

N耐人寻味

airenxunwei

赔不起的亲情

□克拉岛

去车站接朋友,看到一辆汽车倒车时,一不小心,轧住了一个放在地上的旅行包。一个玻璃瓶碎了,里面装的酱全都洒了,散落在地上的还有馒头、大红枣之类。

旅行包的主人,是个中年男人,他冲司机咆哮如雷:“怎么搞的?”

“那点东西,犯得着生这么大的气?”朋友感觉可笑,我却完全理解这个男人的愤怒。

那土里土气的大馒头、散发浓郁香味的豆瓣酱、新鲜的大枣,一看就知道来自乡下,也应该是来自母亲吧。

单说豆瓣酱,从最初一粒粒选最好的豆子,到最后变成

酱,不知要历经多少道程序,而这个过程,无论多么繁琐,做母亲的,总是怀着欢喜的。甚至,会哼着喜欢的小调吧。因为孩子们爱吃,要带到城里去。

终于盼到孩子回来,拿干净的玻璃瓶装了酱,回去后,可炒可炸,拌个凉菜什么的,味道也不错;刚从树上摘的枣儿,又甜又脆,小孙子爱吃;手工做的馒头,带着母亲独特的味道,自然也是城里买不到的。

这只沉甸甸、满载着爱心的包,被主人小心地拎着,走过乡村,穿过城镇,经过不知多少里的跋涉,在即将到达餐桌的最后一刻,因一个司机的莽撞,

梦碎了。它的主人,焉有不伤心的道理。

惹事的司机喃喃着说:“多少钱?我赔。”

而包的主人低着头,一脸的惋惜。

我没听清他说了什么,但我知道,那个司机,一定是赔不起的。

多年前,我还在上学,宿舍里的老大天生有一副热心肠,深得大家的尊敬。

但是有一次,她闯祸了。

那天,外面的阳光特别好,老大要洗衣服,走过小梅的床前,发现她的枕套有点脏,就顺手扯下来一并洗了。

晚上小梅回来,一向安安

静静的她,忽然大吼大叫:“谁动了我的枕头?谁!”

我们都被吓傻了,包括老大。

小梅在弄清了事情的原委后,整整哭了一夜,并且从此不再和老大说话。

直到毕业前的聚餐,小梅喝醉了酒,才道出那个枕头的秘密:那里面装着她母亲的一缕头发,而她的母亲,三年前去世了……

如梦方醒的老大,拉着小梅的手,泪流满面,连声说对不起。

亲情无价,母亲做的豆瓣酱,母亲的一缕头发,无法替代,更没人赔得起。



菏泽牡丹开(歌词一首)
□刘俊韬

循着花香的方向，
与你盛开的美好撞个满怀。
你绽放大朵的艳丽，
让荷山荷水赢得八方喝彩。

踏着歌声的节拍，
沐浴满城的芬芳徜徉花海。
你散发馥郁的芬芳，
与五洲宾朋共许圆满期待。

菏泽牡丹开，花开吉祥来，
老枝新蕾竞绽放，
五洲四海同欢乐，文明放光彩。
菏泽牡丹开，花开富贵来，
曹州旧貌换新颜，
全面小康传捷报，民富国安泰。

美丽家园

有一方天地芬芳鲜艳，
有一处圣境幸福满满，
有一种美好天香国色，
有一个家园盛开牡丹。
秀美菏泽，福泽绵延；
壮丽菏泽，盛世美颜。
新时代的春风吹开百花，
新时代的春雨滋养灿烂。

有一方天地盛产甘甜，
有一处圣境馥郁千年，
有一种梦想花团锦簇，
有一个家园四季温暖。
绿色菏泽，前程无限；
多彩菏泽，群芳花冠。
奋进者的汗水丰盈梦想，
圆梦者的脚步踏歌向前。

勤劳的人民，
用智慧书写奋进诗篇；
纯朴的百姓，
用执着追求美好梦圆。
你我捧出一颗真诚的心，
共建共治美丽家园；
人人献出一片赤诚的爱，
共享共荣盛世牡丹。

请本版图文作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

R人生百味

enshengbaiwei

一边做自己，
一边照顾别人

□冰千里



做自己跟照顾别人并不必然是冲突的。

但是当我们做决定时,过多地考虑其他人的想法,而“做自己”的力量太小时,就会造成冲突。一旦我们习惯了不去顾及自己的感受、不去体会自己的快乐,或者不被允许有自己的欲求时,久而久之,我们就真的不知道自己想要什么了。当不能跟自己的感受在一起的时候,我们就失

去了“存在着”的感觉。

如何做自己?做自己的前提是认识自己的情绪和欲求。

认识自我的情绪,就能成为情绪的主人。有的人会因为自己说错了一句话而纠结好几天。有的人会因为自己拒绝了别人而感到强烈的焦虑,觉得自己的拒绝会让对方特别难堪。而实际上,被拒绝的人未必会难堪,也有可能很快忘记了……探究过这些情绪的根源后(或许是儿时妈妈对你的拒绝曾表现出极大的愤怒),这种在人际关系中的反复

纠结和犹豫不决就会慢慢减少。

欲求是前进的动力,如果一味按照别人的期待而努力,生命最终会变成一种耗竭的状态。而在不了解自己真正想要什么的情况下,仅凭一时冲动做决定,可能只是一种盲目。比如厌倦了朝九晚五,就辞职去开民宿,可能只是一时冲动,而不是“做自己”。

认识自己的过程会比较艰辛,会迷茫、困惑、无力,这些不舒服的感受,其实也是一种动力,推动你去接纳自己的独特性、相信自己的思考、信赖自己的直觉,以一种更为自信、更有力量的状态,去照顾周围人的感受。

茶匠:瓦壶水沸邀请客 茗碗香腾遣睡魔

中国制茶历史悠久,自发现野生茶树,从生煮羹饮,到饼茶、散茶,从绿茶到各种茶类形成,除了茶树品种和鲜叶原料的影响外,茶匠加工条件和技艺是茶的好坏的重要决定因素。

茶匠蒸茶一般使用蒸青方法,通过高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干的方法来制作绿茶,这便是利用干热发挥茶叶香气的炒青技术。

红茶是最费工夫的,初制、精制两大工段,其中传统手工的精制工序包括初抖、分筛、打袋、毛抖、毛撩、净抖、净撩、挫脚、风选、飘筛、撼筛、手拣、拼配、补火、匀堆、装箱等十几道工序。整个制作过程极尽繁复考究。

因为品种不同,制茶从而形成了色、香、味、形品质特征不同的六大茶类,即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、青茶,但其流程都大体相同,下面以最普遍的绿茶手工制茶法为例,领略鲜为人知的茶匠技艺。

茶叶采摘要选择良种茶园,通常在1芽1叶或1芽2叶初展时采。采摘时“四不采”,即雨水叶、病虫叶、紫色叶、瘦弱芽叶。采用提手采摘方法。采后挑拣大小均匀的鲜叶,及时薄摊在阴凉通风的地方晾6~8小时,当日制作。

茶匠杀青在直径60厘米左右的铁锅内进行。锅温控制在140~180℃,先高后低,手掌心距锅底30厘米左右有烫刺感时,投下叶片,每锅投鲜叶400~500克。刚下锅时,双手均匀翻炒,以焖为主。当感到叶子烫手并蒸发大量水分时,翻炒加快,以抛为主。要抛得高,撒得开,捞得净,使茶叶均匀受热,水分快速蒸发,避免焦边红叶。当叶质柔软,叶色变暗,清香扑鼻时,迅速将杀青叶取出,放入圆箴盘内抖散摊晾。

将炒青后之茶叶置入揉捻机内,使其滚动并形成卷曲状,由于受到揉压,部分汁液被挤出而粘附于表面,在冲泡便可很容易地溶解于茶汤之中。



以热风烘干茶叶,常采用二次干燥法,先使其达到七八成干燥,然后取出回潮,再进行第二次的干燥,这利于贮藏运销。

茶匠的传统手艺是在制造一件艺术品,具有深厚的文化底蕴,见证的是几千年来的茶文化之馨香:香、甜、甘、润、淳、韵、气。

近年来,机械制茶对手工炒茶产生了巨大冲击,但手工茶所蕴含的茶文化内涵是机械化产业所不具备的。



民间工匠

图妍言 永革 世江 丽敏
文彭忠
策划 运斋 庆堂