

R 人生感悟
Renshengganwu

小菜的小 虽小却好

□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。它绝对是我们的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

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-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。

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,

R 人生百味 Renshengbaiwei

一起吃饭

□周炳揆

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

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,

G 歌词
Geci

小康大爱(外一首)

□刘俊韬



走进农家你深情凝望,
锅里的饭,园里的粮,
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。
同吃同住不离不弃,
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。
精准扶贫因村制宜,
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。
用党的温暖把乡亲凝聚,
小康路上携手共同富裕。

请本文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

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、沉州石砚、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须质地坚实致密、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,要从整体的效果出发,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子女。

