

人生感悟

清茶一杯养清福

□徐礼军

常在一起喝酒的朋友,我们称之为酒友;常在一起品茶的朋友,我们称之为茶友;二者兼有且伴随吟诗作赋谈文艺的朋友,我们则称之为文友。有这“饮中三友”相伴的人,应该是幸运和幸福的。

我们有许多微信好友,不过真正能随时约出来喝酒的酒友有几个?能时不时在一起喝茶聊天的茶友有几个?而能将二者结合起来,于饮酒品茶中切磋文艺的文友又有几个?

就我的观察和经验来说,洛阳人远没有南方人爱喝茶,喝茶才是洛阳人的最爱,其次是喝酒,最后才是喝茶。即使是国色天香的富贵花制作的牡丹茶,常喝的人也不多,尽管它具有清心润肺、养血和肝、散郁祛痰、美容养颜的功效,比喝碳酸类高糖饮料强多了。

二十世纪八十年代,我刚来洛阳时,好奇、惊叹于满城很少有人喝茶。当然,经过几十年的南北融合,现在洛阳城里喝茶的人越来越多了,即使是环卫工人、农民工,也会提着一个大塑料杯,里面灌满了茶水。茶杯、茶叶乃

至水质好坏且不说,至少他们知道,这是解渴、除腻最理想的饮品。

在老家信阳,人们一般都是以喝茶代替喝汤。渴了,喝茶;困了,喝茶;饭后第一件事,也是喝茶。似乎人生没有什么事是一杯茶解决不了的。

在洛阳生活了几十年,喝茶仍是积习难改。每每同学、老乡小聚,往往自带茶叶。朋友们知道我这一口,就时不时邀请我去茶叙。他们有的是开茶馆、茶社、茶行的,有的是喜欢以茶会友的文人,还有痴迷于茶艺的雅人。开茶行的老乡,请我品尝家乡茶之后,还不忘送我一些,让我回家慢慢品。这乡情乡谊,尽在茶叙的默契中。

以茶会友的雅聚,最能让人领略如坐春风的惬意。一次,数位好友约聚兴洛湖边一栋高楼上,品香茶、听古琴、叙友情。临窗远眺,兴洛湖和南山美景尽收眼底,不由得诗兴大发,谈兴渐浓。女主人既能操琴,又善茶艺,还做得一手好菜。品茶尽兴处,腹内也渐空,大家便移步餐桌旁,把酒论英雄。这算茶友、酒友、文友“三合一”了。

另一次,在一位著名辞赋家的

工作室里,几位老友品茶论艺,颇得佳趣。其中,既有诗赋高手,也有丹青妙手,还有品茶名手。茶叙毕,寻一特色饭馆,继之以酒叙。饮至酣畅而止,一路从老城步行近十公里回家,怎一个爽字了得!

拆解“茶”字,即人在草木间。我们为什么要喝茶?因为人就是在大自然的草木间谋生活的,茶便具有了很强的媒介性。以茶为媒,人与物质世界、人与自己的精神世界,就可以相互交流、彼此促进、共同激发,不同行业和族群之间得以文明互动,有利于建立友谊与和平。这是从大的方面说,落实到个体生命,茶能生津止渴、消食降脂、醒脑明目、放松精神、激发灵感等,十分有益于身心健康。

很认同鲁迅先生的经验之谈:“有好茶喝,会喝好茶,是一种清福。”专心喝茶时,放空身心,思绪也会跟着清晰起来,说不定还能触发灵感,成就一首好诗、一篇美文。

有好茶喝,当然是一种幸福,但还要会喝,否则就是暴殄天物,既辜负了好茶,也辜负了时光。会喝茶的人,除

了讲究时间、地点,还讲究品饮方式,更重要的是跟谁在一起共享。这就像旅游,跟谁同游比去哪里游更重要。

比较而言,茶友比酒友更风雅,也更容易建立亲近关系。品茶只会令人越喝越清醒,茶叙只会让话题越聊越深入。于芸芸众生中能够遇到一起品茗谈心的人,真的要靠缘分,也确实值得你倍加珍惜。最让人欣慰和满足的,是有几位既能适量喝酒,又擅长茶叙的知心文友,酒喝微醺,茶叙清淡,言谈欢洽,这种理想状态十分难得。

饮茶,饮的是有灵性的水,品的是水写的文化。牛饮时,它是“柴米油盐酱醋茶”的茶;细品时,它则是“琴棋书画诗酒茶”的茶。

茶,不论是信阳毛尖,还是洛阳牡丹花茶,抑或黄山毛峰、西湖龙井等,都是孕育于山水间,成长于草木中,升腾于烟火里,禅意于杯盏内,能解渴、提神、除腻,还可以入馔、入诗、入画,清心、会友、参禅……我们喝茶,喝的岂止是水,其实是借由这个大自然的精灵,更加真切细致地品味生活的滋味。

岁月如歌

山里人家

□王慧瑾

栾川有座山,山里有一家民宿,男主人老叶,女主人叶嫂。我和朋友夏天去山里纳凉,每次都住在他们家。去年冬天,第一次去看冰挂,还住在他们家。

车拐过弯,远远就看到叶嫂站在门口等我们。一下车,叶嫂笑嘻嘻地来迎接我们的行李,说:“冷,快进屋,火早就笼上了。”

屋里暖意融融。炉灶里的柴火,红彤彤的,噼啪作响。叶嫂给我们倒了滚烫的大碗茶,又从灶洞里拿出几个烤土豆,让我们吃。土豆热乎乎的,揭开皮,咬一口,面、沙、香。

已是中午,叶嫂去做饭。一会儿,端来一大锅咕嘟咕嘟的烩菜,白菜猪肉炖粉条,又端来一大盘刚烙的葱花饼,招呼我们:“快吃快吃,吃了暖和。”

邀她一起吃饭,她指指屋里:“我先去给老娘弄饭。”我们这才注意到,屋里有一位满头白发的老人,坐在炉旁的轮椅里打盹。

叶嫂回来了,和我们一起,围坐在小圆桌旁。她告诉我们,她婆婆九十多岁了,腿脚不好,牙也没了,只能吃软烂的东西,每顿饭都要单独给她做。

问起老叶,叶嫂说:“打工去了,山西,矿里。他闲不住,夏天忙民宿,冬天没啥游客,就出去挣点钱。闺女还在上学,儿子还没娶媳妇,没钱咋行?”

叶嫂不时往炉子里添柴,说怕我们冷。她手里拿着柴,脸上漾着幸福的笑:“柴火多着呢,都是老叶走之前劈好的。”停了几秒,又喃喃:“去那么远,真是不放心,每天都得给他打个电话才能睡着。”

我对老叶的印象很好,勤快实在。夏天时,我们住在他家,他每天早早起床,扫院子,做早饭,打扫客房,忙个不停。有一次,我们想吃土灶炖排骨,买来排骨,老叶搬出他家的大土灶、大铁锅,还有一堆柴火,又守着锅灶,炖了两个小时。我们要给他加工费,他死活不收,一个劲说:“哎呀,柴火都是山上捡的,我咋能要钱?”

叶嫂也是勤快麻利的人。她屋里沙发的沙发罩,雪白。玻璃茶几,铮亮。厨房的锅碗瓢盆,明晃晃的,没有一点油渍。很大的一个院子,扫得干干净净。北边靠墙,一堆码得整整齐齐的木柴。南边靠墙,一个鸡窝,几只鸡养得肥毛亮。

暮色降临,站在院子里,看对面覆着白雪的山峦,看厨房升起的炊烟,看小猫追着尾巴玩。风吹来阵阵饭香。我的心,变得无比宁静。

在这里住了一天一夜,走时,叶嫂坚持不收我们住宿费。因为山里冷,水管都冻住了,客房没有水。她说:“让你们提水用,都委屈你们了。再说,现在又不是正经的营业时间,我咋能收钱?”叶嫂又拿出一大袋葱花饼,让我们带上:“看你们爱吃,我起早烙了几张。”

车开出好远,回头看,叶嫂还在门口站着。我心头涌起暖,相逢相见的暖。忽的,想起回老家,大嫂到村口送我的一幕。

从山里回来,常想起这家人。夫妻两个,一样的勤劳厚道。夫挣钱养家,妻打理家园。夫心疼妻,妻牵挂夫。两人手挽手,一起孝敬老人,抚育儿女。小老百姓的日子里,满是人间温情。

我深深地爱上了这家山里人家。

至爱亲情

继父

□翟智慧

我从来没有见过亲生父亲。听亲友们说他非常重男轻女,我姐出生时,他的脸比锅底还黑,我出生时,他大失所望:“又一个丫头片子。”决绝的他在三个月大的时候,便和妈妈离了婚。

我三岁那年,妈妈带着我和姐姐给我的继父。继父是个普普通通的工人,任劳任怨,他用他的一生呵护着我们,给了我们一个温暖的家。

那时候他每天起早贪黑,骑着自行车到二十里外的小镇上班,他的车把上总是挂着一个黑提包,包里面是他省吃俭用给我和姐买的零食和玩具。我的玩具在同伴中最多,常常招来大家羡慕的目光。

我和姐没有挨过继父一次打,倒是妈妈经常对我们严加呵斥,甚至诉诸棍棒。遇到这种时候,他就拦住我妈,给我们递眼色,让我们快跑。当我们在他面前抱怨妈妈时,他总说妈妈其实最疼我们,她只是恨铁不成钢罢了。

在继父的庇护下我渐渐长大,背上了书包。那时的乡下人思想比较封建,总觉得女孩子没多大出息,小学没上完就不让继续读了。继父却说自己兄弟太多,吃尽不识字的苦头,不能让我们再走他的老路。我也很争气,每次考试在班上都是名列前茅。

按当时的成绩,走个像样的中专十拿九稳。偏偏临近考试时,我的腿被沸水烫伤了,在家躺了整整一个月,刚痊愈就开始参加中考,结果很不理想,只能走委培,得交三千多块钱学费。

继父当时的工资才二百来块钱,那点微薄的收入,养活我们姐弟四个已经很吃力,再掏那么多钱供我上学,简直比登天还难。

为了阻止继父,叔伯们把他叫过去开家庭会。我偷偷地站在窗外,听见大伯说:“女娃读那么多书有啥用啊?只要会写自己的名字,出门能认识路,能找到厕所就行了。”二伯也说:“这些年来你已经对得起她们母女了,再这样折腾,你的两个儿子怎么办啊?”继父坚决地说:“不能把孩子一辈子的前程耽误了,就是贷款也得让孩子上学,否则我会一辈子良心不安的。”

继父的话像凿子凿在我心上,现在回忆起来我还是忍不住热泪盈眶。

我大学毕业,已能够挣工资养活自己,可他总说孩子再大在父母面前也是孩子,他得替我们把好每道关。老公便是一路过关斩将,才得到继父的认可。按我们那里的乡俗,男方娶媳妇除了自家开支,还得负担女方的所有开支,包括嫁妆和宴请宾客的钱,可继父没有伸手向我的公婆讨要一分钱。

后来,我和老公所在的公司倒闭了,老公只得外出打工,把我和孩子留在家。继父心疼我,毅然把我的儿子接回家照料。儿子在娘家上学的那段时日,继父成了他的全职“保姆”,亲自给他穿衣,还一口一口地喂饭,下雨天,他就穿着胶鞋背着我儿子上学,妈妈跟我说:“你两个弟弟小时候也没有这样优厚的待遇。”

在别人眼里,我是可怜的,一出生就遭到亲生父亲的遗弃;可我又很幸运,遇到继父这样的好人,让我比同龄人更幸福……



洛阳,我来了!

蔡建伟 摄

本版联系方式:65233685 电子信箱:lydaily618@163.com 选稿基地:洛阳网·河洛文苑 选图基地:洛阳网·摄影天地

若有所思

做菜的道理

□张晨

刚结婚那几年,我对做菜的热情空前高涨,常一边举着手机对照食谱,一边流连于菜市场。

食谱上写需用一小撮香菜末提味,可眼前的香菜只有成捆的,没关系,那就成捆买下。食谱上说豉豆必不可少但不能多,几颗足矣,菜市场的阿姨立刻警觉道:“哎哟,豉豆哪儿有几颗几颗卖的?”“嗯……那就买一袋吧。”

久而久之,打开冰箱,到处是开了封却再也用不到的调味料,高调亮相一次便无人问津的剩菜叶……

剩的总比用的多,这样可不行。忆起奶奶整洁的冰箱,我不禁想,

奶奶是如何做菜的?

奶奶已去世多年,无法亲口求得答案,但还好,我是围着奶奶长大的,总有蛛丝马迹遗落在记忆深处,等我去翻找。

奶奶的拿手好菜很多,最叫人啧啧称奇的是炸带鱼。不同于饭店里扑克牌似的规整金黄的带鱼,奶奶做的,偏小而形状不一,但入味至极。

小时候跟着奶奶去菜市场,别人挑剩下的小带鱼被奶奶如获至宝地收入袋中。我嫌奶奶贪便宜,买的带鱼歪歪扭扭,不漂亮。奶奶却说:“面子漂亮不如里子漂亮。这样的带鱼肉质

紧实,更容易入味,味道才好呢。”

而后记起的,是奶奶在灶台边揉面的样子。

那时全家十来口一桌吃饭,考量的是掌勺人对每个人胃口食量的把控。可即便再知根知底,也难保证每个人刚好吃饱又没有剩菜。

包饺子时,奶奶常会多和些面,但只搅打出适量的肉馅,这边吃着,那边包着、煮着;源源不断的饺子被包好,下锅,捞起,上桌。吃的人踏实,做的人放松。

若是大家胃口好奇,肉馅包完了还不够,奶奶就拿出冰箱里的蔬菜,一

小把韭菜或是半个白菜剁碎,用盐杀出水分,再加少量干虾米。素饺子馅无须搅打,拌匀即包,怎样都鲜美。要是面团多余,奶奶便将之放进大碗,上面盖浸湿的笼布,送入冰箱冷藏一夜。第二天清晨,餐桌上就有了香喷喷的葱油饼。

生活总在变化,做菜最好顺势而为。谁能想到,这面团会被剩下,又在冰箱里经过了一夜的水合作用,而愈加晶莹剔透,最后与葱油相遇,摇身变成可遇不可求的葱油饼呢。

有人谈起厨中智慧:“油条不受煎熬不会成熟,受多了煎熬,则会成为老油条;面包膨胀前比较充实,膨胀后反而空虚;螃蟹这东西一辈子只能红极一次;豆浆要成为豆腐,关键的时候,还得有人点化……”

奶奶不会说这么复杂的道理,她只是说:“怎么做菜,就怎么做。”

Advertisement section containing various notices, including lost and found items, legal announcements, and recruitment information. It includes contact details for a law firm and a recruitment agency.