执行主编：刘琳佳 责任编辑：刘雪娇 电话：(0451)84612187 E-mail:lnliuxuejiao@163.com

岁月让古玉有了味道

一块古玉刚出土时，并不见得动人。它带着土沁、灰皮、斑驳的蚀痕，冷硬，晦暗，像一段被遗忘的岁月。可当它遇见一双肯慢下来的手，被日复一日贴身戴着、轻轻摩挲，几年、十几年过去，原本的燥气渐渐退了，玉质里浮出温润的包浆，光不再刺眼，而是往里收着，像一个人终于学会了不张扬。这味道，是岁月给的，也是人心养出来的。



中国人说“人养玉，玉养人”，从来不是玄虚的话。古玉盘玩，分急盘、缓盘、意盘。急盘借人气与净布慢擦，缓盘贴身数年不躁，意盘则是握在掌心，不急着要它变样，只静静想着玉的温、玉的韧、玉的瑕不掩瑜。盘到深处，动作是次要的，心性是真的——你以什么心境待它，它就还你什么光泽。

新玉初上手，有棱有角，像年轻时那点锋芒和浮躁；天天搓它、逼它快亮，反而容易盘花、盘脏。得肯花时间，让体温一点点渗进去，让呼吸和油脂慢慢抚平它的毛糙。这过程像修身：不是把毛病一刀砍掉，而是一天一天，把急躁、计较、逞强，磨成温和与分寸。

古人佩玉，原不为显贵。“君子比德于玉”，温润是仁，缜密是智，有棱而不伤人便是义。腰间一块玉，走起路来环佩轻响，提醒你步子别慌、话别过头。夜里独坐，玉在灯下不说话，你摸一摸，心就先静了半截。它是一面不照容颜的镜子，照的是你这两天是不是又急了、又贪了、又较真了。

真正的好包浆，不是油亮贼光，是“精光内蕴”。玉里像藏着一小团活的水，稳稳的，淡淡的。人也该这样。经历不少了，摔过、亏过、等过，不再逢人就说硬话，可骨子里那点清刚没丢。岁月没把你磨平，只是把你磨润了。

有些老玩家案头一方小玉琮，盘了二十几年。土沁还在，却透出暖意；拿在手里，凉过之后是温的。主人说，早年盘它是为解压，后来才明白，是玉替他收着心。外面风声再紧，回家摸一摸，就记得：事要缓做，话要慢说，人得留三分余地给自己，也留三分慈悲给别人。

古玉最动人处，从来不是年份多高、价钱多贵，而是它把时间活成了质地。一块石头，在地下眠了几千年，又被一只手暖了几十年，最后不再像“物件”，像一位老友，像一段不肯潦草过去的自己。

岁月让古玉有了味道，也让肯慢下来的人，有了味道。

张琪

每天“扫一遍” 判断金鱼病没病

判断金鱼病没病，不用先背病名，每天喂饭时花两分钟“扫一遍”就行。健康的鱼游得稳，各鳍舒展，见人就凑过来抢食，体色亮、鳞片贴服，粪便成条、颜色接近饲料或深褐。只要它和昨天一样精神，就不用瞎折腾。

反常信号才要警惕：突然离群趴缸、夹鳍、歪着游、倒立浮头，或频繁蹭缸；体表起白点、白毛、红丝、烂鳍、竖鳞、眼睛发白浑浊；不吃食、吃一口又吐，拉白色透明长便拖在身后；鳃盖开合急促、单鳃动、鳃丝发白发烂。单个小症状未必是重病，可能只是换水温差大、缺氧或水质波动；但若“精神差+不吃+外观异常”叠在一起，就是真生病了。

田岐山

H 花草世界

姜芽别扔 埋土又是一盆

厨房角落那块姜，不知何时冒出了青白的芽尖。别急着抠掉，也别顺手扔进垃圾桶——那是它想活下去的信号。只要芽点还饱满、姜块没烂没软，就能种成一盆属于你的“家庭小姜园”。

种姜不难，先挑“种子”。选带两三个饱满芽点的姜块，不用太大，切下带芽的部分，切口在阴凉处晾一两天，让伤口收干，免得埋土里烂掉。花盆别太小，直径二十厘米以上，底部有排水孔；土用疏松透气的营养土，掺点河沙更好。姜喜欢温暖湿润、又怕积水，所以盆底垫一层陶粒或碎瓦片，再填土。

把姜块芽点朝上，浅浅埋进土里，盖土两到三厘米，浇透水，放在散射光、通风处。别急着晒太阳，先让它在温暖里“醒”过来。之后保持土壤微润，不干不浇，浇就浇透。大约一两周，土里会拱出嫩绿的芽——像竹笋破土，带着一股倔劲。

等苗长到十几厘米高，可以搬到阳光充足的地方。姜是“吃肥”的作物，生长期每隔半个月施一次稀薄的有机肥，或撒一把腐熟的羊粪。叶子长得像一丛丛翠绿的兰花，观赏性不输绿植。北方冬天有暖气，屋里温度够，姜能一直长；南方若冷，就放回室内窗台。

张斌

Y 怡情养性

放了三五年的绿茶 是扔还是喝

大扫除时，橱柜角落常会翻出一罐落灰的绿茶：早已过期，干茶颜色发暗，闻着没当初那股清香。扔了心疼，泡了又怕闹肚子——这事儿不用硬猜，先弄懂绿茶的“脾气”。

绿茶是不发酵茶，杀青锁住的是“鲜”。它的黄金赏味期很短，密封冷藏通常也就12到18个月，常温存放更容易走味。放个三五年，哪怕没开封，“鲜爽”也早跑光了：茶多酚、维生素氧化，汤色变黄发暗，豆香栗香散尽，只剩寡淡、陈味，甚至一点涩喉的木味。这种茶不一定“有毒”，但已经不算好茶。

能不能喝，不看出厂日期，看打开那一刻的“色香味”：看干茶——翠绿转暗黄、褐化还勉强；若发白发绿有绒毛霉点、结块受潮，直接丢。闻气味——清香、栗香可接受；若有霉味、酸馊味、油哈味、串了油烟味，别犹豫。摸干湿——干脆一捻就碎，是干的；发软、捏不碎、返潮，说明含水量超标，霉菌风险来了。泡一杯试试——汤色清亮、没怪味，可少量尝；汤浑、发黏、苦涩发酸，立刻倒掉。

分两种情况：一种是全程密封、避光、放冰箱冷藏冷冻，没霉没异味。这种严格说“能喝”，但风味报废，营养所剩无几，不值得当口粮茶，顶多拿来除冰箱味、泡脚、做花肥。

另一种是常温敞放、挨着灶台暖气、受过潮。放三五年基本属于“变质高危”，尤其北方冬天暖气房，干湿交替最养霉。只要见霉斑或霉味，整罐扔，别抠掉霉点继续喝——黄曲霉毒素不挑年龄，伤肝不客气。

往后存绿茶记住四件事：分小袋密封、避光、冷藏（0℃-5℃）、取完立刻封口。从冰箱拿出来先放室温回温再开盖，免得冷凝水把茶“呛潮”。开封的绿茶，三个月内喝完最好。

刘颖

