地址不符的问题数据，由执法人员进行逐户核实。

同时另一方面，检查中发现商家存在食品加工场所环境脏乱差、经营过期变质食品等违法行为，通知平台将第一时间将其下线，待违法行为改正后才能恢复上线。

丰台区市场监管局对存在进货台账不全、卫生环境脏乱等问题的美食城予以警告的行政处罚，有效净化了美食城食品安全环境。下一步，丰台区市场监管局将进一步加大对美食城的线上线下执法力度，确保群众“舌尖上的安全”。(刘婧)

近期，美食城舆情受到社会各界广泛关注，丰台区市场监管局以“约谈、检查、协作”为抓手，切实开展对美食城的全方位检查。约谈明责，强化食品安全意识 对美食城主要负责人开展约谈，明确主办者食品安全责任人、管理人职责，落实主体责任，规范科学经营。强调美食城“四统一”要求，原材料统一采