

N 南腔北调
anqiangbeidiao

人生不过一碗好饭

□ 稼穡

有人说人生不过一碗好饭,闷在家里想想此话有些道理,有一碗好饭吃总是美滋滋的。饭粥二物,为家常日用之需,家家想做出好米饭,人人想餐餐吃上好米饭。好饭好米做,现在超市网上大米的品种很多,有东北米、苏北米、越光米、泰国米,还有上海本地大米,哪款大米煮饭更香、更适合你胃口,是家庭主厨们经常做的思考题与选择题。

一方水土,长一方物产,养一方人。各地的物产,是各地的水土养育的,形成了各自的种性,稻米也是如此。东北水稻生长期光照充足,昼夜温差大,干物质积累多,大米籽粒饱满,色泽光亮,品相好,吃起来口感好也有嚼劲;日本越光米好看又好吃,因其生产讲究品种与耕作;东南亚稻米以籼型为主,又香又亮的泰国大米是籼米的一种,爽而不硬,口感独特。还有上海本地大米,看起来洁白滋润,入口软糯,咀嚼香甘,适合江南人的口味。

从主食的角度来说“稻米就是生命”,人生需要一碗好饭,做一碗好饭,必须要有好米。怎么去识别好米呢?好米看起来籽粒饱满,色泽光亮,闻起来香,吃起来软而不粘,甜滋滋有弹性。现在还有用仪器测量食味值指标,食味值高,口感就好。农

产品讲究产地,讲究品种和耕作方法,原产地、好品种、生态的耕作方法,才能长成好稻米。

中国是水稻的原产地,南方是稻作的起源地。江南是鱼米之乡,最适宜水稻的生长,特别是黄梅季节,闷热的天气最有利于水稻的生长发育,再说江南风调雨顺,十年九丰,所以稻米成了江南人的主食。上海地区也是出好米的地方,翻开松江府志、县志,在历代记载的物产、土产中,篇幅最大的就是稻,梗、糯、籼、香,早、中、晚,品种之多,品质之好,品名之美,令今人感叹。“中秋稻”“红莲稻”“白花珠”“羊脂糯”“香稻”等五十多种载入史册。

江南是富庶之地,生活精致,尤其是文人雅士,对吃十分讲究。清人王士雄在《随息居饮食谱》中说“粥饭为世间第一补人之物”,诗人袁枚的《随园食单》认为“饭者百味之本。”“善煮饭者,一要米好,一要善淘,一要相米放水,一要火先武后文,焖起得宜。”“遇上好饭不必用菜”。喜剧家李渔招待客人做饭更是讲究,待饭初熟之后浇上花露,使米饭更加香美,传说这是他的私房秘诀。先贤们论饭说粥出神入化,淋漓尽致,实在地道,令人感叹。这是他们对主食的热爱,也是对生活的态度。

稻米是江南人的主食,南米北面,是大自然的馈赠,也是老祖宗的选择。舌尖上的味觉是基因,更是从小习惯的风土人情,当你吃到一碗好的米饭,总是感叹这是小时候的味道,离开家乡久了,总想吃家乡的白米饭红烧肉,吃妈妈做的味道。吃来吃去新奇过后总觉得还是本地的米饭吃起来有味、吃下去舒服,还是家乡的米饭咀嚼起来香甜。

现代人有口福,稻米可以低温储藏,一年四季可以吃到新米饭了。前一时期听说有人在家里囤米,因为听到越南等五国大米不出口了,听到非洲蝗虫影响了粮食生产,也因为别有用心的人在网络传播粮食饥荒的谣言。有米是吉,但大米在家里是不宜久储的,尤其是现在气温高了,容易变质,使大米精华尽去,糟粕徒存。

中国人的口粮一直是自己解决的,这几年粮食连续丰收增产,粮库充足,今年的粮食播种面积有增无减,夏粮丰收在望,粮荒之忧从何而来?谣言不攻自破。只要我们珍惜土地,重视农业,尊重农民,饭碗可以稳稳当当地端在自己的手里,子子孙孙可以美美地享受一碗好饭。



Y 有此一说
ouciyishuo

能扛事, 是最了不起的才华

□ 净静

我的堂弟以前读书时,总是一副吊儿郎当的样子,每次在学校闯了祸,就让家人帮他收拾烂摊子。无论我们跟他讲多少道理,他都只是敷衍一下,然后继续我行我素。

有一次,我问他:“你总是按自己的方式行事,但你知道你每次闯祸,都是你爸妈替你承担后果吗?”

他毫不在乎地应了一句:“那有什么关系,爸妈替我扛着就好了!”为此,家里人提起他,只能无奈地摇摇头。

后来,由于工作比较忙,我们许久没有联系。直到两年后的春节我去他家拜年,才与他碰上面。那次见到堂弟,我着实吃了一惊。他与之前判若两人,不仅帮着家里张罗过年的事,还热情地跟我们谈起自己的人生理想。

我忍不住问他:“是什么让你有了这么大的改变?”

堂弟说:“自从我当上实习医生后,才知道什么叫责任感。我的身后有那么多需要我照顾的病人,我需要成熟起来,扛起属于我的责任,不退缩,不逃避。”

人的成熟,是一个从迷茫到自知,再到坚定的过程。在这个过程中,每个人都要慢慢学会扛起自己的责任,学会独自面对生活中的风风雨雨。所谓成熟,不是年龄长了,而是成长了,能自己去扛事。

有句话说得好:“事,靠自己扛,才能面对;路,靠自己走,才有骨气。”能扛事,是一个人真正成熟的标志。

人这一生,会遇到许多艰辛,不是每一段路,都有人在身边默默陪伴;不是每一份心情,都能获得他人的理解。

只有自己强大起来,不管遇到多大的风雨都扛得住、撑得过去,才会迎来阳光明媚的晴天。

看过这样一句话:“你决定过什么样的生活,没有什么事情拦得住,所有借口只是因为你不相信自己可以做到。”

那些走过的路、流下的泪、滴下的汗,都会让你成为独一无二的自己。扛过去,你就赢了。

每个人,其实都潜藏着巨大的能量。不扛一次,你永远不知道自己有多强。



请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

蓑衣匠·巧工叶草成五彩 雪雨寒霜好护身

蓑衣起源于秦汉,流行于唐宋,没落于当今。

《诗经·小雅·无羊》:“尔牧来思,何蓑何笠”,就记录了春秋战国时代,百姓在下雨天穿蓑衣出行。唐代诗人柳宗元的名句“孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪”,就是描绘一位老翁在寒冷的雪天,头戴斗笠、身穿蓑衣,坐在江中的一叶孤舟上钓鱼的场景。

蓑衣,最初是劳动者用一种不易腐烂的草(民间称为蓑草)编织厚厚的像衣服一样能穿在身上用以遮挡风雨的雨具,蓑衣的名字由此而来。

黄河两岸的蓑衣匠编蓑衣,多用带裤的高粱叶子编成,这须在高粱尚未砍倒之前,仔细地一叶一叶地从高粱秆上剥下来,捆好放在屋内阴干。待农忙过后,把十分柔韧的高粱叶子拿出来做蓑衣,其编制方法是:在地上画一个半圆,从最外处编起,逐渐向里收,最后编成领口。一般蓑衣横着有60个结,竖有25个扣,整整齐齐,一个也不能乱。

另一种是用稻秸秆编织而成。蓑衣匠把较硬的稻秸秆捶软,再把稻秆外面的毛草剥去,然后就用这种带柔韧性的稻秸秆编织蓑衣。先将稻草用捆扎木棍捆成“蓑衣墩子”挂起,再将编好的蓑衣领子套在蓑衣墩子下方,之后边结蓑衣草边生扣,如同织毛衣一般,层层编下来。

两种编制蓑衣的工艺大同小异,都非常烦琐,每个环节必须全为手工制作,更需要娴熟的技巧,一针一线地编织。蓑衣外边是垂下的蓑衣草或高粱叶子,里边是一个个绳结。

蓑衣匠编制蓑衣完全依靠手工,一件手工蓑衣最少需要两天时间完成。蓑衣匠农闲时就会给周围乡邻编一些蓑衣家用,偶尔也到集市卖,成为家里收入的主要来源。

蓑衣穿在身上不仅夏秋能遮挡风雨,冬天里也能蔽雪御寒,过去无衣穿的贫困人家还可以用来当衣服穿。秋伏大汛期间,几乎天下大雨,人们常常是蓑衣不离身,穿梭在抗洪抢险第一线,形成一道美丽



的风景。

随着上世纪七十年代化纤产品出现后,斗笠和蓑衣这些造福人类的用具,已经完成了历史使命,但劳动人民的智慧永远在璀璨的星空中,熠熠闪光。



策划
运斋
庆堂
文彭
忠
永革
世江
丽敏