

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、散发着浓郁香味的豆瓣酱、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,就随手扯下来一并洗了。

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(歌词二首)  
□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,  
让菏山菏水赢得八方喝彩。

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,  
老枝新蕾竟绽放,  
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。

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

## 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冲突。

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,以闷为主。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,放入圆篾盘内抖散摊晾。

将炒青后之茶叶置入揉捻机内,使其滚动并形成卷曲状,由于受到挤压,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,但手工茶所蕴含的文化内涵是机械化产业所不具备的。



策划/运斋  
文/彭忠  
图/妍言  
庆堂  
永革  
世江  
丽敏