

做好“一丈之夫”



俗话说：丈夫丈夫，一丈之夫。形容作为丈夫，立身要能顶梁，同时，与家不离一丈之远。当然这是泛指要懂得顾家惜妻，并非实指行动距离。但很多当丈夫的，由于工作实在繁忙，很难做到一丈之夫。

某朋友和我聊天，说起他的经历。说经常要加班出差，家务杂事、敬老育孩，乃至装修这样的难题，都当甩手掌柜，让妻子一手包办。一外出，连打电话和家里联络都顾不了……

退休了，自觉补偿过去的不够，和妻子一同承担家务，争取成为一丈之夫。开始以为家务很容易。那天买了条鱼，从未下过厨的他忽然想起春秋

时老子讲过一句“治大国如烹小鲜”，觉得稀奇：烹小鲜不是易如反掌吗，何以和治大国搭界？便笑对妻子说：“今天让我来治治如何？”

把鱼当开洗好，打开炉子，火苗“呼”一声蹿得老高，他不由分说把鱼块扔到滚烫的油锅，“吱”一下，鱼块全卷成“弯躬虾米”。再看，鱼身还是生的，焦味已直冲鼻际。糟糕！赶快用锅铲拼命翻，可鱼皮却实实在在地粘在锅底。不消说，一锅鱼变得又生又糊又烂又碎。他直像泄了气的皮球。

妻子调侃：“没那么容易治吧？还是我教你！”妻子手把手带着，不够一个时辰，一盘香喷喷、黄灿灿的鱼肉摆上桌面。按妻子所教，就是“九字诀”——“油要匀、火须文、不乱翻”：下油均匀，温度才能平均；慢火细煎，鱼肉才能层层熟透；不能像炒河粉那样老翻，鱼皮才能轻松脱离锅底。也要讲究火候，不急不躁，慢工出细活，耐心成正果。好家伙！原来烹小鲜一样不简单，也是一门技术活啊！

妻子还说：“鱼还有多种做法，蒸、炸、焖、焗、炒、煮、汤等，可以配不同蔬菜、味料，五花八门、五味俱全。他乐了。光烹调一项，就有那么多门道，当好一丈之夫，就更有学问了。”

打这以后，他天天尽为夫之道，读书交友、活动旅游之余，便宅在家里，买菜煮饭，打扫卫生，收拾杂物。而且把家务看作舒筋活络、舒心活脑、争取长寿的好机会；拖地看作打“低尔夫”，抹窗堪比弄拳舞剑；做饭则探讨烹调技术，每做好一顿美味，都自我欣赏和陶醉。有客人来访，少不了显

身手。还和妻子在阳台上摆弄花草。边整枝理叶、浇水施肥，边欣赏绿阴树影、呼吸清新空气，真感赏心悦目，神清气爽。

朋友一席话让我感慨万端。我想，很多男士，整天风光在外，讲起管理、经营、事业、工作头头是道，但无暇做一丈之夫，厨房之乐、烹调之术又知道多少？温馨舒适、有调有侃的家庭情趣和天伦之乐又享受多少？

做好“一丈之夫”，才知道家务繁杂，困难有加。一饭一菜、一勺一羹，买、洗、煮一条龙，当知来之不易。丈夫事业有成时，真该对妻子唱唱“军功章里有我的一半也有你的一半。”

做好“一丈之夫”，才了解家务也是一门技术一门学问，甚至是一门艺术，也需要学习、思考和创新。做饭虽然多是主妇的活，但烹调师多数是男的，就说明这个道理。

做好“一丈之夫”，才更感到生活的美味。当穿上一袭睡衣，在家里穿行；穿上一条围裙，在厨房进出，那不是和在外面穿西装穿工服有异曲同工之妙？说到底，西装和工服无非是一种面具一种礼仪，而家里穿的是最真实的自我，可以自由自在地做自己喜欢的事情，没有脸谱，没有头衔，没有掌声，轻松极了。

做好一丈之夫难亦不难。退休在家自不用说，即使仍在岗，仍要加班出差，只要心系家园、思惦家人，着眼于见缝插针，立足于细微点滴，为找回一丈之夫的美好感觉，总会有法可想，有为可作！
(曹南才)

不要主观臆断

“到目前为止我已试过多次了，这种方法肯定不行。”我们身边，喜欢这样主观臆断的人不在少数。

做了多次仍然不行，言外之意，就是继续再做完全是徒劳的。不过，有时不妨回到原点，通过纯粹的疑问、纯粹的想法再做一次尝试。注重这样的做法，不断进行下去，说不定就会柳暗花明，开拓出一条崭新的途径。

白糖的甜度

有句话叫作“百闻不如一见”，也可说成“百闻不如一试”。

如果不品尝，就不知道白糖的甜度；榻榻米上练游泳，终究是纸上谈兵。由此可知，亲身体验是多么重要。

进步永无止境

只要人类存续，文化的进步就不会停止。作为个体的寿命不过百年，而人类却是永恒的。只要人类存在，进步就会永无止境。

如果想到这永恒持续的进步中的某一小步将会由自己迈出，我们的人生将会充满乐趣，为迈出这庄严一步而做好充分准备的欲望也会油然而生。
(松下幸之助)



哈哈一笑

全自动

女儿：“爸爸，咱家的洗衣机是全自动的吗？”
爸爸：“不是，还得按一下。”

实体店与微商

最近老婆在做微商，我看她做得有模有样，不禁和兄弟感叹道：“唉，现在的实体店生意都不好做啊！以后恐怕是电子商务的天下了！”

兄弟慢悠悠地来了一句：“幸好当时选择开理发店，至今还没有用快递来烫头发的！”