

散文

父母的糙话

郑贵华



我的父母没文化,说出的话糙得像他们长满老茧的双手。可细细品味后,却发现那些话在不知不觉间,成了我们修身做人的“至理名言”。

我小时候,父亲身体一直不好。农忙季节,别的农家孩子在家多是看看麦场、做做饭,但是我们姊妹几个,不得不和母亲一起下地干活。收割麦子的时候,炎炎烈日下,我们的小手黑得像把镰刀;一道道麦茬地里,奔跑着我们扛麦个子的身影;插秧的季节,不管是水里还是泥中,不论是雨里还是风里,我们学着大人的样扯秧、插秧,真的是晴天一身灰,雨天一身泥。回家后,累极了的我们还得烧柴做饭,可谁也不曾因此抱怨过。因为母亲告诉我们说:“气力是木柴,去了再回来。”

事实当真如此。不管当天劳动得多累,只要歇一晚,第二天个个又生龙活虎的。因为年纪小,干活的速度总跟不上,母亲安慰说:“没事,不怕慢,只怕站。”所以直到现在,我们几个都不怕累,不怕苦,事情多的时候,只要想想母亲当年说过的话,挺挺都过去了。

父亲因为常年生病,深知贫穷的可怕,比别人更理解世态炎凉。记得那时候,父亲生病了,从不去大医院,就在村里赤脚医生那儿将就看看,拿点药,打个小针,挂吊瓶是万万舍不得的。即便如此,我们还是经常欠医生的钱。由于得不到好的治疗,父亲的病逐年加重,一直到后来我参加了工作,家里的条件稍微好点,才去医院做了手术,把胃切除了一部分。

现在我们长大了,明白了欠钱、借钱的苦楚,才更明白父亲常哀叹的“有钱男子汉,没钱汉子难”的辛酸。

因为如此的家境,我们在上学时总是比别人更加用功,希望能早日跳出农门,为父母排忧解难。这个念头,对我们来说是动力,对父母来说,则是更大的压力。我师范毕业后,妹妹又上了中专,父母又得苦熬四年,邻居大媽劝告说:“别再花钱让你那丫头读书,将来儿子咋办哟?”父亲当时很生气,反驳说:“我咋能不管马上要成才的树,先等刚出的苗呢?”

于是弟弟又跟着父母多吃了几年的苦。现在我们姐弟几个,虽说都没多大出息,但凭着勤奋努力、吃苦耐劳、自尊自强,都有自己的工作,日子过得相对轻松愉快,都不再像父母一样劳累。偶尔说起当年的事情,感谢他们的辛苦付出,父亲说:“养儿不如我,我要儿干什么!”如此掷地有声的话,敲得我心里一阵咚咚响。

做女儿的时候,喜欢听父母说的这些话,觉得好玩,从没往深处想。等到我教育自己的女儿时,不知不觉地把自己东西搬出来,这些话虽糙,可讲述的都在理,再加上自己小时候的故事,孩子对此很感兴趣,每次都有很好的效果。

我这一辈子和父亲一样,不曾为女儿挣下万贯家产。但是,当我看到她和当年的我一样勤奋努力、积极向上、敢于为自己的梦想打拼的时候,我知道,她把那些粗糙的话也记在了心上。

大牛的古琴

陈毓慧

大牛桌上有古琴,这台琴是中华文化中地位最崇高的乐器,是位列中国传统文化四艺“琴棋书画”之首的古琴。

我因某个古琴公益班与古琴结缘。在那里我认识了古琴老师刘胜华,他是炎陵古琴文化首位传承人,我还认识了一位自学古琴的老师——大牛。

大牛实非“牛”,只因属相和我同属牛,而且足足比我大一个年龄,所以我称他为“大牛”。初听大牛抚琴,是在那次分享会的直播中,因要在家带孩子我遗憾没能去现场。隔着手机屏幕看直播,只见大牛身穿一件灰色卫衣运动服与古琴有些违和感,但美妙灵动的琴声在大牛指间流淌而出,柔美恬静,舒软安逸,我瞬间被征服。从此,我成了古琴发烧友。

再听大牛抚琴,还是隔着屏幕。“十一”长假刘胜华老师特意从深圳回炎陵,在炎陵凯乐神农古琴馆举办了为期七天的首届炎陵古琴公益课堂。这次公益课堂我初识古琴,了解古琴文化,也迫切希望有机会学琴。于是,我添加大牛微信,虚心请教,大牛也毫无保留,热心与我分享。后来,我才知道,大牛的古琴是自学的,习琴三年有余。有了刘老师的七天古琴启蒙课程,加上大牛的指导,我终于理解了古琴右手八大法:掣、挑、抹、挑、勾、踢、打、摘;左手六法:空、按、触、拨、击、滑。我隔着手机屏幕欣赏大牛在他家书房抚琴而歌《秋风词》,曲调凄切,令人凄然动容,曲后悲不能抑,感受曲中相思人的悲吟。何其有幸,我在生日前夕

现场聆听大牛现场抚琴。大牛一曲《阳关三叠》,我不仅感受到了诗人王维对即将远行的友人那种无限关怀、留恋的诚挚情感,我还在琴声中体会到了大牛对朋友的真诚和关爱。人生就如一场梦,沧海浮尘,芸芸众生,总会有人缘相识,有幸相知,也总会有人离去。和刘老师一样,大牛始终保持谦虚低调的姿态帮助、引导琴友们静心习琴。大牛抚琴,琴声飘逸着他通透豁达的人生观;琴声寄托着琴友们的执着和热爱,传递着炎陵古琴传承人的心声。

“泠泠七弦上,静听松风寒。古调虽自爱,今人多不弹。”在艺术文化盛行的当下,古琴艺术略显孤寂,很庆幸在炎陵这座小县城掀起了古琴传承文化风。炎陵是炎帝的陵寝福地,始祖炎帝制琴为琴,结丝为弦,首创五弦琴,所以也可以说,炎陵是古琴的发源地,传承古琴文化是炎帝守陵人义不容辞的责任。大牛、刘胜华老师、知音、思凯乐企业、文化馆馆长、唐学泰等等大爱无私的古琴路上传承人默默付出,在古琴文化的传承路上,真是各显神通。刘老师研琴、大牛刻苦习琴、知音组织研究古琴文化、思凯乐提供公益课堂场地,文化馆发动文艺爱好者积极参与,刘老师还邀请他的师父和师姐师妹千里迢迢亲临炎陵开展古琴雅集,还有来自湘潭“一善门”的古琴琴杆粉墨黄勇的一路追随……

大牛桌上琴声起,神农琴韵传万里,习琴这条路上我看到了慈悲、善念、大爱、奉献和传承。



蝉鸣蟋蟀叫

鲍安顺

蝉鸣声声,蟋蟀欢,这是夏天了。虫鸣夜更幽,是夜的景色,也是歌舞剧,是自然的歌舞剧。

在夏天,更确切说是在夏夜,如果没有了虫鸣,那就感觉缺少了什么,就不像真正意义上的夏夜了,夜也凄冷了。因为没有虫鸣,夜会更单调,那缺少虫鸣的夏夜,乏味得像没有了灵魂。

蒲松龄笔下的《促织》,将化为蟋蟀的小孩,写得五味杂陈。让你在隔窗窥探时,仍然能感觉到蟋蟀小孩的悲惨遭遇里,总藏着点什么,让你必须深思后,才会有所发现。蒲松龄的想象,长着翅膀,带着你飞翔起来。在蟋蟀的叫声里,年年如旧,生生不息。

蟋蟀“唧唧”地叫着,它们藏在碎石砖瓦的遗迹下,藏在草丛野地里。我在故乡,夏夜必去捉蟋蟀。寻着蟋蟀的叫声,那心情格外激动,捉到蟋蟀后,放在瓦罐里,藏在自家的床下,听着它的叫声安然入睡。听人说,古人好蟋蟀如痴,不仅斗蟋蟀,也有“蟋蟀鸣吾床下”的嗜好。那蟋蟀的叫声,在夜里是催眠曲,在白天却成了逗趣玩耍的欢乐颂。诗意的感觉,不仅让几千年前的古人找到乐趣,也找到了文化。

一声蝉的单吟,在夏夜里格外撩人,那吱吱嘶嘶的声音,像无形电光,在黑暗中闪烁,掠过耳畔,注入脑海,像梦倏然而过。我想,四季里这些美妙的音乐实在是珍贵。因为冬夜有北风呼啸,春夜有布谷鸣

春,秋季的虫鸣更是五花八门。而夏夜,最热烈的叫声,自然是蝉鸣声声蟋蟀欢了。

我更喜欢在白昼听蝉的叫声。人在林间,用心聆听,心神很快就会融入“蝉噪林愈静”的境界。那叫声,丝丝扣扣,悠悠嘹亮,把夏日的炽热时光,点燃了。顺理成章,蝉的叫声返璞归真,让林间成了一片喧嚣里的安静,心的安静,听觉麻木了的安静。那静在心中,也在自然习惯的态势里。蝉叫了,才归真,不叫了的夏日林间,没有意思,更没有了味道和激情。然而,微风习习,有蝉鸣做伴,那是我少年时读书的好时光。捧一册书,听着蝉鸣,背诗字里行间的蹉跎与渴望。有时,听蝉鸣,正如读书时的不知所云,最纯粹的心灵躁动,自鸣得意,却又肆无忌惮。

有一日夏夜,我捉蟋蟀,寻蝉鸣。在野地里,荒草间有萤火,也有忽明忽暗的磷火。有人说那萤火美丽,而磷火是“鬼火”,很可怕的。我却认为,那磷火也很美丽,与萤火相比,尽管不是飞翔的,划过弧线线,跌宕起伏,像精灵,也像梦幻。那不是幻觉,也并不神秘,在我的意识里犹如彩流流光,并没有潜意识里的恐惧与惊悚。

有一句歇后语说得好:“蝉鸣蟋蟀叫——各唱各的调。”自然万光,太丰富,也太繁杂了。我只想唱歌唱,或者只要闪烁,那就是在活着,在表演,在撒欢,在尽情地驰骋或飞翔。

万物

▶22507655 责任编辑:朱洁 美术编辑:黄洞庭 校对:杨卓

关注

知乎

冰淇淋研发师教你远离“雪糕刺客”

最近,雪糕话题不断。先是“雪糕刺客”的话题拉满仇恨值,紧接着是“雪糕刺客”的代表者——钟薛高经高温也难融化的负面新闻登上热搜。对此人民网发表评论称:钟薛高的最大问题可能不在于用料,而在于能否撑起高昂的价格,让人觉得物有所值……产品的品质和消费者体验,才是决定品牌长短的核心因素。

为此,国内冰淇淋研发工程师 Air 就“如何避开充满陷阱的‘雪糕刺客’”发表观点。

如何避开雪糕刺客?

避免买那些过度宣传添加了多某特殊、昂贵、特定产地、多少比例原材料的雪糕。这类雪糕十有八九是“刺客”。

传统冷饮企业的毛利率都不是特别高,而且原料占产品成本的比例很大,通常不会选择太好的包装材料。所以我们在超市提到包装材料优于优秀的雪糕,价格可能也不会便宜。

又好吃价格又实惠的雪糕,推荐大家不妨尝试一下东北的冷饮厂生产的作品。十几年前东北有十几家冷饮厂,现在也有一百左右家,活下来的企业都有自己的招牌产品,冷饮行业在东北内卷严重。

什么样的雪糕品质好?

学会看配料表。

一看主要营养成分来源

看油脂来源:一般来说,乳脂(稀奶油、黄油、芝士等)的风味要好于植物油(椰子油、棕榈油、起酥油、人造奶油等)。

看蛋白来源:乳粉、牛奶等乳制品中的蛋白风味要好于豆粉类。

对于脆皮类或者是巧克力口味的雪糕来说,可可脂或者可溶液肯定优于代可可脂。

二看原材料的“良心”程度。

预包装食品的配料表中原料含量大于2%的,要按照添加量的多少排序,添加量越大在配料表中排得越靠前,所以可以通过看配料表中一些贵的原料添加多少,判断这个产品用料的好坏。

冰淇淋、雪糕和冰棍,这三者最大的差别是对蛋白质、脂肪的含量有不同的要求,被3个不同的国家标准约束。通过相应国家标准可以看出,从用料是否扎实来说,冰淇淋>雪糕>冰棍。冰淇淋的总固形物要超过30%,非脂肪固形物要超过6%。冰淇淋的膨化度也高于后者。



为什么有的雪糕看起来不融化

有up主测试了多款雪糕,不同雪糕的融化速度相差较大。如果用打火机去烧,有些雪糕在打火机下很快变软,有些却能在打火机“烧糊”。

雪糕不融化,得从雪糕生产一直在研究的两点说起:抗融性和保型性。抗融的目的是延缓雪糕融化的时间;保型则是雪糕即使融化了,也能尽量保持形状,不要流得哪里都是。

融化再冻上的雪糕,你最好别吃——可能雪糕的微生物已经超标了。

影响雪糕抗融性的主要有几个因素:膨化度、糖类和脂肪,脂肪对一些增稠剂乳化剂。

对雪糕冰淇淋进行膨化,相当于往里打空气。糕体的形态是靠空气撑起来的,所以膨化度越高的雪糕冰淇淋,越不抗融。如果雪糕是直灌类产品,基本没有膨化,它的抗融性会好于有膨化的产品。

其次说糖类,通常来说分子量较小的单糖(常见在雪糕中应用的如葡萄糖、果糖)对抗融性起的是反作用,添加量越大,抗融性越差。

然后是脂肪。油脂熔点的高低对雪糕的抗融性有较大的影响:油脂含量越高,且油脂熔点越高,雪糕的抗融性就越好。如果雪糕里添加了大量稀奶油、椰子油,或者雪糕有巧克力脆皮,由于这些油脂的饱和度高、熔点可达20℃以上甚至35℃,那么就相对不容易融化。

此外还有保型。有时候雪糕已经化了,但没有完全走形、化成水。这与保型性有关。

影响雪糕冰淇淋保型性有以下几个因素:固形物含量、糕体的膨化程度和添加剂。

固形物含量越高,含水量就越少,那么融化后的雪糕冰淇淋就更易保持原本的形态。

膨化度越高,融化后越不容易保持原样。

雪糕里各种添加剂联合使用不仅可以赋予冰淇淋顺滑的口感,还能增强它的抗融性,减缓融化速率、防止过快的融化塌落。

至于还有人用打火机烤雪糕发现也不化,其实和放置一小时一样,不是不化,而是没有化成一堆水而已,而且因为高温,表面的蛋白和脂肪都被烤焦了,发生了碳化。

大家关注的卡拉胶,它确实可以提高雪糕的抗融性,但卡拉胶的添加量通常不大,而且也不是加得越多越抗融,反而是加太多卡拉胶会影响加工特性,可能会导致凝胶,影响雪糕灌装。其他添加剂也一样,也并不是加得越多越好。

至于还有人用打火机烤雪糕发现也不化,其实和放置一小时一样,不是不化,而是没有化成一堆水而已,而且因为高温,表面的蛋白和脂肪都被烤焦了,发生了碳化。

总之,雪糕抗融性好说是因为固形物高,并不是完全正确的,说添加很多胶体也不正确,只能说利用脂肪含量高、总固形物高、辅助适量的添加剂等多种因素共同造就了很好的抗融性和保型性。

(来自果壳)

白酒、芥末能杀死生鱼片里的寄生虫吗?

丁晴

“蘸了芥末,寄生虫会被杀死”“这是海鱼,海鱼没有寄生虫”……事实真的如此吗?调料到底能不能杀死寄生虫?我们吃水产的时候要注意些什么呢?

●调料对寄生虫无效

很多水产里都有寄生虫,但只要煮熟地烹饪,把寄生虫彻底杀死,就没什么可担心的。所以,生滚鱼片或者涮鱼片如果加热的不够,就有可能无法杀死寄生虫。

但有的吃货看到这里可能会生气,凭什么全熟?有的食材生吃才好吃嘛!

我们有很多流传已久的“杀虫”方法,比如撒盐、泡醋、浸酱油、蘸芥末,就白酒等,但其实这些都不靠谱。

凡是能够消化道感染人的寄生虫,保命手段都很多,不然怎么能从充满胃酸和消化酶还缺氧的恶劣环境下逃出生天,祸害我们的身体呢?那些调料,接触寄生虫的时间那么短,浓度也无法保证,是不能起到有效的杀伤效果的。

好在对此也不是没有办法,因为像海鱼里常见的异尖线虫等寄生虫,低温也杀得死。零下35℃冻15小时,或者零下20℃冻一周——最起码也要零下20摄氏度冻24小时,这样低温处理过的海鱼,做成寿司、刺身之类的食物是安全的。不过,那种把鱼现切了放在冰块上的做法,温度不够低时间不够长,是以起到杀虫作用的。

●海洋水产也有寄生虫

有不少人认为“海鱼没有寄生虫,所以可以生吃”,这是因为很多海鲜经过了冷冻处理,人吃比较安全,带给了我们这样的错觉,但事实上生吃海鲜包括鱼、软体动



物等,照样可能染上寄生虫。

海洋水产上最常见的、能让人得病的寄生虫,是异尖线虫,它还有个名字叫做海兽胃线虫。异尖线虫的幼虫长得又细又长像一截白线头。这种幼虫的受害名单和我们的菜单高度重合,比如金枪鱼、三文鱼、鳕鱼、带鱼、乌贼等。等到这些带着幼虫的动物,被海洋哺乳类吃掉,这些幼虫就能在海洋哺乳类体内发育成成虫,繁殖下一代去感染受害者,如此循环往复。如果生吃海鱼或乌贼的话,异尖线虫的幼虫就有机会进入我们的体内。

医生介绍,异尖线虫幼虫可以将头钻入胃壁,令人疼痛难忍,如果没能及时清理,还可能形成胃黏膜嗜酸性肉芽肿,发展成慢性胃异尖线虫病,好在,它们多数在人体中不长,在成虫前就会死掉,所以人们不小心吃了线虫,更多可能只是引起腹痛、腹泻或过敏。

另一种寄生虫——裂头科绦虫就不一样了,如果烹饪不当没有杀死这些幼虫,人吃下去,幼虫就可能在人体内发育成成虫,导致出现疲倦乏力、四肢麻木、腹泻等症状,严重的还可能因为虫体较多堵塞肠道或造成肠穿孔。

●淡水水产更不能生吃

淡水水产感染人的寄生虫更多。近年来,由于部分商家开发出新鲜吃法,导致一些病例增加。

比如肝吸虫,它是常见的淡水鱼寄生虫,它的幼虫,能寄生在鲤鱼、青鱼、草鱼以及淡水虾身上。如果感染人,严重的话可能导致肝硬化、腹水甚至致死。

再如颚线虫,幼虫能够感染鳙鱼、泥鳅、黑鱼等鱼类,人如果不小心吃下肚,就会出现发热、胃痛、呕吐等症状,不仅如此,幼虫还会在人的皮肤浅层缓慢移动,甚至进入人体的内脏、大脑、眼球等处。

还有肺吸虫,它的幼虫可以感染螃蟹、小龙虾、淡水螺,如果没煮熟,人吃了就有可能被感染,虫在人体内游走,可能导致发热、食欲不振、腹痛、腹泻、过敏等问题,如侵害肺部,可能引起肝硬化。如果寄生在了肺部,就有可能损伤人的神经、导致癫痫、瘫痪、视力减退等问题。

总而言之,管住嘴!千万别为了好吃、好奇随意尝试生食水产海鲜。

(来自科普中国)