

随笔

散文

回忆录

原载《今日醴陵》 不该遗忘的钥匙

唐文彪

早些年,我带着妻儿离开家乡到邻县县城打拼,母亲那时身体还硬朗,留下她一个人住在老家,母亲是个能干的人,也是个闲不住的人,锄园种菜,养鸡喂猪样样行!

有一天,我和妻回老家,到家后发现门上上了锁,我们边寻思着,边往自家田间找妈妈,远远地看见妈妈手里提着一大篮子菜往家走,也许是看到我们了,她明显加快了脚步,我和妻子也快步走到妈妈跟前,齐声叫了声妈妈。妈妈脸上顿时笑开了花,看到我们满头是汗,妈妈有些心疼,埋怨我没有先打电话,好让她在家等着。

我边帮着妈妈提菜,边回答她没打电话是想给她一个惊喜,就这样我们三人有说有笑一会儿,就到家门口了,妈妈边掏钥匙边问我“这张大门钥匙我给了你一片,今天没带回来吗?如果带的话自己开门就是!”

“钥匙,你没有给我呀。”我说。“给了呀,你忘了吧?”妈妈说,可我寻思了半天也没想起来。

在一旁的妻轻轻推了我一下,让我突然想起了什么。前些日子,我和妻在整理书桌时,发现抽屉角落里躺着一片单钥匙,那是一把普通的铁锁钥匙,匙面上积满了污垢,它是何时放在抽屉里的,又是开哪个锁的呢?

妈妈将大门打开,将我们迎进屋之后,又是搬电扇又是端茶,忙完后去厨房张罗饭菜去了,这时妻也陪着妈妈帮忙生火做饭,留我一个儿坐在堂屋里发呆。

母亲为我守着我的家,我的根。我如像一粒随风而去的种子,落进另一方泥土,生根,发芽……当枝繁叶茂的时候,我只是偶尔回望,而不是用心亲近我生命的根源,只是把家尘封成一个虚幻的概念,而忘了那把打开家门的钥匙,世人都说父母在哪里家就在哪里,我的母亲在哪里?我的家又在哪里?这顿饭我吃得特别不是滋味。

后来我再回老家看望妈妈时,就特意带上那把钥匙,紧紧握着家的门锁,一遍遍地锁上,打开,再锁上,再打开……我将永远珍藏着这把象征着家的钥匙!

李山春行记

温艳娟

原载《今日醴陵》

数日阴雨连绵,没完没了,也不好出去爬山游玩,终于等来一个晴日,于是一众驴友,相约徒步“巡山”。

此次“巡山”线路起于醴陵王仙镇李山村委会,距城区40余里。途经涂家冲、王爷爷、聂家旺、孟家寨,至老鸦山、漏水坪,再到李山村委会,全程30里有余,虽曾数次前往,但都是只在大道上悠然而过,未行进大山深处。

临近出发,查看同行者名单,发现个个俱为江湖中号称之“骡驴”,不免内心兴奋,将积压箱底数月的强悍装备一一掏出,背背包,上护膝,手持登山杖,武装全身,兴高采烈一同前往。

行路伊始,尚为坦途,时见炊烟袅袅,偶闻鸡鸣犬吠。未及两三里,但见林木苍翠,四下已无人烟。然后道路渐窄,泥泞异常,都是前段时间春雨不断的缘故,加上雨日大长山体崩塌,山泥倾泻道中,影响了行走。大家小心翼翼地向山前,山势渐显陡峭,环顾四周,左临峻崖,右为峭壁,淤泥深及脚踝,无处下脚。有经验丰富的,从峭壁上取下石块,垫在地上,大家踩着石块才算方便下脚,但踏上仍滑,所幸的是人人都持木杖,可以让人安心。

正艰难上行,目力所及处,见俩老翁老妪,肩挑竹担,两头拴袋,看似甚为沉重。同行者中的鬼哥、老易、肖一、国国者,一贯以助人为乐事,疾步上前,扛过重担。我与他们攀谈,才知二老皆为此地山民,男逾古稀,女亦耳顺,多年居于此地,直至三年前随子女前往城区而居。然年岁渐长,落叶归根之意日盛,遂每过数月,便大包小袋,粗备几天衣食,带足一路干粮,翻山越岭,以归旧居。他们修葺土屋,清理庭院,每每耗费二天有余才将住处整理得当,虽筋疲力尽,却心下欢喜。

我不由暗自感叹,世间生死荣枯聚离亲疏,岁月始终沉静,生灵万物

却终将灰飞烟灭,始为构建,终于坍塌,千秋万代,周而复始,循环往复,可叹矣!

谈笑间,一个时辰过去,不觉已登山顶,眼前豁然开朗,山谷苍苍,满目葱茏,四野静寂,清风徐来,好不惬意!长者之家已不过咫尺之遥,二人连连道谢,感激不尽,就此分别。

一路往下,道路愈加险峻。鸡肠小道,极为荒僻,落叶湿滑,荆棘丛生。走在前面的手舞铁锤,披荆斩棘,为队友开山辟道。一行人小心翼翼,手足并用,谨慎下行。沿途风光旖旎,景致非常。

时而流水潺潺,雾气氤氲,时而沉静安稳,蓄势待发,时而激流飞湍,倾盆直下。旧石板桥,青苔弥漫,安静沉稳,俯仰天地之间,不知数载。真是春和景明,茂林修竹,绿叶红花,水清花香。枯朽树干上新鲜菌菇随处可见,转瞬间大家便摘得一袋子,这又是午间一道好菜啊!

欢声笑语间,时过正午,眼前倏忽一亮。土地平坦,屋舍俨然,鸡鸭信步,悠闲自在,清流淙淙,伴随其右,数尾小鱼,畅游其间,院前黄发垂髫,怡然自得。众人欢呼,终于抵达目的地。主人已备好农家菜若干,一干人风卷残云,大快朵颐,谈笑晏晏,畅快至极。

话别了好客主人,大家继续前行,顺着漏水坪直至李山村,路上美景应接不暇,真是欣赏不尽,令人大饱眼福。路上随手采得一把香艾,数根野芹,更添了无穷惊喜与乐趣。不禁由衷感叹:潺潺溪水戏春风,悠悠青山我为峰。钟灵毓秀山珍遍,不辞长作李山人。

虽只是一日之旅,但出行者众,而且人人抛却世间俗事,心无芥蒂其乐融融。路上众人纵论古今,俯仰天地,尽情欢喜。人生一世,草木一秋,倏忽一瞬而已。唯顺应四时,亲近自然,方得人生之乐矣。

故为此记。

原载《今日云龙》 那个清晨

印桐

那天一大早便被母亲叫起来,我觉得还没睡醒,有些不满。因为平常我是总要在床上多赖一会儿的。可当我迷迷糊糊地看到母亲紧绷的脸庞时,好像一瞬间明白了什么,赶紧爬起来了。

母亲平时是极宠爱我的。但现在,她看着我的眼睛非常严肃,还用一种我从未听过的,严肃得令我害怕的声音说道:“我问你,你是不是真的不想待在这儿了?”

我动了动嘴唇,低下头没出声。我知道母亲来,无非是来教训我。因为就在昨天,母亲眼中一向懂事的女儿,贴心的小棉袄,竟然学会了逃学,而理由仅仅是厌烦了这里,向往城市的生活。多次被拒绝后,想以逃学逼父母就范。

我以为,自己是应该被母亲教训的,毕竟我的做法是很自私很不懂事的,没有考虑他们的感受。并且我还很感谢母亲,因为母亲找到我的时候,并没有当着那么多人动手打我,而是一把把我拉回了家。很显然母亲是动了怒的,从我被擦红的手腕和她红肿的眼睛就可以看出来。可母亲什么也没说,转身进了屋子一整天都没出来。

我起来始终不敢与母亲对视。我怕看到母亲目光中有对我深深的失望。

村子里的狗终于不再叫了,却显得四周更加寂静。

我终于忍不住抬起了头,母亲的沉默让我手足无措,我决定先求得母亲的原谅。

可母亲打断了我即将出口的话,她只是又一遍地问我,是不是发自内心的想去城市里生活。我愣了一下,然后深吸了一口气,坚定地母亲说道:“是!我一直希望可以到城市里读书。”

过了许久,母亲缓缓点了点头,我听见她下了很大的决心说了一个字:“好。”我惊讶地看着母亲的眼睛,发现母亲深邃的眼睛里翻涌着不知名的悲伤情绪。她不再看我,转身离开了屋子。

望着母亲因承担生活的重担而日渐弯曲的后背,我的内心一阵酸涩。我懂了母亲话中的意思,却怎么也高兴不起来。

我站起身,内心挣扎地跟了上去。房子里却早已不见了母亲的身影。我有些焦急地冲了出去,呆呆地看着坐在台阶上沐浴着阳光,相互依靠着的父母。

母亲望着家门前这一片小小的菜园,许久无语,只有紧紧锁住的眉头显示了内心的痛苦。父亲在旁边轻声安慰着:“我知道你舍不得,住了几十年的地方,早就有了感情,要不咱不走了,也许她只是一时感兴趣呢?更何况,去了那儿如果找不到工作,怎么活呢?”母亲摇了摇头,说:“咱俩谁不了解她那个脾气?我怎么会有了自己耽误了她。无论怎么辛苦,对她好的,我都会为她争取到的。只是,只是我真的放不下这儿……”

在晨曦中,母亲眼里含着的泪水悄悄滑下,经过她清瘦的脸颊,落在了用水泥铺成的台阶上。看着母亲颤动的双肩,我终是忍不住背过身去,任凭泪水夺眶而出,我一辈子都不会忘记,那个清晨,有一位伟大的母亲,咽下了所有痛苦和无奈,坐在台阶上偷偷哭泣……

万物

科普

聚焦

谣言粉碎机

用开水烫碗筷真的有用吗?

小娟

我们外出聚餐的时候,通常会用开水烫一下碗筷,有人认为是烫掉灰尘,有人认为是烫掉细菌病毒。有预防心理固然是很好的,但用开水烫碗筷真的有用吗?

饭前烫碗筷,效果有限

首先,我们要明确一个概念,消毒和灭菌本来就有区别。消毒是指杀死病原微生物,但不一定能杀死细菌芽孢的方法。通常用化学的方法来达到消毒的目的。灭菌是指把物体上所有的微生物(包括细菌芽孢在内)全部杀死的方法,通常用物理方法来达到灭菌的目的。其实用开水烫碗筷,消毒和灭菌的效果并不好。主要是关系到温度和时间两个要素。

温度 常见的致病菌如大肠杆菌、沙门氏菌、志贺氏菌等,它们在100度的条件下都会死亡。但有一些细菌如炭疽芽孢、蜡样芽孢等有较强的抵抗力,在百度高温下仍可存活。

时间 时间同温度成反比。在100℃的高温环境下,可能1-3分钟就能将病原微生物杀死。如果温度再降低一些,那么需要的时间则更长。温度再降到56℃,可能加热半小时也杀不死它们。

像餐馆这种一瞬间的开水冲烫,也许可以杀死部分微生物和带走部分灰尘,但由于温度和时间都不够,肯定不能杀死全部。所以说,用开水烫碗筷,消毒效果是不怎么好的。

碗筷得这么消毒

煮沸 吃饭前,将碗筷放入沸水中煮,大概2-5分钟。不过这种方法不适用于木筷,木筷受热会弯曲,减短寿命。

蒸汽 锅装好水,快烧沸的时候,用支架隔着,将碗筷放在上面,利用蒸汽来消毒。

消毒柜 购买一个专门的消毒柜,必须红外消毒柜,将洗净的碗筷放入其中,设置温度为100-120度,然后消毒10-20分钟,然后静置几分钟,别烫着自己。

水 最好用热水清洗,尤其遇到油污很重的碗碟,因为热水的去污能力强,并且可以节省一些水。

洗洁精 最好选用是天然植物成分的洗洁精,泡泡少但是清洁能力强,而且不伤手。

洗碗布 可以选择纯木纤维材质的洗碗布,吸油性较强,较容易擦去餐具上的油污。不过它也需要定期消毒。或者定期更换,一般每个月更换1次。

如何辨别合格消毒餐具? 一看: 看外面的塑封膜是否干净,如果膜上杂质很多,则有可能是废塑料重复使用,还要看生产信息(厂址、联系电话、产品保质期等)是否齐全。

二闻: 打开塑封后,闻闻是否有刺鼻气味,如果是用洗衣粉等清洁剂清洗的,会有较强的气味残留,如果油脂残留也会有不良气味。

三摸: 用手摸一下餐具,如果有水、湿的情况,则可能是油污没洗干净。要吃得放心,最行之有效的办法还是自备餐具。

所以,你要有烫一烫的习惯也没什么,至少可以冲干净一些灰尘,但不要指望能像消毒了一样,别忽视了真正要注意的地方。(本文原载“谣言大侦探”)

虾线真的很脏吗?『虾黄』是虾屎吗?

李家希

虾不仅营养丰富,肉质鲜美,更代表了一种美好的寓意。在广东话中,“虾”与“哈”同音,所以吃虾有“哈哈大笑”的寓意。

做虾的时候,你们家有把虾线去掉吗?虾线真的很脏吗?虾头里到底有没有重金属?看完能吃一顿更完美的虾了。

虾线到底是什么?真的很脏吗?

虾线到底是消化系统还是排泄系统呢?我们常说的“虾线”是指虾背上的那一条黑线,其实是虾的肠道,属于消化系统。

所以,虾线里的残余物包括未消化的食物、消化的食物残渣、代谢产物以及泥沙等,因此会有一股土腥味。

但是经过高温烹煮,虾线里的微生物会被杀灭,因此如果不除去的话,会影响口感,不会对健康有太大危害。如果实在懒得去除,也可以不去。

如果你有留意过的话,虾腹部也有一条“黑线”,那是虾的腹神经链,属于中枢神经系统,控制虾的运动。当遇到危险时,会形成反射迅速逃开。所以被通俗地称为虾筋,不需要去除。

虾头里的虾黄是虾屎吗?

虾头里包含了虾的主要内脏器官,比如心脏、胃、肝胰脏等等。对于螯虾,也就是小龙虾而言,虾头还包括生殖器官,雄性为精巢,雌性为卵巢。

我们所谓的“虾黄”其实是虾的消化腺,也就是肝脏、胰脏等,并不是虾屎。因为,虾的排泄部位一个是头部的排泄孔,负责排尿,另一个是尾部肛门,负责排其他消化产物。

另外,母虾在产卵季的时候,其卵巢也会产生一些“虾黄”。所以不能仅仅通过有没有所谓的“虾黄”来判断是不是母虾。

虾头里全是重金属?

水生生物为了维持自身生命活动,需要依靠富集作用从外界获取营养物质,但如果水质被污染,同样也会富集毒素,而且食物链越高富集能力越强。

虾头包括虾的胃、肝脏、心脏、胰脏等器官,需要完成代谢功能,重金属含量确实比虾肉高一些,但如果是正规养殖的虾就不会有太大安全问题。因为正规养殖的虾厂水质不会太差,否则虾也活不下去。

但是总的来说,还是不建议吃虾头。不要怕麻烦,尽量剥掉吧。

还有些人说虾头颜色发黑是因为重金属超标所致,其实关系不大。因为虾体中含有一种叫酪氨酸酶的物质,其中虾头中含量最为丰富,能催化生成一些黑色素、褐色素等黑色物质,所以虾头才会变黑。

吃虾皮真的补钙吗?

虾皮素有“钙库”之称,每100g虾皮中钙的含量高达991mg,而100g虾肉中仅有236mg钙,每100g牛奶中含104mg钙,100g奶酪中含钙799mg,由此可见虾皮中钙的含量确实挺高,但却不推荐靠吃虾皮进行补钙。

这是因为虾皮质地比较硬,不容易被人体消化,因此虾皮中的钙能被吸收的量实在有限,而且虾皮中盐含量更高,很容易摄入过多的盐。经常吃虾皮要注意吃之前可以用水洗一下。想补钙还不如多喝点牛奶,吃点豆制品或深色叶菜类。

关于吃虾的真相,现在了解了吧? (本文经授权转载自科普中国(ID:Science_China))

吃虾还要注意什么?

1. 挑选 最好是买活虾,买冰鲜虾要注意挑选个体完整、颜色鲜亮、肉质紧实且无异味的,而不能直接通过虾头有没有变黑判断新鲜度。

2. 清洗 清洗虾的时候一定要小心别被虾扎到手,尤其是海虾,万一不小心被海鲜扎伤可能会被一种叫“海洋创伤弧菌”的细菌感染,可能迅速导致严重的肌膜炎、败血症等。虽然发生率不高,但如果不及时治疗,病死率很高。

另外,如果手部有伤口,也不要直接接触海鲜和海水,一定要做好保护措施。

3. 煮熟 虾中可能会携带一些细菌、寄生虫等微生物,高温烹煮可以充分将其杀死,而常见的泡醋、蘸芥末等方法均没有太大作用,因此虾一定要煮熟再吃。

4. 过敏者慎食 虾是一种很常见的过敏原,吃虾过敏可能会出现皮肤瘙痒、皮疹、恶心、呕吐、腹泻、胸闷、便血等症状。如果症状轻微,只是轻微瘙痒,那就无需特殊处理,但如果过敏症状严重,一定要及时去医院就诊,也不可随便用药。

5. 不要吃太多 虾肉味道鲜美,肉质优良,含有丰富的营养物质,比如蛋白质、维生素A、钙、磷、硒等,但却不建议一次性吃太多虾。因为……会穿。

好了,讲真的,一些特殊人群尤其是尿酸比较高的人群,不建议喝酒的同时吃太多虾,容易诱发痛风。

关于吃虾的真相,现在了解了吧? (本文经授权转载自科普中国(ID:Science_China))

吃隔夜菜会得肾衰竭?

阿仁

吃隔夜菜会导致肾衰竭?

有网络报道湖北荆州一名渔民在吃了前一天剩下的鱼虾等食物后,出现了发热、腹泻等身体不适症状,被医生诊断为急性肾衰竭。此报道引起不少网民的关注,有很多人认为渔民的肾衰竭是隔夜菜引起的,然而真相真的是这样吗?隔夜菜会导致肾衰竭吗?

隔夜菜是指存放超过5-8小时的饭菜,特别是在炎热的夏天,营养丰富、水分充足的饭菜、水果等成了细菌生存、繁殖的天堂。而引起隔夜菜食用品质下降的主要原因包括由细菌增殖引起的食物腐败变质和亚硝酸盐含量的增加。

剩饭菜中的细菌可来自于烹饪环境、盛放器皿、食用方式、储存环境等,且种类繁多。人体在食用被污染的饭菜后很容易引发胃肠炎产生腹痛、腹泻、腹胀等身体不适感。而只有在极个别情况下,食用腐败变质的隔夜菜导致腹泻,且未及时补充水分导致严重脱水时,才会引起肾脏缺血,引发急性肾衰竭。

因此,在正常情况下,食用变质的隔夜菜后仅会影响机体平衡造成不适感,并不会严重到引起肾衰竭。

如何正确处理隔夜菜,有效避免食物浪费?

食物快速冷却以减少细菌滋生。剩菜剩饭不宜在室温下放置超过2小时,天气炎热时不超过1小时,避免细菌迅速繁殖。未吃完的饭菜凉透后应及时放入冰箱保存。同时,储存时要生熟分开,防止冰箱中的细菌交叉繁殖。储存食物的冰箱温度应在4℃以下,以抑制细菌生长。

再次加热要注意方式。隔夜菜应彻底解热,如至少加热到74℃保持半小时,或85℃15分钟保证热透,才能使大部分细菌被杀死。对于隔夜汤等含水较多的食物,应当盖上盖子加热直至煮沸。

隔夜饭菜怎么吃?

虽说菜肴要趁新鲜吃,但也不是所有的隔夜菜都不能食用。一般的隔夜饭菜如全熟的鸡蛋、煮沸的汤、米饭、荤菜等在充分加热后,细菌的危害也就微乎其微了。这样做虽会有很多营养物质的损失,但本着“节约食物”的原则,尽量不要浪费。日常生活中,我们可以通过一些适当的处理和贮藏方式减缓食物变质,同时注意几种隔夜后风险较高的食物。

像绿叶菜、海鲜、半熟鸡蛋、凉拌菜等食物放置隔夜就不要食用了,这些菜隔夜之后不仅营养价值所剩无几,还可能引发一些健康问题。

