

R 人生百味
enshengbaiwei

□语末

一张不设餐椅的餐桌



了一桌特殊的食客。

那是一张摆在一家小饭店门口的餐桌，老板娘正在和那张餐桌吃饭的五位女士聊天。五位女士开心地回应着，每个人脸上都带着笑，笑得我都被感染了。我最先注意到的是离老板娘最近的那位女士，微胖短发，穿着一件白上衣，坐着一个轮椅。是的，轮椅引起了我的好奇，以至于我又看向其他几位。这一看，我

发现——其他几位女士也都坐着轮椅。

惊讶，诧异，心疼……我的内心被震撼，同时开始猜测她们的故事。

第二天，我又走了那条小路，没想到又看到她们在那家小饭店吃饭，依然是门口的位置，依然是五辆轮椅。

我的好奇心被激发了，第三天我早了近一个小时去那条路。我走进那家饭店，点菜吃饭，跟老板娘聊起那五位女士。

原来，那五位女士是通过残联认识的，她们不想因为身体的缺憾依靠家人，便商量着做自媒体这个适合她们的工作。

她们就在旁边小区办公，房子是政策优惠租用的。每天，她们到一起策划，写作，做视频。她们特别珍惜这份友谊和每一天的日子，每天收工后就到这里吃饭聊天，庆祝大家又开开心心过了一天。

老板娘说，她们预定了在这里吃晚饭，饭菜由她来定，她就像给家人做饭一样，做些

家常饭菜。现在，她和她们就像一家人，从她们的身上，老板娘也吸取很多正能量。她们从不躲藏自己的残疾，经常还拿着开玩笑。每天都敞开了怀抱，敞开了怀笑，心灵没有阴暗的死角。

我问老板娘，那她们的餐桌是定好位置了吗？老板娘点点头，说她们就要求在那个位置，一张单桌没有餐椅。这样，每个路过的人都能看到。她们就是想通过自身告诉大家，她们身体残缺，每天过得那么快乐、那么努力，你身体健全有什么不快乐、不努力的理由呢？

听着老板娘的诉说，我的心灵瞬间像被洗涤了一般，忽然就透亮了。是啊，有什么理由悲春伤秋浪费生命呢？一切发生的事，都让人生更加丰富。

现在，我每天都会走那条小路，就是为了遇见阳光。

散步偶见藤缠树(外一首)

□明道之

那一棵树
伟岸傲立如大丈夫
那一根藤
曲线玲珑柔弱无骨

这藤缠树
究竟是偶然还是预谋

微风低吟，听藤
轻轻抚慰着树的寂寞
细雨沙沙，看树
助力藤蔓拔节的高度

种类迥乎不同
却也情比手足
本来枝别条异
竟然一起荣枯

这一处蓬蓬勃勃的景致
秀一场亲密无间的依附
其实这一呈现并非初见
风雨里招摇的鲜有人物

收工，很累，累到连车都不想坐，就想散漫地走回家。还不想走大路，就想走小路，想让小路的安静把一天的躁乱驱散。

小路正在整修，小饭店、果蔬店、熟食店、手机维修店……老百姓居家过日子需要的店铺像士兵一样分布在路两边，我一家家看过，发现

S 闪小说
hanxiaoshuo

今晚的贵宾

□郁爱巧

看着落座就行。”

按捺不住放松的心情终于挨到晚上，我们四个为了能够坐到贵宾间，按约定时间提前到了华美达，找了一个包间坐下来。

“四位老师好，这个包间已经预定好了，你们还是到其他地方入座吧。”服务员进了包间说。

“老板不是说只定了两个包间吗？难道有人比我们来得还要早？走，我们几个赶快到另一间包间去。”他们三人边走边说。

于是我们四个以最快的速度跑到另一个包间，屁股还没暖热凳子，服务员又进来

说：“这一间也是为贵宾预留的，你们还是去别处找个地方入座吧。”

“什么？我们是公司的骨干、销售精英，难道还不算公司的贵宾？咱们老板也太老江湖了。老狐狸，老油条，我们卖命为他服务，结果他却不把我们当人看，太气人了。走，这顿年夜饭我们不吃了。此地不留爷，自有留爷处，过完年我们几个一起辞职。”我愤怒地对他们三人说。

当我们四人气呼呼地下了楼，老板正巧开车赶到，下车笑着对我们说：“贵宾已到，马上开席，你们几个干什么去？”

我板着脸说：“老板的贵宾，我们受用不起。”说完我们就要走人。

“臭小子，走什么走？”只听见一个熟悉的声音骂道。

“爹，娘，你们怎么来了？”我疑惑地看着被搀扶下车的爹娘问道。

“你们老板开车去乡下把我们接来，说让我们吃顿年夜饭。”爹娘笑着说。

“专门驱车300公里接你们来吃年夜饭？”我再次疑惑地问。

爹娘兴奋地说：“你们老板还说我们是今晚的贵宾呢！”

无题 ——阅读“文革”史料有感

你离我似乎很近
我看你本来不远

时光在悄然流转
投影竟如此不堪
是何物调唇弄舌
释放出一枝冷箭

你离我也许很近
我看你越来越远



R 人生感悟
enshengganwu

厨房里的智慧

□刘国瑞

我爱下厨，走进厨房，就像走进一方属于自己的小天地，不仅做出合口味的饭菜，还悟到不少人生的智慧。

从最简单的择菜开始，就必须认真仔细。尤其择韭菜，我要一根根捋，先去烂叶，再掐尖，注重细节和耐心，稍微疏忽，烂叶干尖便会鱼目混珠，影响最终的品相。细节，决定成败，此话不假。

洗菜也有学问，泡上一会儿，清水洗上一两遍。蔬菜喝了水，不仅颜色鲜，口感好，还可去掉有害物质。

切菜有讲究，靠的是刀功。拿容易切的土豆来说，有的人

能切得丝丝如线，有的人切得杂乱无章，粗细不均，既影响美观，也影响口感。不经多年的刻苦练习，持之以恒，想刀工到家，谈何容易。

焯水有技巧，过了，菜软绵绵没韧劲，像个棉花瓢子，影响形状和味道。欠了，凉拌口感不好。加水入锅，水开放菜，再捞起，看似简单，内含诀窍，悟的是时机。

炒菜拌菜技术含量更高，饭店里叫灶上活，一般高手都是主厨。放油、下菜、加佐料，一看就明白，但真正做精、做细、做得味道好、颜色佳，那可不是一两句话说得明白的。在家里，我常说，一样的菜，怎么做得没有饭



店的好吃，其实就是这么个理，名厨师的技术活儿是历经寒彻骨，才修得梅花开。从理论到实践，从实践再到理论，再到实践，一练就是几年、十几年，甚至有的大厨一生只做这么一件事，不断推陈出新，精益求精。

煮饭煲汤也是如此，比如小米饭，水开下米，多简单的事，其实不简单。煮熟容易，要想色好味浓，又黏又香，可不只是小米

的事。同样的灶，同样的锅，同样的水，同样的小米，同样的量，同样的时长，不同的人去煮，结果也会不一样。究其原因，火候是关键，大小火的掌握是核心竞争力，不能心急。

有人说蒸米饭、下面条多省事，不动刀不动灶，电饭锅水一添，就能解决。我说这看似简单，其实简单里往往藏着不简单。米水里的多少，时间的长短是不能

忽视的事，水放多了，蒸的大米饭又黏又软，像煮。水放少了，时间短，火候不到，又生又硬。

下面条也如出一辙，面条下得多，时间一长，就坨了，时间不够，又会硬里夹生。记得我刚结婚不久，朋友到家里玩，不太下厨的妻子就闹出个笑话，面条下了一大锅，坨成面疙瘩。朋友们想笑又不好意思，几个人勉勉强强囫囵下肚。不过，这次的失败倒是让妻子下了决心去提升厨艺，现在也是厨艺高手了。失败是成功之母，确实。

厨房天地虽小，却藏着酸甜苦辣咸，生活中的每一道滋味在这里都能得到体现，充满智慧和哲理。每当走进厨房，宛如看到生活的万花筒。如果你想有所成就，就要坚定信心，持之以恒，不断总结，不断提高，打造出一道道人生的珍馐美馔。