

R **人生感悟**
enshengganwu

好的人生,是不负此生

□孙晴悦

颜宁再次登上热搜,不是因为30岁成为清华最年轻的博导,也不是因为攻克困扰结构生物学界半个世纪的科学难题,而是作为世界一流科学家,41岁的她仍然没有结婚,没有生育。

年轻人在成长过程中,好像要给所有人一个交代,一直不停地在回答十万个为什么,“为什么你30岁还不结婚?”“你为什么非要这么要强,女孩子轻松点不好吗?”

颜宁对于这些问题的回应颇为霸气:“我不结婚,我不欠谁一个解释。”

年轻人独自在北上广深打拼,看过凌晨和深夜冰冷的城市,每个月赚钱养活自己,已然拼尽全力,好不容易过上了自己想要的生活,其实这已经是对人生最好的解释了。

大家到底希望年轻人过上一种怎样的生活呢?其

实,有很多个时刻,我也曾疑惑,一度陷入价值观混乱的状态。

我的青年时代非常拼命,住在破败小区的一居室,过着房租押一付三后银行卡只有两位数的生活;加班到凌晨两点在北京的大雪天里打不到车,硬是走了快1个小时才回到家。

更不要说,在秘鲁的喀喀湖高原反应,腹泻十几次几乎晕倒在酒店,打电话用完全不熟的西班牙语勉强问前台要了盐,自己硬撑着烧开水,对成热盐水喝下,一边吸氧一边想着凌晨5点要出发赶早班机飞库斯科……

而亲朋好友由衷赞叹的大多是年纪轻轻就儿女双全的女孩,夸奖的是她们有福气,还打趣我说:“你吃了这么多苦,都不知道图啥。”

早早结婚、儿女双全真的是更好的生活吗?没错,不可否认这是好的生活,但未必是“更好”。

明明是你自己的人生,不需要用这些别人嘴里的“福气”来定义,不必为别人期望值,而

要
隐去自己的追
求,去做生命里的配角。

在七大姑八大姨的期望中,成全老公和孩子的人生就够了。我们感激这样的长辈,但我想自己的人生,一定不是这样的。

既然你并不愿意去做别人生命里的配角,又何苦作茧自缚,活在别人配角式人生的期望值里呢。

结婚,是因为和另一个人在一起,时间值得。人生,最不能辜负的,是时间。

作家肖复兴曾说,“人的一生,如果真的有什么事情叫做无怨无悔的话,在我看来,就是你的童年有游戏的快乐,你的青春有漂泊的经历,你的老年有难忘的回忆。”

好的人生,不是结婚生子父慈子孝你就赢了,好的人生,是不负此生。



F **非常感受**
eichangganshou

母亲的康乃馨

□颜士州

相机给她拍

张生日纪念照:站在充满阳光的晒台上,背靠着蓝天,妈妈手捧着红黄相间的花朵及生日贺卡慈祥幸福地微笑着。手机“咔嚓”一声记录下这个幸福的时刻。妈妈说这相片、这贺卡、这花朵都是无价之宝。她把照片和贺卡珍藏在她的“贵重”物品小礼盒里。把花插在我们家最好看的花瓶里,每天早晚都要看看花儿开放的情况,嘴角露出甜甜的微笑。

花朵一天天地长大,一天天地开放,由小花瓶换插在大花瓶。花瓣儿闪着晶亮的小水珠,真像小孩子大笑时眼角滚动的幸福泪花,妈妈经常微笑着用嘴吻着这些小小的水珠,爱意充满双眼。

妈妈把掉落的花瓣制

成美丽的标本,黄色的组成一个“爱”字,红色的组成一个“心”字,放在玻璃画框里挂在客厅,供亲朋好友观赏。并告诉客人们这花瓣的美好来历,眼光闪闪的亮亮的。

看到妈妈幸福的笑脸我好感动。妈妈平时为我们付出了太多、太多的爱,我们都习以为常,没有激动,没有感受,几近麻木。我们做儿女的扪心自问:从小到大对父母又表示过多少爱心呢?

今天是母亲的生日,我悄悄地给母亲买了20多朵康乃馨鲜花和一张精美的贺卡,并请一位送花服务小姐送到家里。当母亲意外地收到这些礼物时非常高兴,她立即打电话告诉我:“孩子,礼物收到了,太谢谢你了。我自己都忘记了今天是我的生日。”母亲向我绘声绘色地描绘小区里的老人是多么羡慕她。

在小区里,妈妈是第一个收到生日鲜花的人。妈妈叫我拿

妈妈把掉落的花瓣制

J **精粹短文**
ingcuiduanwen

不是所有进步都这么明显(外一则)

□(澳)达伦·波克/文 陈荣生/译

有些进步是很容易衡量的。我大儿子明天就满15岁了。他又大了一岁,快要成年了。这是很容易衡量的事。

我阅读电子书时,可以看到我读了多少。原来是29%,现在是30%。这是很容易衡量的事。

但有时候进步并不是那么明显。

你怎会知道你离升职还有多远呢?你是比昨天接近了5%呢,还是10%?它需要6个月呢,还是一年,甚至更长时间?

也许你总是无法衡量出自己的进步,但是你仍然可以采取行动来确保你离目标越来越近。

继续寻找新的机会

托马斯·爱迪生曾经说过:“在你用尽所有的可能性之时,请记住这一点:你还没有用尽。”

这是一个多么好的提醒,我们总是有更多的选



焗匠:烹调五味香千里 三鲜蒸炸乐万家

焗匠现称厨师,是以烹饪为职业,以烹制菜点为主要工作内容的匠人。这一职业出现很早,在奴隶社会就已经有了专职焗匠。我国焗匠烹制的菜点由历代宫廷菜、官府菜及各地方菜系所组成,主体是各地方菜系。焗匠高超的烹饪技艺和丰富的文化内涵,堪称世界一流。

农村焗匠靠种田为生,凡村内村外谁家有红白事,就会被请到家里去,按要办的酒席档次一起敲定菜单,提前准备好食材。还要在雇主院内搭一个厨房棚子,靠边隅处用砖块垒起四五口土灶大锅,接着宰鸡杀鱼,做宴席前的各种准备。

焗匠到了宴席时,自备菜刀、砧板等一整套顺手的厨具。其具有精湛刀功,落刀要快、用力要得当,粗细要均匀,这些直接决定

了菜品的卖相。焗匠掌勺都得娴熟,蒸、炒、煎、炸,样样精通,热菜、凉菜、汤菜、扣碗,无一不精。从集市菜市场上新鲜采购的鸡、鸭、鱼、肉,在灶台上以猛火攻,以小火煨,以酱油浇,以热油淋。焗匠在烹饪过程中,抓了几撮老姜丝,撒了几粒小葱花,泼了几勺辣椒油,是炸、是焯还是蒸,每个过程耗时多少,都十分仔细、认真,保准合乎口味。

“喜宴三八八”,即八个碟子八个碗,“四个大件”鱼丸和江米,也有四喜丸子的,四大碗汤。白宴以前是十碗流水席,现在有加四个或六个碟子的。农村焗匠都能掌握乡俗上菜的顺序和规格。

焗匠一般是“父子厨师”,但也有拜师学艺的。入行后,要练好几道看家菜。这几件做好了,才能行走乡里,渐渐有了名气。



随着社会的发展,新菜肴进入寻常百姓家,焗匠正面临尴尬处境:队伍中“老龄化”趋势明显,年轻人不愿学,将变成一门老行当,飘在记忆中,成为许多人心底最深刻的记忆。



策划/运斋
文/彭忠
图/妍言
永革
庆堂
世江
丽敏