



让书房飘窗扮靓爱家



□李光

如果说，家是人生的港湾，那么装饰一个温馨而舒适的爱家，就是在为自己搭建人生的避风港。在爱家装修中，你设计的书房如果是典雅的欧式，有淡蓝色的墙面背景色和白色的书柜以及怀旧复古风格的书桌，侧面墙上大大的玻璃窗，这样就能让整个书房的的空间都变得非常敞亮。同时，在窗下打造和墙面同样长度的飘窗，配上舒适的软垫和靠枕，足够一人躺下休息时使用，其实际效用不言而喻。

若是小巧的书房，其空间内放下书桌椅已经算填满，书柜之类的也只能往墙面发展。如果在角落靠窗的方位打造可供一人躺靠的小飘窗，色调温和的软垫和抱枕很好地和空间色彩相融合，壁灯能给书桌以及飘窗同时带来光线，一举两得。

当然，如果是狭长型的书房，书桌可以占据整整一面墙，中间留下宽敞的过道，而靠窗向外的地方就该留给飘窗了。而飘窗采用白色和棕色相搭配的木质柜子，上面放置有田园风格图案的抱枕，舒适得让人忍不住想要躺一躺。

装修中，还可考虑将墙面掏空做成大大的窗户，下方就是飘窗最好的设计位置，从抱枕到坐垫都和整个空间的氛围一致，很好地将书房的风格延续。

应该说，爱家靠窗的位置统统让给飘窗，而飘窗可以为爱家营造出良好的光线和广阔的视野。

社区达人

王娟：为孩子们画画很开心



王娟正在创作儿童画。

□本报记者 胡波 文图

在东区弄弄坪街道新风社区，有一位名叫王娟的中年妇女，她对绘儿童画如痴如醉，家里的书桌上、茶几上、沙发上到处摆放着她创作的画。王娟创作的儿童画，不仅小朋友喜欢，就连家长也很喜欢，她也因此成了社区的名人。

2018年1月的一天，记者来到王娟家中，只见她家的茶几上放着一本翻得很旧的绘画工具书，书名《儿童自学绘画365天》。“这是母亲在我很小的时候送给我的，我一直珍藏到现在。”王娟说，她就是按照绘画书学习、临摹的。这些年来，她在《儿童自学绘画365天》中吸取了不少的养分，儿童画创作也有了很大的提高。

1964年，王娟出生在辽宁的鞍山市，7岁就随参加三线建设的父母到了攀枝花。17岁那年，她参加了工作，直到2014年，年满50的她退了休。“因为我母亲就喜欢画儿童画，她画的小燕子、小树苗都非常好看。可能是遗传了我母亲的基因，亦或是母亲的言传身教，我从小就喜欢画儿童画。”王娟说，小时候，她总是缠着母亲给她画各种各样的儿童画，母亲也总是千方百计地满足她的愿望。

成年以后，王娟仍然坚持学习、创作儿童画，家里备有不少的铅笔、彩笔以及图画本、橡皮擦，一有空闲她就临摹《儿童自学绘画365天》上的画，一画就是好几个小时，有时感觉一幅画画得不太好，她会擦掉重新再画，直到自己满意为止。

随着时间的推移，王娟的儿子上小学二年级了。有一天，早早起床的儿子对王娟说：“妈妈，你教我画幅画呗。”王娟问儿子为什么想画画？儿子说：“老师让全班同学都要自己画一幅画，比赛谁的画画得好。”听儿子这样说，王娟心头一阵高兴，于是手把手地教儿子画起画来。那天，由妈妈指导、儿子执笔，主题为“航模比赛”的一幅铅笔画就在母子的合作中完成了。王娟至今仍清楚地记得，第二天，儿子高高兴兴地到学校将画交给了老师。一个月后，儿子欢欢喜喜地拿回家一张奖状，奖状上写着儿子的名字，上面写着“你获得儿童史克杯绘画二等奖”。“儿子的画能获奖，是我没有想到的事情。从那以后，儿子总是抽时间跟我一起画画，我们一家人都沉醉在绘画之中，其乐融融。”王娟说。

2015年，王娟在一农贸市场租了间铺面做小生意。3年来，一有空闲时间，她都会在铺面里创作儿童画，而过往的小朋友都会驻足观看王娟画画。如有小朋友向她索要画作，她都一一满足，将自己的画赠送给孩子们。后来，“我有1幅王阿姨送的画”成了一些孩子炫耀的“本钱”。

攀谈中，王娟还向记者说起一件事。前年9月的一天，王娟正在家里做午饭，一位邻居姐妹打来电话，话语中流露着焦急，姐妹是要请王娟帮个忙，指导一下她家孩子画画。原来，这位姐妹的孩子刚上一年级，那年的教师节临近了，老师安排班上的学生办一期黑板报。但学生们从来没办过黑板报，这该怎么办呢！正当大家急得团团转的时候，一些孩子的家长想到了王娟。得知孩子们办黑板报需要她相助，王娟热心地应承了下来。那天，王娟连午饭都没吃，就匆匆赶到学校，和孩子们一起写写画画，最终完成了老师安排的任务，而王娟和孩子们共同办的黑板报，得到了老师和家长的点赞。

正是因为这一期出彩的黑板报，后来学校还多次邀请王娟到学校画儿童画，她总是一口答应，从不收取报酬。“我喜欢画儿童画，也十分乐意参加各种公益活动。画画丰富了我的晚年生活，不仅陶冶了情操，还得到了孩子们的喜爱，我觉得很开心。”王娟说。

背包客

黄龙春色无限美

□李世成

初春时节，我们一行人来到了黄龙景区。春天的黄龙景区，没有太多的鲜花。乍暖还寒之中，雪山依然银装素裹，大地片片绿色的呈现，让游人感到了春天到来的美丽……

位于阿坝松潘县境内的黄龙景区，是世界自然遗产、世界人与生物圈保护区、国家AAAAA级旅游景区和国家重点风景名胜区。黄龙以彩池、雪山、峡谷、森林“四绝”著称于世，再加上滩流、古寺、民俗而被称为“七绝”。

踏进景区的第一步，但见眼前林木葱茏，远方雪山高耸，在蜿蜒起伏的栈道两边，白雪之中野花盛开，阳光之下绿草茵茵。四周极具藏区特色的木篱笆、木板房星罗棋布，错落有致，特别是那满目的经幡，似彩旗般飘扬在天空，令人心生敬仰。

远眺广袤的天际，山中有云，云中有山，山峦

叠嶂，云雾缭绕。那清澈见底的五彩池中，倒映着白皑皑的雪山、绿油油的树木，天地一色，一尘不染，透明洁净，让游人心灵得到洗礼。

据说，到了春末夏初，在空中俯瞰黄龙，大山峡谷因地质变迁演变成的大小海子和瀑布、金黄色的地貌，从3800米的高山上蜿蜒而下，犹如一条巨龙匍匐峡谷，“黄龙”也由此而得名。景区最高处就是美丽的五彩池了，自然形成的大小小宛如梯田般的彩池，让人仿佛身在仙境，大自然的鬼斧神工令人叫绝……五彩池的颜色各不相同，或白、或绿、或蓝、或黄、或紫，海水如繁星点点，似梯田层峦叠嶂，神秘清幽，似仙女撒下的颗颗珍珠，散发着熠熠光芒。

“黄龙是我们藏家的骄傲，这雪山在我们眼里是圣山，可灵着呢。”热情好客的导游卓玛姑娘笑容可掬地说。我气喘吁吁地问卓玛：“灵在哪里？”卓玛表情严肃地回答：“你多看看那高高的雪山便知道了。”从姑娘那双深邃的眼中我好像读出了什

么——这雪山，就像冰山上的雪莲花，清纯而美丽。

高耸的雪山，明镜的湖泊，一直是藏族人民心中的图腾。漫步在长长的栈道上，呼吸着清新的空气，真是让人心境清亮如镜。特别是亲眼目睹那些由喀斯特地貌形成的遍布大峡谷的黄色钟乳石，正是刚烈与柔情的融合。

黄龙的水，清冽、澄绿，富有一种深潭的韵味，好似生命的无限延续……那矗立的山峰、凝翠的丛林、流淌的小溪，灵动而美妙，惬意而舒展。

站在五彩池边，卓玛姑娘的话又回响在耳边——我凝望那高高的雪山，阳光下，泛着银色的峰峦云雾缭绕、巍峨伟岸……几许阳光透过云雾倾泄在雪山的树木、藏柳上，似国画般浸染着我的思绪，这山与水的融合，树木与瑶池的交织，构成了一幅和谐美景，令我心生感叹。

仁者爱山，智者乐水！站在这片雪域高原的净土之上，看风景如画，溪水如诗，黄龙的春色之美，怎能不永记于心呢？

难忘老北街的“萝卜片”

□邓朝华

戊戌狗年，我回到久别的米易小城省亲。正月初三，踩着绸缎般的金色阳光，我来到了老北街。这条街因其地理位置和历史久远而闻名。长约1公里的街面，道路斑驳、陈旧狭长，30多年前的旧颜不改，由北向南静静地延伸至南街。如今，南街早已与米易新城浑然一体，只有老北街仿佛是一个被时光遗忘的角落。

老北街的街道不宽，两边搭建的塑料棚布，一些商贩在地摊上经营售卖，有锄头、簸箕、菜种之类的农用物品。那一日，我沿着老北街一路前行，原有的理发店、百货店、中医院、“二餐厅”等都不知了去向！过去，在老北街上，这一切都曾经是米易县城的地标建筑和热闹场所，更是老米易人心中的记忆和生活的依托。

正当我陷入冥想之际，传来了一阵清脆而响

亮的叫卖声，“买萝卜片，买萝卜片……”在狭长的街道上，一间用木板搭建的旧屋门口，一个身穿青衣的矮个妇女在叫卖盐汁萝卜片。这种萝卜片用盐水腌制，再用一个搪瓷脸盆盛装，上面还盖着一张毛巾，一张木凳上摆放着两个碟子和一个碗，如果有人买萝卜片，买主付完钱，妇女便会掀开脸盆上的毛巾，用筷子挟出一块块大小均匀、泛着淡黄盐水的萝卜片装满一个碟子，另一个碟子里则是细盐、细辣椒面、细花椒面混合而成的调料。萝卜片蘸上调料吃进嘴里，清香、麻辣、酸甜的味道瞬间传遍舌头，酥麻回味的感觉顿时钻进身体的每一个器官，很难找到准确的语言来表述……

记得小的时候，有一次品尝了萝卜片，就再也忘不了那种独特的味道，凡上街就要缠着大人买一碟。时隔多年，我都不知道当时那位卖萝卜片的老妇，是用什么样的祖传秘方，腌制出了那令我舌尖留香的美味的！不过，有一点我知道，腌制萝卜片的萝卜，必须用那种不施化肥、不洒农药、清脆、香甜的高山萝卜作原料。

在当时，家境贫寒，想吃萝卜片就要“开源节流”，约几个小伙伴四处拣拾废铜烂铁，通过卖废品来换零花钱，才能买萝卜片吃。多少年过去了，县城的老北街上，卖萝卜片的老妇一直坚持着她的小摊子。后来上了小学，在课本里读到“孔乙己吃茴香豆”的故事，我觉得孔乙己是在回味中寻找读书人失落的身份。而当时的我那么喜欢吃萝卜片，则是在追寻一个目标……

33年前一个冬日的早晨，我穿过老北街，从老妇和她的萝卜片摊前走过，走向了远方的军营，并生活在了异乡。后来我得知，老妇已去世，她卖萝卜片的小摊也早已消失。

前几天，在米易工作生活的儿时伙伴告诉我，老北街已被列入了县里的旧城改造计划。

私房菜

餐桌上的美食：香嫩藕丸子



□吉小苹

过去，逢年过节时，一般来说要准备鸡、鸭、鱼肉，而随着人们生活水平的不断提高，鸡、鸭、鱼肉反而成了陪衬，餐桌上一些“不起眼”的菜肴，却成了人们的筷子最愿“触碰”的美食。近几年，我与朋友聚餐时的菜单少不了一道菜叫“香嫩藕丸子”，这道菜因为外焦里嫩、香酥可口，既可当主食又可当零食，是大家的最爱。在此，我把“香嫩藕丸子”的具体做法与好吃咱们一起分享。

用料：猪肉750克，莲藕220克，葱香12克，鸡蛋1个，生抽20克，生姜5克，白胡椒粉5克，玉米淀粉5克，水20克。

做法：准备好猪肉、莲藕、葱香等主要食材；将猪肉洗净后剔除骨头，去掉猪皮切成小块；把猪肉分2次放入绞肉机里（不要超过绞肉碗的最高提示线）；用绞肉机打20秒钟，直至成为肉泥；将打好的肉泥用碗装起来备用；将生姜去皮，切成小颗粒；将葱香切成碎粒备用；把猪肉泥、鸡蛋、葱花、生姜、生抽、胡椒粉放入面包机的发酵桶内；启动面包机的“和面”程序，搅拌10分钟，让肉泥上筋；肉泥搅拌均匀后放一边备用；将莲藕去皮，并刨成丝；莲藕丝分2次放入绞肉机里（不要超过绞肉碗的最高提示线）；将莲藕丝打10秒钟左右，并查看颗粒大小是否合适；把打好的莲藕碎粒放入搅拌均匀的肉泥里；用5克玉米淀粉加入20克水，混合均匀；将拌均匀的淀粉水倒入肉泥里进行勾芡；启动面包机的“和面”程序，再次搅拌10分钟，至所有食材均匀混合；把搅拌好的藕丸糊放入一个干净的大碗里；在大小合适的锅里放入小半锅食用油，并将油烧热；中火加热油后陆续将藕丸糊成型为丸子状，放入油锅里炸；炸到藕丸子全部浮起后，稍微加大火力，直至丸子炸到金黄色，用滤网捞出沥一下油；藕丸子放凉后即可装盘上桌。

【烹饪技巧】

肉泥要两次搅拌，用面包机代替手工操作比较省力，当然，也可以直接用筷子在碗里按同一方向搅拌肉泥，直至肉泥上筋。配方中的调味料份量比较清淡，可以根据各自口味灵活调整。

预防森林火灾 守护绿色家园

