

R人生感悟
enshengganwu

小菜的小 虽小却好

回池 莉

小菜就是小,以小著称,以小博大。酒席上,山珍海味大肉大鱼吃过了,有点撑,有点腻,不巴适,不满足,渴望有点什么助消化,那就上一点小菜吧。

三五块臭腐乳,臭到发黑那种,每块麻将大小,盛一只小碟子,器皿小,气场大,一路香臭扑鼻。筷子头夹上一点点,舌尖上抿抿,拌饭小口吃下去,只一会儿,饱胀的胃,便豁然松动。化腐朽为神奇,臭腐乳最是厉害的了。

其他种种小菜,都有助消化功能,也都被统称为下饭菜,那是因为所有小菜,都有一个发酵过程。这个神奇过程让蔬菜充满了酵母菌以及各种益生菌,无论酱菜还是腌菜还是泡菜。萝卜干是这样,酸豇豆是这样,榨菜是这样,酱瓜子是这样,泡酸菜还是这样。只是叶子菜稍有不同,老咸菜和雪里蕻之类,因草酸含量高,容易产生亚硝酸盐,把握不好会中毒,吃多了易上火。可是人们就是欲罢不能,一盘雪里蕻炒肉末端上桌,谁舍得放弃? 不过小菜小菜么,你得顾名思义,你只能吃它一点点,不任性就不会画蛇添足,见好就收往往点石成金。

小菜名目繁多,品种数不胜数,地域出产与气候不同,小菜又有各自特色。武汉的萝卜干,就有几十种。常见有萝卜丝、萝卜丁、萝卜条、萝卜头、萝卜皮、蓑衣萝卜。把小菜做到绝色的,也不是什么稀奇事,九蒸九晒的全相萝卜干,就是一例。小菜的可贵,却也并不在于出身卑微却长相绝色,在于它们形形色色却都能够抱定一个宗旨:量小、低调、辅佐、绝不张扬。然而,却无疑,小菜实在是非常重要。它绝对是我们饭食佐餐的当家花旦。我们穷日子下饭,全靠它。我们富日子鸡鸭鱼肉,少不得它;缺了它,还真容易不消化。更有上海人,早点都上小菜,只因它清爽,是泡饭的最佳搭档。懂吃的人,绝不只是大吃大喝,大吃大喝猪都会。懂吃的人是懂吃小菜。是深谙一场盛宴的压轴戏——小菜,应该选择哪一种以及何时登场才算恰到好处。

小菜就是这样,小处不可随便。

小菜就是这样,虽小却好。

好是好,可是小菜制作难度极大。千万别以为腌菜

R人生百味
enshengbaiwei

一起吃饭

口周炳揆

如果问我童年时哪件事印象最深,那就是每天晚上一家人必在一起吃晚饭。我家有张红木的八仙桌,四周放八个骨牌凳,祖父、祖母是一家之老长辈,坐朝南的位置,父母亲则坐在祖父母的右侧,子女坐其他两侧,我是父母最小的儿子,固定坐在朝北靠右的位置。合家围坐吃晚饭在我心目中似乎是一天之盛事,动摇不得。

长大了,家庭的规模逐渐变小,我们全家一起吃晚饭的常规依然保持不变。然而,最近几年的情况彻底变了,大家都似乎太忙,全家一起坐下吃饭几乎成为一种奢求。

科技高度发达的网络时代,信息最重要,这一点毋庸置疑。问题是人们不由自主地把及时获得信息放到了至高无上的地位。其实,获得信息的重要绝对不等于说面对面的沟通不重要,恰恰相反,后者可能更为重要。研究早已证明:面对面的沟通不仅是幸福生活、美满婚姻的保证,更能减少罹患抑郁症、焦虑症及阿尔茨海默症的风险。

要做到面对面的沟通是需要创造条件的,让全家围着桌子一起吃晚饭是个极好的选项。规矩一旦订立,上班族或可在上下班时间上作些微调,尽可能在这天早点回家和配偶、孩子一起吃晚饭、聊天,不亦乐乎! 如果在家吃晚饭难以办到,

就是蔬菜上头撒一把盐。能够做出上好小菜的人,得有一双巧手,还得有一双慧眼,什么天气才是好天气,什么日头还是好日头,什么风才是好风,都得懂。偌大的汉口,也就那么几个能工巧匠,在腌菜的江湖,名头响得很,名字一提,谁都知道。其他一般群众,腌菜易烂,时好时坏,事实面前,都不敢自夸,只敢自己打手,笑骂:臭手!

我说的是手工小菜。不是工业小菜。相对十分讲究、精耕细作、充满个性的手工小菜,工业小菜的大批量生产极其简单粗放:原料成吨,好坏不分,一律机器切碎,脱水干燥,添加甜蜜素、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠等等一堆化学制剂,低成本高售价保鲜多年,随时随地挤满货架,赚的就是快钱。而手工小菜注定了时运不佳。我想吃的那种臭腐乳,至少得提前半年找陈老师预订。陈老师人很好,尽管不到60岁,却一身的病,不久就去世了,一手绝活,后继无人。原来人类社会的竞争原则也并不总是优胜劣汰。无论人,也无论小菜。

一茬茬新人起来,从小出入超市,味觉已经习惯工业化,这就是现实。现实中只剩下我辈几个小众的暗自绝望和顽固坚守。所以,在生活的无情面前,最好是自己及早明白:一些有情有义的精致的好东西,你就是会眼睁睁地,看着它消失、消失在你指尖的尽头。有点惆怅吧? 那倒不错,至少还有惆怅,还没变得麻木不仁。


那不妨尝试全家一起用早餐。

显然,一起吃饭的终极目的是家人可以在餐桌上交谈,彼此了解过得怎么样,有什么问题需要解决。当然,最好有一个共识:吃饭时关掉电视机,把每个人的手机置于静音位置。

G歌词
eci

小康大爱(外一首)

口刘俊韬



走进农家你深情凝望,锅里的饭,囤里的粮,都一一记挂在心上。小康不小康,关键看老乡,一个不能少,共享新荣光,殷实的日子放在歌里过,富足的生活甜到心坎上。

说起幸福你语重心长,奋斗的美,拼搏的强,都一一追逐着梦想。绿水青山哟,就是金山银山,全面小康哟,花开心飞扬,欢腾的征新时代,奋进的脚步续写新篇章。

黄河滚滚,长江浩荡,真情满满,幸福绵长。美丽中国,百姓安康,复兴圆梦,再创辉煌。

第一书记

你来到我们村里,喊我们农民兄弟。同吃同住不弃不离,嘘寒问暖亲近和气。心里装着百姓的难,裤腿裹满厚重的泥。春种秋收从不缺席,修路打井倾心尽力。

你走进我们心里,是我们自家亲戚。无怨无悔有情有义,两袖清风一身正气。肩上担着为民的责,双手擎起鲜艳的旗。精准扶贫因材施教,日夜操劳殚精竭虑。

第一书记,农民的亲兄弟,第一书记,农民的好亲戚。用党的温暖把乡凝聚,小康路上携手共同富裕。

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。



民间工匠

图妍言 永革 世江 丽敏
策文彭忠
划运斋 庆堂

砚匠:笔架山高虹皂现 砚池水满墨花音

砚,何年何人创造已无法考证,《汉书·薛宣传》曾有“下至财用笔研,皆为设方略”的记载可见,砚已经成为汉代读书人的必需品了。

根据制砚原料的不同,汉代以来,砚台就有石砚、玉砚、陶砚、瓷砚、瓦砚、澄泥砚和铜、铁、银等金属砚的不同叫法。但从实用的角度,一般只有瓦砚和石砚两大类。瓦砚按照制作的不同,分澄泥砚和砖瓦砚两种;石砚按照产地又分为端砚、歙砚、乌金砚、灵岩石砚、开化石砚、大洁石砚、沅州石砚、溪石砚、洮石砚、紫金石砚等十多个品种。

砚的制作工艺一般包括选料、设计、造坯、雕刻、磨光、配盒等工序。砚匠制作石砚的石材必备质地坚实致密、细腻、滋润、刚柔相宜、发墨好且下墨快,贮水不宜干,剩墨不易臭,发墨而不易损毫的特点。设计从传统的因材施艺着眼,要从整体的效益出发,在选材、形制、构图等方面进行创作设计。设计既要根据石材的质地、形状、纹理、色彩等不同情况因材施艺,又要注意其美观、古雅,适于研磨。

造坯从研磨的实用和鉴赏角度出发,将石料的优质部分做砚堂(研磨处)或砚池(储墨处),要适于研磨此笔或储墨,坯璞要求平整。

砚石雕刻要求掩疵显美,不留刀痕。传统的雕刻技法一般以深浅浮雕(高低浮雕)细刻线刻为主,必要时加圆雕、镂空配合,使外观华润、细腻、干净。有的砚石只需稍加雕琢甚至不用雕刻,稍加磨光便成为一块非常珍贵的平板砚。

磨光,首先用细砂将砚面及雕刻的部分细磨,磨去刀痕和凿口,使砚面平滑又不影响所雕刻的图纹。然后再用滑石、水磨、细砂纸反复磨匀至手触平滑为止。最后以油蜡涂抹全砚,使其更加晶莹光洁,纤微不染。

佳砚均需砚盒,用来保护砚面的纹饰、铭文,防止尘埃入砚,而且还可保持砚面的滋润。砚盒多以红木、楠木为材料,经刻制、磨光、打漆等过程制成。

机器雕刻砚的兴起侵占了手工雕刻砚



的市场,机雕作品的价格远低于手雕且耗时远比手工少;常年开采导致砚石原料的匮乏,优质的石料越来越少,雕刻出来的作品也就不尽人意,更别谈卖上好价钱了。在这样的双重困难下,面对萧条的手工砚市场,砚匠大多选择转行的可能,并且也不会打算将手艺传给自己的子女。

151