

第一推荐

冬日美食



吉青云

在童年的记忆中,酸菜是整个冬天最经济实惠的平民菜,称它为菜肴里的主角也不为过。

无“酸”不欢。酸菜面、酸菜饺子、酸菜豆腐、酸菜鱼、酸菜白肉炖粉条,稠的、稀的、荤的、素的,无论什么饭菜,有了酸菜就特别开胃下饭,少了酸菜就寡淡无味。酸菜和其他食材配合,能变幻出一道道佳肴;酸菜独自登台,也能胜却无数美味。舀一大勺酸菜,沥水,攥干,团团儿。再把葱切丝儿、辣椒剁小段、大蒜拍碎了。油烧热,葱、蒜、辣椒炒出香味,放入酸菜翻炒,倒点酱油,其他调料随意,一盘醇厚爽口的酸菜上桌也就分分钟的事。颜色可能会深点,但真心好吃,下饭。

到了冬天,谁家的坛子里能没有酸菜呢?酸菜是家家户户必备的当家菜。腌酸菜的手艺如何,是衡量女主人持家能力的指标之一。酸菜制作并不繁杂,却也需要几分技巧。将芥菜、白菜或其他择好的野菜,放入沸水中焯一下,一分钟左右快速捞出,用凉水过凉,再把水沥干或挤干,然后放入坛里。最后烧一锅稀面汤,待完全冷却后倒入坛中,密封坛口,置于火炉旁。两三天后,坛里的菜褪去绿色,基本就可以食用了。要紧的是,焯菜的火候得把握好,半生半熟为妙。坛子一定得密封好,还不能沾油,不然会有一层白色漂浮物。腌制酸菜的原材料比较丰富,蔬菜和野菜都可入“腌”,别有风味的当属芥菜。芥菜天生丽质,却并不娇气,就是三九天也能翠绿生长。挖芥菜是冬日的一个重要活动,田间地头路边,

小伙伴轻盈的脚步、开心的笑声,给空旷的田野平添了几分生机。

火锅,算豪华大餐,平时哪里舍得铺张,只有家里来客了,才会吃。五花肉垫底,依次铺上白菜、土豆、豆腐、豆腐皮、粉条、海带,码上素丸子、炸红薯,再加几根菠菜点缀,倒入鸡汤,点上木炭,开吃!主客围坐,添汤、添肉、添菜、添炭,有香有色,有滋有味。一顿火锅下来,脚心都热了。大人们意犹未尽,围炉闲话,小孩在大院里疯玩。

说到火锅,不能不提五花肉,红白相间,肥瘦相间,是青菜、豆腐的绝配,堪称火锅的灵魂。很多年以后,还能记得一些相关细节:妈妈往往先切肉,再切青菜。这样,案板上的零星肉末就粘在了青菜上,避免了浪费,还能减少案板油腻。切好的五花肉放在粗瓷碗里,方方正正,薄厚均匀……我问妈妈能吃几块肉吗,妈妈摸摸我的头,“乖女,敞开了吃”。好激动幸福呀!平时家里有好吃的,总是要平均分配的,就是一个苹果,也切成五瓣分。姐姐们的那一份,舍不得吃,总是留给我和弟弟,这种少年时形成的关爱模式,一直延续至今。

姐姐们不馋肉,她们对猪有感情。放学了,姐姐们得先到地里打猪草。养猪是家里的大事,柴米油盐还有我们的学习用品都指着它。一头小猪崽到养肥出栏,集市卖掉得一年左右,十几个月的时间,姐姐们的忧乐跟养猪紧密相连。猪崽吃得猛,姐高兴;猪崽掉了膘,姐难过。除了喂猪,还要洗碗、洗衣服、打扫院落,大姐二姐轮流喂猪,三姐帮着抬泔水桶,其他家务活,姐姐们也轮换着做,不吵闹,不偷懒。妈妈

下地挣工分,回来要做饭、做鞋、做衣服,爸爸除了挣工分,还兼任大队会计,没有点空闲。没有大人监督,也用不着吩咐,姐姐们会自觉做家务,学习还顶呱呱,让爸妈很为她们自豪。

鲜香浓郁的羊汤,不是绛县人恐怕不晓得它的好。不说了,怕远方的游子看到了想家。至于白菜、萝卜、土豆,家家都有自个儿的独特吃法。冻豆腐炖白菜,洋葱炒红辣椒,干煸黄豆芽,绿豆芽拌粉条,外酥里嫩的热油糕,暖胃的玉米面糊糊……这些童年的冬天美食,印在昏黄的灯下,炕桌方正,家人围坐,窗户上有灯影,风呼呼的,冬夜又黑又长,屋里又冷又温暖。

烤红薯、烤土豆、烤窝窝头也是记忆里的美食。场景是学校,炉子是风景,课间休息时,大家把带来的食物烧着吃。等待烧熟的时间,那么漫长又那么短暂。红薯是蒸好的,就是加热一下。土豆不大,光溜溜的,没有化肥、农药,置于红蓝相间的火焰上,教室里就弥漫着醉人的香气。熟了掰开,沙沙的,烫烫的,一边往嘴里喂,一边喊:“好烫哟,好烫哟!”上课铃响了,老师走上讲台,大家悻悻地回到自己的座位。

那时,冬天水果能吃到的就是梨子、柿饼。梨子又凉又甜,也不能吃得过瘾,通常是家人感冒咳嗽,妈妈炖个梨加萝卜汤,有时切一小片让我们尝尝。苹果更稀罕,几乎没印象。柿饼,吃过好多回,是山里的舅舅带来的。糖葫芦,偶尔吃一串。

过年有好多好吃的,花生、瓜子、糖果、点心、麻花……可一年才过一次年啊!那个年头的冬天,可真漫长啊!

视野

平衡点

羊白

我们做事,为追求效率,往往以结果为导向,倒推目标任务,制订计划,以达到结果为最终目的。然而生活中的许多事,如果也以结果为导向,就少了些乐趣。比如跟团旅游,因为行程安排就打印在纸上,清清楚楚,导游全权负责,上车即可睡觉,大巴直奔景点,下车跟着导游的屁股走就是了,按部就班,卡时卡点。这种以结果为导向,安排好的旅游,确实省事,但也难有深刻体会,蜻蜓点水,走马观花,往往游完也就完了。

还有一种,则以过程为导向,譬如自驾游,当然也有目的地,但更像是机遇的产物。一路观景、一路调整,走什么路线,在哪里停留,遇见什么样的人,都无法预料,事前也无法安排。只能边走边看,心情愉快舒畅为好。这种以过程为导向的旅游,以应变,自主性、互动性强,常有意外之喜。有时甚至会一时兴起,改变初衷,有了新的行程。两种策略,两种思维,着力点不同,效果截然不同。其实,人生的旅程也需要找到效率和乐趣的平衡点,顺水推舟,乐在其中,不勉强,结果就是过程的一部分,一个自然的句号而已。

励志

等过

肯迁

一家奶茶店开张,买奶茶的人排了很长的队伍,都是年轻人,有记者便去采访,得知有人竟然已经排队等了六七个小时,记者惊讶不已。我却能懂这些年轻人,人生中有比这个等的时间长得多的呢,比如等一个人,要等几年、几十年,即便等一生也是心甘情愿的。

等是希望,也一定是酸甜苦辣的,但细想想,若什么都没得等,人生不也就没味道了。经常见到有一种人,什么都不耐烦等,这种人多半是轻躁浮薄之人,是最不可信赖的。做人怎么可以没有等的耐心与痴心,有得等,能等得,这样的人生也才有意思呢。

闲言絮语

最贵的是“笨蛋”

佚名

阿瓜的成绩总是班上的倒数第一,常遭同学的取笑。有一次,老师出了一个脑筋急转弯:世界上最贵的蛋是什么蛋?有人说是金蛋,有人说是原子弹,有人说是脸蛋,这时,阿瓜也举手发言,高兴地说:“是笨蛋,因为大家都叫我笨蛋。”同学们笑了,老师没有笑,她走过去轻拍阿瓜的脑袋说:“是的,你最贵!”

阿瓜的母亲每天放学后都会骑摩托车到校门口接他。一个冬天下雨的傍晚,在回家的路上,阿瓜看见一个踽踽独行的同学。他知道该同学的家离学校较远,便央求妈妈顺道载那位同学回家。可惜因车座位后装了个铁篮子,无法再多载一个人而作罢。回家后,妈妈忙着在厨房做饭,隐隐约约听见门外传来一阵奇怪的声音,出门一看,原来阿瓜正在满头大汗地用老虎钳拆掉铁篮子……多么笨的孩子啊,又是多么善良的宝贝!是因为笨才善良,还是因为善良才显得笨?

在这个世界上,谁又比谁更聪慧和高贵呢?生活中,总有些人自以为是地瞧不起别人,依自己的观点来判断别人是否正确,殊不知这种带着偏见的认知,本身就是一种莫大的愚蠢。每个生命都有它的灿烂与珍贵之处,任何一个人都有他存在的意义,以及他对世界提供的帮助。蔑视别人的结果,只会暴露了自己的浅薄。一枚善良的“笨蛋”的价值,远远超过了众多冷漠的“金蛋”。

人生在世

老嫩老嫩的人

郭华悦

一道菜肴,可以有两种选择。有的人选择嫩。很嫩,极嫩,入口即化。像豆腐,像肉,还有鱼,一旦嫩了,也就有了鲜。鲜味入口,只要厨艺不是太差,总能令人回味无穷。

但除了嫩之外,是不是还有别的选择?口感老,其实也是选项之一。豆腐、肉,还有鱼,可嫩,可老。嫩了,是鲜;老了,亦别具风味。老豆腐经得起咀嚼,鱼、肉以及菜腌渍过后,不再鲜嫩,与此同时,却有了被时间赋予的另一种悠长而经得起慢品的味道。

人对于食材,容易趋嫩怕老。嫩者,趋之若鹜。一入口,鲜味满腹。这么一来,挑选食材的标准只有更嫩,没有最嫩。一旦老了,没有了鲜味,便令人避之,唯恐不及。

何止食材,人对人也容易有同样的误区。

一开始,我们更愿意将自己和嫩捆在一起。对自己,从外在到内在尽量维持在水嫩水嫩的状态。对别人亦是如此。喜欢孩子,因为童真是一种嫩;更愿意和心无城府的人亲近,涉世未深也是一种嫩。自己嫩,别人也嫩,日

子自然朝气蓬勃了。

可路走得多了,往往就会发现,人生的味蕾上不单单只有嫩这个选项。嫩者,固然涉世未深,但从另一个角度看,也不免带着浅薄的味道。鲜嫩的食材,能供人品味的的时间很短。一个人,若是太嫩,或者一味嫩,浅尝辄止,皆大欢喜;若是时日一久,难免因腹中空空,而令人无味。

一个人的阅历与积累,也可以是“老”的资本。这样的“老”,是时间赋予的味道。人经历得越多,腹中存的墨汁越多。鲜嫩,固然是谈不上了,但与此同时,却能像那些腌渍得当的食材一样,由内而外散发着香气。

要领略这样的香气,自然得经历一番磨炼。人在年少时,大多是趋嫩的。渐渐年长,开始明白从嫩到老,更经得起品味。于是,更容易被一个人的内在吸引,而不仅仅是将目光集中在鲜嫩的外表。

一个人,要令人亲近,莫过于老嫩并存。一方面,少些不必要的算计,维持自己的鲜嫩度;另一方面,肚子里多存点东西,老而弥香。这么一个老嫩老嫩的人,才能耐得住品味,经得起考验,恰如人生的佳肴。

意图

◆人生路上有阻挡你梦想的砖墙,那是有原因的。这些砖墙让我们来证明我们究竟有多么想要得到我们所需要的。

◆你的假装努力,欺骗的只有你自己,永远不要用战术上的勤奋,来掩饰战略上的懒惰。

◆成长是一场和自己的比赛,不要担心别人会做得比你,你只需要每天都做得比前一天好就可以了。

◆一个人只有亲眼看到自己伤疤的时候才知道什么是痛,什么是对与错。

◆为了不让生活留下遗憾和后悔,我们应该尽可能抓住一切改变生活的机会。

