

作家频道

女人,你的业余时间做了什么

高伟

插图
阿占

一个毕业于名牌大学的青年女人有了困惑,于是找营销专家解惑。这个青年女人毕业七年了,原以为自己有了名牌大学的招牌,走好自己的人生还不是小菜一碟?可现实并不如意,她觉得自己非常勤奋,还是下岗了,下岗了竟然找个满意的工作都困难。营销专家问她:“你告诉我,晚上下了班,七点至九点这段时间你在干什么?”青年女人说,看电视、玩网络游戏、和女朋友逛街……营销专家说,那你找不到工作就太正常了,我

太不奇怪了。其实,一个人仅仅把8小时用于工作是彻底地不够用的,我从来没有看见过一个在工作之余胡吃海喝、不读书的人能实现真正意义上的成功。从来不利用业余时间充实自己人太多了,他们大多一生过着庸常浑噩的日子,这一生能不让自己发疯就很幸运了。他们只能像尘土一样平凡,一生都不知道生命之意义,从未品尝过幸福的心流流经生命的珍贵悸动。

有一天女诗人蓝蓝来青岛参加诗歌节,我去听她的讲座。蓝蓝讲,她曾接受一个记者的采访,记者问蓝蓝,平时写诗是不是都要在月清风静的安宁环境里完成那些有质量的诗作?蓝蓝笑了。她有双胞胎孩子,做妈妈是比别人更辛苦的事情。她的那些诗哪里像人们想象的那样,在用音乐做背景用咖啡做调剂的环境里完成的,她通常是炒着菜的时候,旁边搁着一张不粘胶纸,如果灵感来了,神一样的句子出现了,她就会立马把它们写在纸上,然后把纸粘在厨房的任何一个角落上,以便不把这些神来之句忘掉。

写出《家有遗产》和《门第》等几十本小说的青岛女作家连谏是我的闺蜜,我知道她生活中的一些细节。她对时间的珍惜到了苛刻的地步。为了身体的健康她每天在家健身,她选择了蹬车子的方式,在这个过程中她一定把一个放大了字眼的阅读器放在健身机器前面,一面蹬车子一面阅读,每天如此。每天的阅读和智慧

的汲取让她的生命和意志力愈加强大,她的小说也一本接一本地越写越出色。

当年我写《他传奇》,达尔文是我选中的一个“他”人物,为此我阅读了大量有关达尔文的事情。印象最深的一个细节是,达尔文说他从来不得觉得半个小时是

微不足道的时间,也就是说,达尔文从来没有偷过半个小时的懒。我小时候总是认为幸运只是照顾勇敢的人,现在我也没有认为这句话不对。一想起达尔文对于时间的珍惜,我就羞愧,我就知道我的平庸。

营销专家告诉青年女人:你无限制地在浪费你自己有限的生命,如果你想有所成就的话,就要任何时候都要做有价值的事情,一定要做跟你的成功有关系的事情,跟你的成功没有关系的事情一定要少做甚至不做;第二要交往有价值的人,那些没有价值的人,比如只会跟你喝酒打牌的人,大可以不交。如果我们自己是一个低价值的人,没有任何一个高价值的生命会和我们昵近,生命与生命的吸引是能量对等的。这是自然的定律,也是心灵的定律。一个低能的生命绝不会和一个智慧的人交朋友,当然也根本没有机会懂得另外一种蓬勃人生的茁壮。

女人,如果我们对

自己的精神世界有要求,如果我们想在活着的时候提升自己的认知能力,离世的时候把自己的意识提升到可能高级的思想维度,那么,我们一定要做一个读书的女人,做一个对这个世界和人性有一些精准认知的女人。

是的,我们的人生,在解决了温饱的前提下,真正值钱的东西就是时间,就是我们对生命深刻的认知,是我们的心量的扩展。这些珍贵的事物,需要我们用一生的时间去取得,去思量,去像海绵一样去浸润。

绿茶饽饽

崔启昌

馒头,中原地区的人们通常称为“馍馍”,而在胶东乡间,老老少少习惯叫“饽饽”,而他们定义的饽饽并非真正意义上的“馒头”。

在胶东人看来,馒头与饽饽虽然是一母同宗的姐妹俩,不过,饽饽在制作工艺、所承寓意以及原料成分上是馒头所不能及的。

加上“老面”引子,发酵后的面坨调和得软一些,无需在面板上花长工夫搓揉,就能做成规格不一、模样不同的白面馒头。热气升腾、麦香盈室的馒头出锅,供人充饥果腹。

饽饽则不然,酵母发面充分后,变软的面坨中加面粉而非添水,使发酵后的面坨在一次次

的往复揉和中逐渐变硬。制作中,“裸身”入锅蒸熟即成普通吃食。制作时插上枣、捏上花,蒸熟的“枣饽饽”便兼具着成为逢年过节上好礼物的职能。堆上花、叶、果、鸟之类蒸熟,出锅后就成了结婚、上梁、过寿、升学、庆生、乔迁等各种喜事中的主角。饽饽升格“花饽”,还进了省级非遗保护名录。胶东人普遍觉得,饽饽寄托上深情寓意,便是情的象征,意的表达,礼的凝聚,美的升华,是传统习俗和传统文化的延续。两相一比,普通的吃食馒头与精彩登场的饽饽谁光鲜亮丽,谁一般般,打眼一看就明了了。

在对待馒头和饽饽的态度上,胶东人是厚此薄彼的。像蒸馒头,用料、发面、揉面、蒸制,每道工序总是万变不离其宗。蒸饽饽则不,用料上除了传统的小麦面,还别出心裁地搁进绿茶成分,揉面也是不厌其烦。胶东人有言:要图饽饽香,揉面工夫长。舍得花力气,好吃响当当。

二十世纪五六十年代,山东“南茶北引”在青岛西海岸区域试种成功,历经几十年种植、改良、发展,仅一个海青镇绿茶规模即壮大到近四万亩,茶企二百家,茶

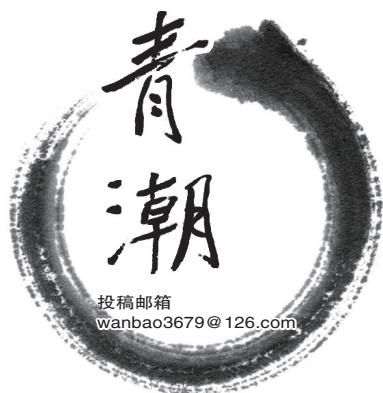
农超两万人。靠山吃山,临茶吃茶。求变企新的海青茶农把喝茶的观念延深到“吃茶”的路道上来。春意盎然时节,沉寂一冬的绿茶树开始摇动枝条吐露芽叶。那些把捏着柔滑且具蜡质感的鹅黄色的新鲜芽叶颇得海青茶农爱怜。采了炒茶,清香弥散,沁人肺腑;采人丝,“绿茶油焖大虾”“绿茶萝卜馅儿饺子”“绿茶爆炒肉丝”,一道道充盈着绿茶馨香的上佳菜肴让人味蕾悦动,眼界大开,叹服一抹绿茶奇迹般丰富了餐盘,增加了口福。春、夏、秋三季,绿茶鲜嫩芽叶常发,饱吃绿茶饽饽的口福常有。

将绿茶嵌进饽饽,这是胶东种茶人烹饪思维的又一种变换。采得鲜嫩绿茶芽叶,破壁机打碎成浆,或者干脆选用现成的抹茶粉,加酵母、加绿茶浆水和面、发面、揉面,初成的生面饽饽未进蒸笼便有淡淡的麦香与清雅的茶香溢满厅室。火焰亮堂起来,蒸笼上热气冒全,那些好闻的气味愈发让人难以辨清何是麦香、何是茶香了。

传统的白面饽饽,因了这鲜嫩绿茶,通体泛着悦目的“豆皮绿”色,置于大雅之堂的餐桌上,抑或搁在居家吃饭的竹编小筐里,那种好看色彩,那种沁人的清雅气息,还有麦粉跟绿茶两者营养成分的互融迭加,叫人欣喜,叫人称好不绝。

馒头的历史已有数千年,胶东人认为,饽饽在时光渐进过程中是馒头的变种,是馒头的进化。用发展的眼光看,饽饽因经历了创新的洗礼,自然有了人见人爱的“绿茶饽饽”之类,而馒头在这方面似乎一直墨守陈规,缺少进化、蜕变、出新的动能和招式,如此,长期担当普通“吃食”角色就不足为奇了。

是的,没有什么是一成不变的,包括吃食在内,人们只要秉着创新的思维,勤于实践,吃食的色、香、味、形,不都是可以推陈出新的嘛!



人生印记

风筝翩翩

马志丁

三月春风拂面,明亮的阳光让天空湛蓝如洗,几朵白云悠闲地游荡,仿佛也在期待着风筝的舞动。午休时间,我漫步在近郊的草地上,看到一个小女孩在爸爸的带领下,正笨拙地学着放飞一只鲜艳的哪吒图案风筝。我不禁驻足,忆起一段童年的温暖。

“儿童散学归来早,忙趁东风放纸鸢。”儿时

在故乡,每到三月,春风一吹,孩子们的心便跟着蠢蠢欲动。放学后,我和伙伴们总会迫不及待地拿出珍藏了一冬的风筝,奔向田野。那时的风筝,虽不如现今的精致华丽,却承载着

我们无尽的欢乐与梦想。村东的那片开阔地,是一大片返青的麦地,便成了我们放飞梦想的舞台。古人的“忙趁东风放纸鸢”,恰如其分地描绘了我们当时的情景。最让我难忘的,是母亲亲手为我做的纸风筝。闲暇时,母亲便会找来几根细长的芦苇——我们村每家都有一片洼地,长年积水,便野生出一大片芦苇来。母亲总是细心地挑选那些粗细均匀、韧性好的芦苇,截断后扎成轻盈的骨架。她说这样扎出来的风筝才飞得稳。骨架扎好后,母亲会找来旧挂历、旧报纸,甚至是一条烟的外包装纸,糊上。那些五彩缤纷的纸片,经过她的巧手拼贴,竟成了一个个奇奇怪怪却又充满童趣的风筝。有的风筝上还贴着烟盒上的图案,红的、蓝的、黄的,拼在一起,像一幅抽象的画。风筝的线,也是母亲从旧毛衣上拆下来的毛线。母亲小心翼翼地将毛线一段一段接起来,再用织布用的线轱辘缠绕成团。线轱辘握在手里厚实又稳当,跑起来时,线轴转动的声音“吱呀吱呀”地响,仿佛在为我们加油鼓劲。

记得有一次,我的风筝被挂在了高高的树梢上。我急得直跺脚,使劲一拽,毛线却从风筝上断了。风筝晃晃悠悠地挂在树枝上,像一只被困住的小鸟。我的眼泪在眼眶里打转,急急地去喊母亲。母亲说:“那个就给麻雀作伴吧。我再给你做一个更好看的。”那天晚上,母亲坐在油灯下,找来父亲的烟盒外包装,细心地拼接、黏合,扎制起新的风筝来。昏黄的灯光映照在她的脸上,显得格外温柔。

第二天,我拿着母亲新做的风筝,和小伙伴们一起奔向田野。三月的麦地刚刚返青,麦苗柔软,踩上去也不会坏。我们就在麦地里奔跑,把儿时的梦想全寄托给那迎风展翅的风筝。风筝高高飞起,我仰头望着它,心里满是自豪。母亲的风筝,虽然没有商店里的那么华丽,但它却飞得最高,最稳。

后来,风筝不玩了,母亲就把毛线收起来,交给巧手的二嫂子。二嫂子又加进些新毛线,手工打了一件拼色毛衣。毛衣穿在身上,温暖又柔软,仿佛还带着风筝飞上天空时的自由与快乐。如今,我看着小女孩笨拙地向后拽着风筝线,脑海中突然闪现了一个“少了亲手制作的乐趣”的感叹,但又立即回到现实。我走近他们,和小女孩的爸爸交流着,主动说起放风筝的“经验”来。孩子像是明白了我的意图,努力侧身一下下拽着风筝线。很快,风筝在春风中稳稳地缓缓升起,线轴在孩子手中转动,而我仿佛又回到了那个无忧无虑的童年。

风筝依旧,而时光已逝。那些童年返青麦地里的欢笑,仿佛随着风筝的远去,渐渐模糊在记忆深处。而母亲那盏油灯下的身影,温柔的笑容,亲手制作的风筝,将永远是我心中最温暖的回忆。

本版主持人 贾小飞