

F 非常感受
eichangganshou

每一朵花都很漂亮

□崔向珍

一夜春雨淋过,我忽然发现,草地里的迎春花静悄悄地盛开了。繁星似的,醒目的金黄,在凌乱的枝条间,闪亮着春天该有的样子。每一朵花都在努力地绽放,每一朵花都很漂亮。

城里的春花开了,故乡那个小村庄的春花也该开了。一方方水墨画似的麦田里,也该热闹起来了。春风吹过村南的树林,漾动溪水里的波纹,小桥上一大一小两双脚印,也该还清晰着,深深浅浅地,一直延伸到溪水南岸的麦地里去。深深的大脚印是母亲的,浅浅的小脚印是我的。一头黑发的母

亲,蹲在绿油油的麦地里,不停地拔着麦蒿。梳着两根羊角辫的我,蹲在倾斜的沟坡上,开心地寻找茅针儿。

溪水边的细柳枝软了,柳芽儿还是一粒粒嫩嫩的水泡儿。第一声春雷好像是响过了,茅针儿依然少得可怜。失去耐心的我,追一阵鸭子,撵一阵麻雀,跑得热了,就在黄绿参半的茅草地上坐下来,上下左右,四处环顾,寻找着属于自己的快乐。机灵可爱的小燕子还没有来,鲜艳的七星瓢虫还没有来,我心里正失望着,忽然看见一朵小野花,很小的一朵,藏在向阳的田埂边,

骄傲地对着湛蓝的天空,仰着它的笑脸。我大惊小怪地呼喊着母亲,向着小野花跑去。母亲是猜出了我的心思的,她也向着小野花跑去,果断地阻止了我伸向花朵的小手。好不容易开的,别采下来,让它开在这里吧,可以让更多人看见它,跟我们一样的欢喜。

一朵小小的野菜花,在褐色的土地上,在绿油油的麦田里,小太阳一样醒目,西邻麦地里的大娘看到了,嘴角会向上弯起来,东邻麦地里的小哥哥看到了,嘴角也会向上弯起来。我们一起夸赞它,开得真好看。

蚂蚁出窝了,蝴蝶跳舞了,茅针儿成堆了,田埂上的花朵已经开得纷繁。我分不出哪朵花是最先开的那朵了,母亲笑说,最漂亮的那一朵就是。我傻呵呵地对着花朵们看了半天,觉得每一朵都很漂亮。

每一朵花都很漂亮的春天,老红军爷爷家的院子里也是五彩缤纷的。雪白的杏花,金黄的油菜花,大红的牡丹花,紫褐色的榆树花,紫色的苦菜花……都使足了劲儿,热烈地盛开。忙着翻种菜地的母亲,把开在田埂上和篱笆边的小野花都留了下来。她笑眯眯地对

坐在墙根下晒太阳的老红军爷爷说,每一朵花都很漂亮,还是让它们好好地开着吧。

一个个春天,一次次花开。华丽的牡丹花,朴素的苦菜花,一茬追着一茬,从故乡一直开到了城里。花儿不老,总是青春的模样。热爱花朵的母亲老了,心里却一直欢喜着。每年春天,陪着母亲去植物园赏花时,看见特别迷人的花朵,我都会伸出手去,装作要摘取的样子。好脾气的母亲总是会揪住我的衣袖,笑眯眯地阻止,每一朵花都很漂亮,还是让它们好好地开着吧。

J 精粹短文
ingcuiduanwen

真正的爱好

□罗振宇

人为什么最好应该有一个爱好?最近我看到一个解释,说爱好最大的用处,是通过它培养自制力。

比如,你突然爱上了钢琴。表面上,你浪费了很多时间和金钱。但是,钢琴会成为对你的约束——你要练琴,要专注,要往上攀登。所以,当钢琴真的成为你的爱好,你会有一项意外收获,就是你成了一个有自制力的人。这会实实在在地影响你的其他事业,帮你重塑自我。

这个观点有意思。它也能帮我们判断一下,什么才是一项真爱好。

比如有人说,我的爱好是电影和音乐。如果你没事就戴着耳机,刷个片子,这不是爱好,这是消遣。

爱好,不是你生命之外的东西,而是你费了多少力气把它变成你生命之内的东西。爱好,不是这个东西给你带来多少次愉悦,而是你为它进行了多少次自我约束。

N 耐人寻味
airenxunwei

人生困局

□平原马

人生最大的困局,不是自己活得好与坏,而是太在意别人说好与坏。

太把自己当回事,难免有些自傲。而太把别人当回事,又缺乏足够的自信。本来心情蓬勃葳蕤,别人三言两语之后,便很快一塌糊涂了。这样的人,往往脆弱而多疑。

无论跟谁,倾注太多,就会牵制太多。别人如果不能是幸福的摆渡者,但至少,不应该是快乐的掘墓人。

活在自己的世界里,比活在别人的目光里重要。毕竟,自由而不自我,才是抵达内心轻松的法门。否则,太在乎别人怎么看,要么缩手缩脚,要么畏首畏尾,疙疙瘩瘩,总之痛快不了。

更何况,懂你的人,自会尊重你呵护你。不懂你的人,即使为其倾尽所

有,也是枉费。因为,你在人家那里,可能都不值一提。

真的不要在乎那么多,这个世界上所有的焦头烂额,其实都无足轻重。

一个人最大的尊重,是自己给的。云波诡谲的人心,靠不住也捉摸不透,前一刻捧你上天,后一刻就可以把你重重摔下来,甚至还可能踏上一脚。所以,管它呢,活自己就是了。你觉得自己无与伦比,就不必在乎别人说三道四。

一辈子活在别人目光里的人,多么可怜。如果沉陷在这种虚荣中,又未曾获得过些许快乐,又是多么可悲。

深重的自卑,是一座无法逾越的大山,有的人徜徉在山脚,有的人自压于山下。

Z 战“疫”诗束
hanyishishu

心中有数的春天

□鲁冀

二零二零的开篇
仍带有冬日严寒的春天
注定是不凡之年

人们的目光
全都聚集到武汉
天天关注着数字的改变
多与少
都在撩动着人们的心弦
多了 有愁眉
少了 有笑脸

虽然 武汉离我们千里之远
可病毒不管山高路远
照样肆虐 照样蔓延
.....

天天闷在家里
看电视 翻微信
数字 是人们最关注的
口罩 成了当前全国人民的统一名片
人们渐渐地明白
隔离居家是为了控制疫情传播
不串门少走动是为了防止病毒蔓延
数字的升降与我们每个人息息相关

大家都在盼
盼望数字降为零的那一天
再好好欣赏这美丽的春天



豆腐匠:石磨飞旋涌玉液 铁锅沸腾出银砖

豆腐的发明者是刘邦之孙道学家刘安,《本草纲目》载:“豆腐之法,始于淮南王刘安。”在盛产大豆著称的黄河中下游地带上有许多家豆腐店。在乡间,卖豆腐梆子是豆腐望子。制作豆腐酥儿工艺复杂,工序繁复,要历经十五道工艺工序,故有民谚“世间有三苦,挑担打铁做豆腐”的说法。

豆腐因为凝固的方法不同可分为卤水豆腐和石膏豆腐。卤水豆腐在北方地区很常见,所以又被称为北豆腐,一般含水量在88%左右,还是很硬的。另一种制作方法就是石膏豆腐,又被称为南豆腐,这种豆腐的含水量高达90%以上,很松软。另外还有利用葡萄糖酸-δ-内酯为凝固剂制作的内酯豆腐,这是新的凝固剂,跟传统豆腐制作方法不一样,但提高了产量、品质,减少

了污染。除了有黄豆制作的豆腐,还有绿豆、白豆、豌豆制作的豆腐种类。同时,豆腐的制作方法也不同。而豆腐的吃法也有很多,包括臭豆腐、冻豆腐、豆腐花、豆腐乳等。

做豆腐一般始于晚秋,终于翌年季春。豆腐论“个”,一个豆腐需用十二斤黄豆,可做成二十几斤豆腐。先将黄豆在水中泡胀,然后用小石磨磨成豆浆。磨豆浆的石磨较小,磨扇直径约一尺二寸,称为“拐磨”。将“拐磨”安装在木架上,用一根长杆,一端套在磨拐上,另一端吊于屋梁下,一人握杆柄,一推一拉,使磨旋转。豆浆从磨扇边沿流下,滴于锅中。然后用粗布为包,挤出液汁,剩下“豆腐渣”。豆汁放锅中加火烧开,再倒入瓦缸中,俟其冷却,加进卤水(或石膏),称为“点豆腐”。稍停,便结为“豆腐



脑”。将豆腐脑倒于木框内布上,折其四角,压上重石,挤去水分,即成为“豆腐脑”。第二天早晨,豆腐匠便担着豆腐挑子下乡叫卖。