

今日主讲：老教师任有珍，1949年10月2日出生

过去的孩子听话 现在的孩子有见解

在郑州，有这样一对夫妻，他们与新中国同龄，妻子是教师，丈夫是工人，夫妻二人将自己的满腔热情，投入到了郑州这座城市的发展和建设中。

“我们俩都是1949年出生，新中国有多大，我们就有多大。”昨日下午，在二七区永安社区14号楼2单元任有珍家，记者见到了这对和蔼可亲、头发花白的夫妻，尽管皱纹已爬上了他们的脸庞，但夫妻二人依然精神矍铄。

晚报记者 詹莉莉/文 王梓/图

消费：那时候能戴上一块上海手表，比现在戴钻戒还得意呢

妻子任有珍生于1949年10月2日，与新中国同年同月。1968年9月，19岁的任有珍从郑州铁路师范学校毕业后，分配到郑铁十小，即现在的郑州市二七实验小学，成为一名美术老师。

“那时候能戴上一块上海手表是很时髦的，比现在戴钻戒还得意呢！”任有珍至今仍对当年戴上海手表记忆深刻。她告诉记者，上世纪八九十年代，如果谁能戴一块上海牌手表，

在同事中间可是非常骄傲的事，即使走在大街上，也会引来旁人羡慕的目光。

而如今，昔日众人眼中的“奢侈品”已经退去光环，变成人人触手可及的东西，任老师戴的那块上海牌手表也光荣退休，静静地躺在书房的书架上。“我刚进学校教书的时候，一个月就拿30元零5角钱，2004年退休后工资涨到1027元，现在我的退休金有2300多元了。”任有珍满足地说。

学生：过去的孩子朴实听话，现在的孩子视野更开阔，个性突出

在学生眼中，她是一位和蔼可亲的老师，跟学生像朋友一样相处，也因此受到学生们的一致欢迎和尊重。当说起自己的平和性格时，任老师说：“这主要归功于父母的教育和影响。”

任老师说，上世纪70、80年代的学生要比

现在的孩子朴实听话，尤其在劳动中表现得积极，现在的孩子更聪明些，视野更开阔，个性突出，小小年纪看待问题都会有自己很独到的见解。面对学生综合素质和精神面貌的提高，任老师说：“这是国家进步的一种体现，更直接地说，是新中国教育事业发展的一种体现。”

教学楼：过去学校只有一幢2层青砖小楼

“现在孩子们的上课环境比起那时候不知道好了多少倍，就连老师讲课常用的粉笔都快退休了。”任老师感慨地说，现在的孩子绝对是幸福的一代人，因为他们没有经历过物资极度匮乏的时期，可尽享新中国发展的成果。

据她回忆，刚参加工作时，学校里有20个班级50位老师，每个班上40名学生，校园里孤零零一座青砖2层小楼。冬天教室里异常寒

冷，怕孩子们受冻，老师们每天都要生炉子为孩子们取暖。

而30多年后的今天，校园里绿草如茵，学校拥有先进的多媒体系统，老师可以不用粉笔，直接把板书用投影仪投放在黑板上。每间教室都配有暖气、电脑等设备。坐在教室里，孩子们不仅可以安心学习，而且通过电脑能看到世界的变化，还能在有塑胶跑道的操场上运动。



任老师向记者展示她与学生的合影

感受：只有国家富强，社会发展，人民才能过上好日子

在任老师的书房里，收藏着一本相册，里面有许多泛黄的黑白老照片，上面记载着她执教多年与学生一起合影的美好回忆。带领学生去西郊参观画展，教学生做手工劳动、帮演出节目的孩子们制作头饰……

“教了一辈子书，最快乐的事就是和学生待在一起。”说起学生，老人立即沉浸在当时教书育人的情境中，“那时候的孩子们课外生

活比较单调，每逢上我的美术课，孩子们都会高兴得拍手蹦跳，只要和学生在一起，就觉得自己年轻了。”任老师说。

当记者问及任老师对与新中国同岁的感受时，她笑着回答：“我们夫妻俩都和新中国同龄，个人的命运与祖国的命运紧密联系在一起，这使我们对祖国怀有一种十分特殊的感情，只有国家富强，社会发展，人民才能过上好日子。”

与腾讯网《我是传奇》、《全家福》栏目联合征集

给中秋最美的味道

——金门饼家 用心做出好品质

一年一度的中秋节快要到了，各月饼厂家已大张旗鼓，跑马圈地，为在今天的月饼大战中多分得一杯羹出尽百宝。现在正是月饼的销售旺季，很多消费者却发现很奇怪的问题：有的月饼刚一上市，就在做大幅度的打折活动，个别的还“买一送一”，如此大的价格跳水，让人不仅怀疑，这些才面世的月饼，就遭此贱卖，价格跳水的背后又有着怎样的内情呢？笔者在走访的过程中发现，其实月饼在原料和生产成本上有着很大的差别，就月饼莲蓉馅料为例，好的莲蓉要几十元一斤，而有的现成的莲蓉馅料仅需几元一斤，价格相差几倍！消费者也能理性的意识到，高标价、低折扣，绝对不是诚信经营。

但月饼市场也有基本不打折的月饼。笔者在金门饼家多家连锁店看到，在金门饼家门店，月饼一律明码标价、标重量，坚持实价销售。

健康美味 引领美好情感

“新食品安全法的颁布对于一些不自觉的食品企业确实可以起到很好的监督，但是金门饼家本来就把生产安全、健康问题放在第一位，一直以来就是这么做的，所以新食品法的颁布对于金门饼家没有任何影响，我们不仅在生产上严把健康关，在进货源头上也是反复挑选，严格检验。”金门饼家总经理郑全根说。

金门饼家的蛋黄月饼堪称经典之作，

金门饼家蛋黄月饼所用的蛋黄是洪湖鸭蛋黄。要求每个鸭蛋都在75克左右，并且鸭蛋的腌制时间在规定天数以内，根据不同的使用时间分批分次腌制。因为腌制时间过短，蛋黄出现汤心，但是腌制时间过长，蛋黄会出现“褪容”现象，口感都达不到完美。那感觉，真是吃了才知道，一吃忘不掉。

金门的白莲月饼，采用的是纯正的一级湘莲子，湖南的灵山秀水孕育出的优质白莲，色泽红润，颗粒均匀，形状像颗颗饱满的珍珠，经过月饼师傅精心的炒制，莲蓉甜、软、糯，口味独特，香滑细腻，清甜可口，吃了之后，你才发现，原来白莲月饼居然可以好吃到这种地步。

港式香兰豆，采用优质的南方小红豆，制成馅料以后，那种颗粒感还在，沙沙的口感反而更加强烈，很多同行也曾效仿，但始终达不到那种地道的感觉。还有采用天然玫瑰做成的玫瑰月饼，带着浓郁的玫瑰香味，是滋补养颜的上乘之作，据说，这款月饼好像是金门饼家的独家秘制，传统感觉加入浪漫元素，自然大受青睐。

金门从不做花哨的东西，而是在别家都忙于宣传自我的时候，他们却把精力都放在了原料挑选、馅料炒制上，如此淡定、低调，如此的自信。在金门饼家人的概念里，中秋是传统的，月饼更是传统文化的美好载体，引领美好情感的，还是最朴实的东西。比概念炒作更能引领美好情感

的，是传统！

中秋最美的味道是传统

在金门饼家的“字典”中，“做传统味道，不是炒作，不花俏”这是一句箴言。从往年情况来看，从风行一时的水果月饼到名震一时的杂粮月饼，金门从不盲目跟风，保持着自己的产品特色，用心做，精心做。很多业内人士都被金门的这种执著和责任感而感动，金门饼家那种不被高额利润驱动的真实使很多消费者莫不交口称赞。

当笔者问金门饼家的一位店面负责人，保持价格坚挺会不会影响销量时，该负责人也道出一些苦衷，一直以来，金门饼家月饼坚持真材实料，用好材料，真材料成本肯定高，从而保证了月饼的质量。货真价实的东西是以品质取胜，而不是靠打折忽悠消费者，这么做是对自己，对消费者负责。有些消费者可能会不理解，但金门饼家还是要坚持下去。

“上市就打折已经成了郑州月饼市场的一种怪现象，不少月饼以高标价、低折扣吸引消费者的眼球，但我们金门饼家将以货真价实的品质作为保证，实实在在做生意，不用打折的手法忽悠消费者。”金门饼家总经理郑全根说。

打折，在郑全根看来，不是培养消费者忠实度的高招。

“近两年随着健康概念的盛行，‘杂粮’成为被很多食品厂家炒作的噱头，但

是作为河南烘焙行业的知名企业，金门饼家依然没有在杂粮月饼上做文章。”在郑全根看来，杂粮即除了精米白面之外的高粱、荞面、红豆、黄豆、芝麻、果仁、莲子、玉米、板栗等都算是杂粮，月饼馅料大多是杂粮做成的。月饼馅料占月饼的70%以上，所有的月饼都可以被称为杂粮月饼。还真没有见过细米白面做成的月饼。

作为金门饼家的掌舵人，翟艳霞董事长表示：月饼首先是中国的，民族的，月饼自身承载着人们对中国传统节日一种情感的诉求，是对中国悠久历史渊源文化的一种怀念方式，所以不需要给这么民族的产品附加那么多花哨的东西。

中秋节人们要过的就是这个传统节日的氛围，要的是那一份朴实、无华，品尝的是那种来自天然的味道，更多的是思乡的情怀。金门饼家就是秉承着这样的一份理念，坚持继承传统，又不断的推出新品。金门饼家对传统文化的坚持，对中秋月饼的诠释是从骨子里透出来的，翟总告诉我，金门饼家不仅要给广大消费者奉献优良的产品，还有作为一个食品行业所应有的责任和爱心。

谢亮

地址：金水路与经二路交叉口中州国际宾馆对面

电话：0371-65831009

0371-65997165