

乐活人生

旧貌换新颜



丁维香

翻电脑上的照片，发现一张十年前在家门口的留影。看得出来这是一个老旧小区，全是工房似的简易二层楼。每排房子的间距非常狭窄，通风透光条件差，室内大白天也要开灯。夏天闷热难当，冬天不见阳光。房子年久失修，一下雨就漏得像水帘洞似的。小区内道路狭窄、破旧，环境差，没有停车位，每天为停个车到处打游击。

2012年，老小区拆迁改造，2017年原址回迁。新小区有20幢电梯楼，道路宽敞、环境优美，一年四季绿草如茵、花木葱茏。有儿童游乐场、篮球场，还有各种健身器材和活动室，人们不出小区就可以锻炼、健身、散步、娱乐。小区实行垃圾分类管理；电动车集中停放、充电；每逢节假日，亮化工程的景观灯齐放，璀璨夺目，宛若人间仙境。地下停车场大得不辨东西南北，再也不用为停车发愁了。

住在宽敞明亮的高楼里，白天有清风徐来，晚上揽星月入怀；夏无蚊蝇之扰，冬有阳光之暖。与曾经的老房子相比，真是有云泥之别，怎不叫人心情舒畅、幸福感满满？



旧貌



新颜

北调评弹



王剑

14日的“美丽南通行”启东采风活动，主题是领略人文之美，我们有幸欣赏到了一台评弹专场。

评弹，分为评话和弹词。主要分布在江浙，启东评弹是苏北地区唯一的一支曲艺奇葩。资料显示：评话，通常由一人登台开讲，

不加演唱，内容多为历史和侠义故事；弹词一般两人说唱。上手持三弦，下手抱琵琶，自弹自唱，内容多为传奇小说和民间故事。而启东评弹略别于苏州评弹，它融入了启东的民间音乐，又结合了启东方言，从而形成了自己独特的风格，被誉为“北调评弹”。几十年来，一批启东评弹人在江南诸多城市巡演或驻场演出，喜获赞誉。

近些年，“北调评弹”的传承和发展引起了社会的关注。我们欣喜地发现，这次展演的5个节目，竟有两个是少儿节目，虽然声音还有些稚嫩，操琴也略显生疏，但让人们看到了希望。面对传承和发展，他们想到了，并且也开始行动了，让关注启东评弹的人们感到兴奋。

北调评弹，启东特色，传承发展，未来可期！



东台鱼汤面



邓永宏

早上第一顿，我和几个朋友都有“共情”，喜欢吃东台鱼汤面。

上乘的东台鱼汤面，有黏稠似乳、滴点成珠的特色。又相对廉价，一只阳澄湖大闸蟹的钱，可以吃它好几顿。老家海安有一百多里长的界线，与东台市接壤。东台那边面店里飘来的鱼汤味儿，坐在家里都能闻到。我家周边老的、新开的鱼汤面馆，没有我不曾品尝过的。

前不久去贵阳，在某街吃了一顿东台鱼汤面，真正颠覆了我的认知。这个店里的厨师，是重庆涪陵人，一辈子没到过苏北。我满腹狐疑，走到后厨检视，他的鱼汤是用鳝鱼丝、鳝鱼骨、熟猪油、鸡汤、葱姜等熬制而成。这种汁白味鲜的鱼汤，我以前从来没有吃过。我在东台见到的鱼汤，都是用鲢鱼、鲫鱼等河杂煨制的，在醇香上与这个店比，不得不说有些逊色了。

我问厨师配方是从哪里学得的？年过花甲的厨师说，他是从师傅送他的一本陈年菜谱上学来的。他还向我介绍，这种鱼汤面和茅台酒一样，都曾得过巴拿马万国博览会大奖。

东台鱼汤面的“初心”，竟被千里之外的一个涪陵人坚守着，令我分外讶异……

盘出缱绻情思



我不会用手机

虽然是“95后”，苏州女孩向丹的手与大多数姑娘不一样，手指骨关节劲拔健壮，手背上筋骨凸显，皮下脂肪在一次次的抽拉针线以及用力编结盘条的动作中流失，呈现在我眼前的，是一双像现代舞演员一样刚劲有力、充满表现欲的手。

如今，穿改良旗袍的客人越来越多，旗袍廓形有了中西合璧之美，因此，其静坐生辉的韵味，要靠盘扣来演绎。看向丹专注做盘扣真是一种享受，缝制盘条时，她一丝不苟地加入细铜丝，一厘米的圆滚条要密密缝上12针，才能让盘条规矩矩立起来；编结盘条时从不吝惜手劲儿，每一下都抽牢，让两头的盘结支棱起来，这样，盘扣丢在碟子上才会像玉石一样发出当当

之声，清音不绝。这些盘扣，有的已不当扣子使用，而是缝缀在改良旗袍或礼服时装的肩头、腰节、下摆上，成为点睛的装饰，成为吴侬软语背后，韧性、专注与毅力的一部分。

祥云扣、琵琶扣、芙蓉扣、梅花扣、蝴蝶扣、蜻蜓扣、如意扣……老手艺学精了，向丹想试一试还能玩出什么新花样。做盘扣的第四年，向丹将盘扣的制作工艺与填花、烫花、缠花等结

合起来，并结合了手绘、烫钻、钉珠、刺绣，以及宝石的缝缀与镶嵌。她成功了，最终盘扣摇身一变，成为胸针、戒指、发簪子上的吊坠，成为江南风情的主角。

托盘上，右侧中间的金橙色盘扣花，是一个小伙子前来定做的发饰，他将与相恋多年的女友穿中式传统婚服，走入婚姻殿堂。洞房花烛之夜，这朵花将作为爱的见证，由他亲手簪在她的发髻上。



本版投稿方式：

邮箱 jhwbpqyq@163.com 或
扫二维码(如右)。投稿时请注明
“投晚报‘朋友圈’版面”，同时附
上微信名和头像图片。一经采
用，稿费从优。



把您的精彩微信
分享给更多读者

生吃柿子



黄孝聪

最近，女儿在连云港的大同学寄来一些表皮橙黄、似乎生涩的柿子，我们就按惯例将它们捂起来，谁知数日后才发现柿子已烂了。事后才知道这是脆柿子，就是要生吃的。为了不留遗憾，这个同学又补寄了数只过来，我们才真正品尝到这种肉质淡黄、清甜脆口的柿子。

不禁引发出一些感悟：一是我国地大物博，各式水果品种繁杂，有关资料说，单我国出产的柿子品种就有300多种。二是我们的思维定式，往往是先入为主、自以为是。活到老要学到老，也就能尽量避免类似的尴尬了。