

Z 哲理小品

helixiaopin

养了多年的美人蕉,今年长得出奇旺盛。

年前的时候,盆里还是只有四五个老棵,叶子病恹恹的,有的还变枯了,很不精神。

然而一转过春来,每个老棵下面都生出了新芽,有的一棵,有的两棵,最多的三棵,它们偷偷地从土里冒出来,依偎在老棵的怀抱里,娇滴滴的。养它们的盆不算大,压根也没想到会繁衍这么多。

老棵已有了自己的地盘,高高地擎在上空,这些小的就不行了,它们像不懂事儿的孩子,挤挤压压抢地盘。

小时候还行啊,都是光杆儿,和光着屁股的小孩差不多,占不了多大地方。

可是一天天长大了,杆粗了,叶子冒出来了,肥大了,变多了,地儿真的就显小了,不够用。

R 人生百味

enshengbaiwei

“先生”,你们辛苦了!

□王益华

2020年的春节注定不平凡。一场突如其来的疫情,打破了节日的祥和与安宁。疫情发展之迅猛,超乎了我的想象。疫情像幽灵一般,威胁着古老的中华大地。封城,封村,封小区;口罩危机,消毒液紧缺,抢购……人人都绷紧了神经,足不出户,以最原始也是最有效的方式抗拒着病毒的侵袭。

作为普通人,我们宅在家中,看着电视,玩着手机,享受着特殊的假日,享受着特殊时期的清闲。然而在这场没有硝烟的战场上,有一群穿着白衣的战士,成为这个时代最美的逆行者。他们来不及和父母道声珍重,来不及和心爱的人告别,来不及安慰哭着不肯松手的孩子……他们擦干眼泪,望了望那熟悉的家门,就毫不犹豫地出发了。他们深知,这次远行,任务艰巨,危险重重;但他们白衣执甲,毅然决然,义无反顾。他们有血有肉,他们是父亲、母亲,他们是妻子、丈夫,他们也是儿子、女儿。可如今,他们是披着白衣

花朵也懂“让”

□杨福成

那些出生得早、发育得早的倒好,它们也像妈妈一样早早地占据了领空,杆壮叶大。

可那些小的,就倒霉了,可怜了,瘦弱的杆儿,小小的叶子也不敢张开,活脱脱就是林黛玉转世。

这可怎么行,怜香惜玉之心人人都有,得想个法子。

把那些大的拨开,或者是移走。尤其是并排长的那两棵,它俩身子挨着身子,块头差得也忒多,这样发展下去,小的那棵会被欺死的。

把大的移走也不行,都是新的生命,一移可能就呜呼了。若是把盖住小的那片叶子剪掉,可能会好些,但也是舍不得。这可怎么办好?

想了一夜都没有好法子,真是愁人呐!

第二天一早,我例行到花盆前巡查。

首先是看到了它们每片叶子上都有几颗晶莹剔透的小水珠,甚是可爱。接着我发现了,不能说是可爱,应当说是惊人,并排长着的那棵大的,绅士般地歪了脑袋,给那棵小的往上生长让出了一条道儿。

太不可思议了!

花无语,花无思,花不知道恩怨情仇,但却会给对方让道儿,我一时不知道该如何理解花草了。

既然如此,看着满盆的新芽,我也就不用担心了,有了这一个“让”字,它们都会生机勃勃。

“让”字很简单,一个“言”字旁,再加一个“上”字,我想,其中一定是有这么个意思,说好话,让别人往上走往好处走。

多么美好,花懂,人也需懂。



J 精粹短文

ingcuiduanwen

不相信

□马 德

不要轻易相信那些咋咋呼呼的人,这样的人在关键时候往往虎头蛇尾,一点也不靠谱。

前一刻,你们还是同盟和死党,后一刻,他便在利益和利害面前背叛和疏离,你傻傻地跑在 front,他早已没了人影。

然后,所有的后果,你一个人扛。

悲哀的不是身边突然少了这么一个人,而是从此你少了相信他人的能力。你的怀疑和惊惧,会让你本能地躲避这个不可靠的世界,进而走向自己,回到最深的孤独。

这样的人有时容易愤怒,貌似秉持公平和正义,眼里容不下沙子,你为他们吸引和感动。然而,他们的愤怒是假的,懦弱的内里会让此前的一切瞬间偃旗息鼓,甚或灰飞烟灭。

与其共处危艰,或许是识人的最好方式。这时候看到的人,最抵近本质。也只有通过这样的比较才会发现,一个人的表面和本质会相差那么大,一个人坏的时候和好的时候会相差那么多。

从这个意义上讲,更多的人在更多的岁月里,都在遮掩着自己,活成另外一个模样。也因此,这个世界从来热闹非凡,却也始终存在着虚情假意。

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

冰糖匠:历尽人情同嗜好 参将世味与甘甜

冰糖匠以白砂糖为原料,经加水溶解、除杂、清汁、蒸发、浓缩,并添加适当结晶剂后逐步冷却结晶,经敲碎干燥后即成品,其生产周期约为7天。

冰糖匠制作冰糖有两种工艺。一是传统土法熬制工艺:白糖加水(10:2.5)煮沸,用1个鸡蛋调清水5kg左右提纯,然后起锅过滤。过滤后回锅熬制至105度左右,将糖浆滴入冷水碗内,可用手转揉成软团时,即可出锅。用口大底小的金属桶具作容器,容器口交叉搁置2根木条,在木条上对称系上四根麻绳,下端系上坠物垂直于容器中。将糖浆倒入容器中,在容器周围塞糠壳,上面用纸或布覆盖,并以糠壳塞

盖其上。冬季宜多,夏季宜少,以适应生冰温度的需要。糖浆在容器中盛置7天即结晶成冰糖,出冰时,先去掉容器上的覆盖物和塞护的糠壳,舀去结晶体附近的底冰,将容器倒扣在有木架的缸上,滴净余水后,用木棒轻敲容器周围和底部,冰糖即可脱出。

二是吊线工艺:冰糖液注入桶形容器中,在桶内吊上大小排列不同的棉线。经过一周左右,在线上就会结晶出冰糖,同时在桶的边缘也会形成一些结晶冰糖。经过洗糖、干燥就得到成品。

根据生产工艺、熬制时间、脱色工艺的不同,老冰糖一般会呈现为白色、淡黄色、淡灰色等。冰糖具有补中益气、和胃润

