



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

人生百味
renshengbaiwei

一张不设餐椅的餐桌

□语末

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,她们到这里一起策划,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。每一天都敞开了怀说,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,每天过得还那么快乐、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

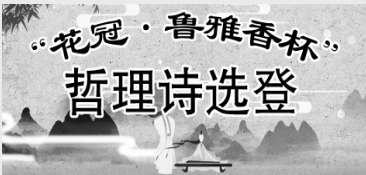
无 题

——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



闪小说
hanxiaoshuo

今晚的贵宾

□郜爱巧

我是西南财经大学的高才生,毕业那年,我和好兄弟赵超、吴洋、金超一起应聘到当地声誉较好的久久酒水运营商贸公司做销售,由于我们几个成绩出色,一年后分别做了山东四个区域的大区经理。在公司1200多名员工中,我们四个实干家,利用在校学习的先进营销模式,最终让老板赚得盆满钵满。由于春节是酒水的高峰期,我们四名销售精英甚至春节都没回老家过年。

除夕那天,老板在职工全体会上说:“今晚我在华美达定了十几桌大餐,望所有的员工准时参加,因为今晚吃年夜饭的太多,贵宾间只定了2桌,其他的都在大厅,大家到时候

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儿入座吧。”

“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:“老板的贵餐,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!”

人生感悟
renshengganwu

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,再掐干尖,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。

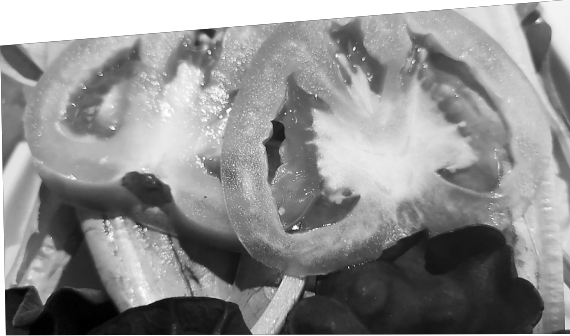
洗菜也有学问,泡上一会儿,清水洗上一两遍。蔬菜喝了水,不仅颜色鲜,口感好,还可去掉有害物质。

切菜有讲究,靠的是刀工。拿容易切的土豆来说,有的人

能切得丝细如线,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。米里水的多少,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,几个人勉强强囫圇下肚。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饌。