



武汉新冠肺炎的大面积暴发,累及全国,人们紧张地宅家躲疫。在这非常时期,其实更多的人是在思考一个同样的问题:什么是人生?

生老病死,生离死别,这恐怕是谁也难以逾越的一道坎。人生,总在得失之间。有得必有失,得到与失去总在一念之间,只有失去了才能感觉到原来拥有过的美好。

贫穷时渴望财富,孤寂时

动物哲学  
ongwuzhexue

聪明如你

莫小米



早年看到过一则新闻,在哥斯达黎加海域,一头被网线困住的魔鬼鱼,主动游到了路过的国际潜水队旁边求助。潜水员立刻进行施救,

人生感悟  
enshengganwu

丰满人生得失间

南海

渴望爱情,年老时渴望青春年少,死亡前又留恋生命。痛苦时伴随欢乐,健康与疾病并行。如同有朝阳升起,就有夕阳的落下;有天上的月圆,人间就注定有月半。聚散离合,忧患得失,全在一念之间。

有得必有失:生就男儿身,便失去了女儿态;得到成熟,就失去了天真;选择某种职业的艰辛,却体会不到另一种职业的责任;拥有喧嚣的城镇,就丧失了寂静的山村;有了安全的港湾,就没有理想的漂泊;想要小溪的清澈,就看不到大海的磅礴……

失去也意味着一种得到:磨练换来成长,辛勤带来收获,泪水领略人生百味,挫折引领成功之路,遗憾又不失为另一

种美丽……仗义疏财,得到人心;肝胆相照,得到知心;淡泊名利,得到安心;清心寡欲,得到舒心。

世人总以为天下什么都可以得到,却不知往往失大于得。总有人长嘘,得不偿失;总有人短叹,失之交臂。人生在世,顶天立地,秉承天地之精华,是一种莫大的得。人的一生,坎坎坷坷,不如意事常八九,是一种无奈的失。

年轻的时候,不懂得得;中年的时候,舍不得失;到了暮年,才知道有些东西,当你完全拥有时,才觉得索然无味;有些东西,当你永远失去时,方知珍贵无比。

人生苦短,得失之间,只要你耕耘过,播种过,浇灌过,收获多少不是成败的唯一标准,

重要的是藏在细枝末节里那种使你痛、使你恨、使你爱、使你终生难忘的一次次痛心疾首、刻骨铭心的经历。

世上没有十全十美的事,然而做过的不必后悔。做出选择的那一刻就注定了结果,无论怎样都要尊重自己的选择,也许放弃的那个选择会更糟糕呢,学会释怀吧!生活从来都是善待有坚定立场的人。

人不可能两次踏进同一条河流,一如人生,不能重新来过。所有的到来都是刚刚好,我们应该尊重自己选择的现在。因为昨天属于过去,明天属于未来,只有今天,现在才属于自己。

得之,乃幸!失之,乃命!丰满人生全在得失之间。



宽的魔鬼鱼主动扑了过来,有人吓得四散逃命。但魔鬼鱼轻轻扇着双翼,并将身体翻了过来,似乎像乞求一样对摄影师说:“帮个忙好吗?”

摄影师看见了魔鬼鱼眼中十多厘米长的渔钩。事后他回忆说:“它越游越近,扬起身体向我展示它的眼睛。我知道我必须帮它取出钩子,否则它会有大麻烦。我想它应该认识我,我一直在这片海域拍摄。”

经过几次尝试,他最后成功清除了钩住魔鬼鱼眼睛的渔钩,魔鬼鱼停留一会儿后,优雅地离开了。

鲸也是同样聪明的海洋生物。在挪威哈默菲斯特湾水域,一名潜水员乘坐皮艇外出,一头白鲸前来迎接他,并跟随他的皮艇进入海湾。潜水员抓住这个机会,用他的摄像机近

距离拍摄这头友好的白鲸。白鲸凝视着镜头,当它靠近摄像机时,将摄像机从支架上碰落下来,摄像机随即掉落到底。

白鲸显然明白自己惹了什么样的祸,它潜入水底,没过多久,就捡到了摄像机,并归还给潜水员。潜水员惊叹道:“我猜它知道摄像机是什么,所以它从我这里拿走之后又还给了我。”

去年9月27日至29日,一年一度的“鲸节”在南非的赫曼努斯小镇举行。赫曼努斯的海湾呈半圆形,绵延数十里。每年9月初至11月底,大批鲸会从南极顺着温暖的洋流来到这。

然而在2019年“鲸节”的三天里,慕名而来的八万多游客,举着摄像机、照相机,满怀希望,声声呼唤,从日出等到日落,也没见到一条鲸的身影。由于受到人类捕杀、气候变化、食物减少以及海洋有毒物质污染等原因,近年从南极迁徙至南非的鲸大幅减少。

它们是那么聪明,懂得信任与友爱,当然,也会失望、失约。

战“疫”诗束  
hanyishishu

战“疫”有感

袁磊

一  
你们在经历生死  
而我只能旁观  
你们在撕心裂肺  
而我只能祝愿

透明的空气里  
是否病毒弥漫  
封闭的房间里  
落下一声声啜叹

看着起飞的蝙蝠  
是否要举起手中的枪杆

二  
灾难总是不期而遇  
在灾难面前  
我感动于  
这个被某种信仰召唤的  
坚韧民族  
我的梦想已加入  
我的血液已融入

三  
在灾难面前  
总能认清一些人  
一些事

这一次也是  
只是这一次之后  
我明白了努力的方向

四  
认识你  
是从这次疫情开始  
向往你  
是从这次疫情开始  
追随你  
是从这次疫情开始  
这次疫情  
遭遇了心痛  
也收获了坚定

鸛鸣天·抗“疫”

王青林

庚子将临备大年,  
江城野味疫灾源。  
从来鄙者如遭矢,  
炫酷违天惹祸端。  
新冠病毒,卷狂澜,  
一声号令急驰援。  
白衣天使舍生死,  
举国同心渡险关。

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

粉匠:粉似瀑布将瓢穿 条如银蛇锅中旋

粉源无考,传入无记。从前,制粉条和粉皮用绿豆粉,现在多用地瓜粉,还有土豆粉、玉米粉。

绿豆粉的制法是,将绿豆倒入盛开水的缸中浸泡,用石磨磨成浆,过筛去渣,使淀粉沉淀,控去清水,晒干,即成“粉块”。地瓜粉的制法是,将鲜地瓜粉碎,加水搅动,以布为包,挤出汁液。将汁液过筛去渣,待淀粉沉淀,晒干成粉块。

将粉块碾成淀粉,把一部分淀粉加热水烫熟,和匀,使成糊状。再加进其余的淀粉,用力搅,到粉团鼓胀发亮,分成小块,放入底部有几个小圆孔的瓢里。左

手端瓢,右手敲击左手腕,粉团从瓢孔中漏出,形成一根根细丝落入沸水锅中。用长筷挑出,浸在凉水中。再用木棍穿起,撑在院中木架上,晒干即成“粉条”。

制粉皮,须将淀粉和成稀糊,舀一小勺,倒入铜旋子内,放沸水上面旋转,顷刻即熟,置于凉水中浸泡一下,揭下来摆在秫秸帘子上晒干,即成薄薄的饼状粉皮。将粉皮、粉条摆成摞,打成包,推车或挑担赶集出售,或者走村串巷叫卖。

现在,粉匠的工艺已被搅面机代替,手中的粉瓢也换为铝制品,有的漏粉直接由机械手操作,劳动强度大为减轻。由于有冷冻设备,再也不受季节限



制,人们四季都可漏粉,故而成常年副业生产了。



民间工匠  
文/彭忠  
策划/运斋  
庆堂  
图/妍言  
永革  
世江  
丽敏