

投稿方式: 发邮件至  
zhuhuihui8@163.com 或进入  
www.lifenanjing.com.cn · 网  
上社区·都市联盟·发往天堂  
发帖,寄托哀思。

来源:www.lifenanjing.com.cn·网上社区·都市联盟·发往天堂  
发帖人:从建锋

## 太公,天堂可有酒否?

太公在世的时候,每天中午总要喝上四五杯酒。也许因为他一生中很少生病的缘故吧,太公总认为他是因为每天都喝酒,而且从不过量才如此身体健康的。当然,不管这个说法对与错,小辈们逢年过节都会送上几瓶酒给太公。他总是劝小辈们别买好酒,说好酒的口味太软太绵,反而不如一些便宜的酒好。然而说归说,我发现太公喝普通酒的时候是一仰脖子就下肚,然后皱一下眉头赶紧就一下酒的菜。可偶尔喝到一些好酒的时候,却会先用筷子蘸蘸,然后吮吮筷子再喝,就是喝的时候也是一点一点往口中吸,甚至还会发出“滋滋”的声音,而且喝完了也不会马上吃菜,会抿上嘴唇再咽。

当我渐渐长大,并且有耐心在太公喝酒时坐在旁边陪他讲话的时候,才断断续续从太公的言谈中大致感觉到,他之所以身体这么硬朗,可能更多是因为太公年轻的时候走南闯北磨练出来的。当时所居住的小县城还归属南京,所以太公年轻的时候会挑一些土特产步行将近一百公里到下乡

贩卖,赚取些差价贴补家用。一根扁担,两个藤条编成的筐,就是太公年轻时候最宝贵的东西。我猜想,也许正是这段起早贪黑的时间,使酒从此与太公的一生都没有离开过。当然,后来长江大桥建起来了,太公已经没有精力再赶那么远的路,所以太公一直都记得他当年过长江到下关卖东西的时候要过轮渡。太公常说:“过一趟轮渡,就少喝一两酒呢。”

太公总是喜欢一大家子在一起的时候。当然,热闹的时候太公会多喝几杯酒,也会说很多话。太公说得最多的,还是爷爷、我父亲以及我的叔伯们小时候的事。这个时候,被说到的长辈们就“呵呵”地笑,小辈们就偷偷地小声笑,一家人其乐融融。

喝酒总是要有下酒菜,以前太公自己单独住的时候最喜欢买那种很小很小的鱼,清洗干净后先在锅里用油炸点小葱,再将小鱼与豆腐一骨脑地倒进去,加上水,慢慢煮。还别说,那种小鱼特好吃,而且因为鱼刺很嫩省却了吐刺的麻烦,如果是天冷的时候,隔日还能吃

上鱼冻,所以小时候常常一吃饭就端着饭碗往太公那边跑。当然,因为上学时间紧,只能以很快的速度吃饭,所以太公一般不拉着我听他讲话,反而是叔叔家最小的妹妹也因为贪吃这小鱼,跟太公有一搭没一搭讲着旁人绝对听不懂的话。后来我发现,太公喝到好酒的时候,会先用筷子蘸酒给妹妹喝。看来,太公是打算从小培养一个小接班人啊。

太公去世的时候已经八十多岁了,他是在睡梦中安详地走的。听父亲说,在伴着太公的陪葬品中有两瓶酒。太公,您在天堂还喝酒吗?



来源:www.lifenanjing.com.cn·网上社区·都市联盟·发往天堂  
发帖人:王云立

## 铁路上的独行者

十二年前那个酷热的七月,随着一声低沉的长嘶,父亲从此长眠在我的记忆里。岁月不能逆转,却能追溯。父亲干铁路的时候,仅有十六七岁,生活的艰辛让他过早承担起家庭的责任。入路的第二年,徐州解放了,就是在这一年里,父亲开始了长达十几年的外调外援旅途。父亲刚调到石家庄列车段时担任运转车长,值乘的岗位就是列车尾部的守车。守车的体积是最小的,而且配置相当简陋,夏天犹如一座火炉,冬天就像一个透风的冰窟,还有那种颠簸,一般人在行车时连坐稳都困难,更别说行走了。

但我的父亲却要在这种环境中工作和生活。

十几年后,父亲调回故乡,负责进出站列车的收发工作。铁路实行十二小时工作制,上班时父亲的神经都是绷得紧紧的。那时我们姐弟几个虽然年幼,但能体谅父亲的辛苦。最难过的是三伏天,当时普通家庭别说没有空调,就是风扇也没有。每到父亲上夜班那天下午睡觉,我们姐弟就蹑手蹑脚地轮流用扇子给他扇风,尽量让他多睡会儿。这样年复一年,父亲干了几十年行车工作,未出过一起事故。

印象中,父亲整天除了上班就是开会学习,直到十天歇个班才能放松一下。这天,父亲定要清唱几嗓子京戏,聊以抚慰自己长期绷紧的神经。上世纪六十年代末期,车站排练起现代京剧《红灯记》,英俊且身材高大的父亲出演李玉和一角。首场演出在车站大礼堂,当时真是座无虚席。当父亲扮演的李玉和刚一亮相,乍一亮嗓,立即博得满堂彩!

父亲的伟大还在于他的刚正不阿,甚至我看到他的身影都是笔直的。在做人方面,他没有说教,只有表率,似乎与古人“君子行不言之教”相通,这就是我的父亲。

### 【发往天堂的短信】

亲爱的公公:您在天堂过得好吗?我很想您,我们大家都很想您。愿您在那里过上好日子,不要再劳累了!保佑我的成绩越来越好。

想您的外孙女 韩玉瑶  
亲爱的老妈:你离开我们已快三个月了,我们都非常想念你!尤其是老爸,他每天都对着你的遗像说话。老妈,你在天堂一切都好吧?想起你总让我潸然泪下……老妈,下辈子我们还要做母女!

想念你的女儿 小霞  
亲爱的外公:您的外孙好想您,现在我已长大,懂事了。到部队锻炼了两年并入了党,马上就要工作了!我小时候您为我吃了许多辛苦,可外孙现在有了出息,您老却不在了!我永远会想您的!您在天有灵肯定会为我高兴的,您最牵挂的外婆和我妈都挺好的!您放心吧!多保重!

您疼爱的外孙 林童

短信互动平台: 移动用户  
发送内容到 0507070506, 联通  
用户发送到 8070872, 小灵通  
用户发送到 7000872

资费:移动 0.8元/条, 联通  
和小灵通 1元/条

# 68元的时尚美食巨型餐厅来到新街口

### 投资千万的世纪一品法式铁板烧日前在大光明广场二楼开张 68元的价位让尊贵的时尚美食不仅是精英白领,连学生、普通家庭都能轻松享受



家庭成员居家轻松消费铁板烧

听说世纪酒店连锁公司重金打造的超大规模、超多品种的世纪一品法式铁板烧餐厅在新街口大光明广场二楼刚开业,近两天,众多消费者前来“试菜”。在铁板烧餐厅内,让酒店主人意料之外的是,在前来“尝鲜”的年轻人,还看到不少年过半百的“爷爷、奶奶级”的消费者。由此可见,时尚铁板烧餐饮已开始逐步被普通家庭成员接受。

在昨天现场的一个年轻人说,看到带拐棍的老人也走进铁板烧餐厅他感到惊奇,这表明,铁板烧不仅仅是属于往日的时尚男女,接受这一特别餐饮模式的开始向更多不同年龄层次的人扩散。一位在尽情品味《法式烤面包》的老者说:“面包我吃了一辈子,但经过铁板烧厨师的制作,口味完全是另一种感觉了,如果你不来吃,你也许再也不会感觉到,同一种食品在不同餐饮形

式的制作下会的味道百态。生活本是千姿百态的,人的一生也不必固守一个习惯法式存在着。”  
在南京做IT生意的庞先生说,她谈的女朋友特别热爱铁板烧,但南京现有几家都是价高人多,花了钱还要排队的苦楚。现在好了,在南京地区出现这样一家超大规模的铁板烧,首先再也不用排队了,这是一喜,另外价格也是丰俭由人这是更大一喜,这样以后在女朋

友面前再也不怕提及铁板烧了。在世纪一品铁板烧餐厅中,大厅里数个铁板烧台都坐满了客人,更多的人是通过推出的68元铁板烧套餐接受这一外来餐饮的。很多居家来见识新铁板烧的市民说,品尝了68元后,感觉这一外来餐饮文化有它的独特魅力,这是我们全家接受铁板烧的“序曲”,我们过节将举家再来品尝更多的品种。  
咨询电话:86649296

狮子桥上狮子楼 六朝古都的美食专家

## 狮子楼家乡创新菜肴美食节

狮子楼以每月一届京苏菜肴美食节享誉中华大地。本届美食节三十道新菜传承创新于江南大地的中华名肴,中国名菜。宛若一幅幅民俗风景画卷,一方水土养一方人,狮子楼“迎新家乡创新菜肴美食节”。带着那六朝直捣灵气的创新佳肴,带着那江南水乡泥土芬芳的糯温美味,带着那春风拂面般的清沁美食,无不透出大厨们对美食的精研创造与柔情奉献,怎不叫人心旷神怡、心驰神往。

### 美食节期间四重惊喜等着您……

- 惊喜一: 大厅菜肴消费满100元赠送价值38元特色创新菜一道
- 惊喜二: 大厅消费满100元再返20元餐券
- 惊喜三: 桌桌赠送什锦大果盘
- 惊喜四: 宵夜6.8折 晚21:00起

赤山湖酱鱼头

金狮楼、狮子楼  
年夜饭、年夜饭热订中……

http://b505774.xici.net http://www.njszl.com

金狮楼(奥体店): 江东中路月安街1号 电话: 58809777  
狮子楼(江浦店): 南京狮子桥29号 电话: 83607888 83243282

热烈祝贺《江苏商报》美食版开版成功!

## 龙宫大酒店

丹凤街店 12月28日 隆重开业

### 特推: 碳烤野生大鲫鱼

吃1条送1条  
精选洪泽湖2斤以上野生大鲫鱼

龙宫香辣蟹  
午餐吃2斤送1斤  
晚餐吃3斤送1斤

卫岗店: 卫岗55号 (前线文工团旁)  
订餐热线: 84432681 84432695  
丹凤街店: 丹凤街38号 (原韩家菜)  
订餐热线: 83375179