

[若有所思]

## 励志的大寒

大寒是二十四节气中的最后一个,也是一年中最低的时节,但越是恶劣的天气,越能磨炼人的意志。

大寒前后,父母比平时忙多了。虽然天气寒冷,冰水刺骨,但母亲要洗全家的衣服、床单等,洗着洗着,手就冻得失去了知觉,母亲就把手夹在胳膊窝里暖暖,然后接着洗。

父亲也不闲着,他有时给母亲打下手,有时把家里的花生、红薯等拉到镇上的集市去卖,回来时再买些年货。我们家离镇上有二十多里地,父亲早上天不亮出门,到家天都快黑了。

在凛冽的寒风中,父母手上冻裂的伤口更深了,额头上的皱纹更密了,腰也弯得更厉害了。

大寒时节,学校已经放了寒假,哥哥姐姐却不能随意地玩儿。他们除了写作业,更多的时间是帮家里干农活、做家务。早上,他们要起床去拾枯枝落叶,那时煤很贵,需要烧柴火做饭。拾柴火的人多,去晚了就拾不到了,所以他们总是在母亲的催促声中,天不亮就出了家门。

虽是农闲季节,但为了来年的丰收,哥哥还是要帮父亲把猪圈里的粪拉到麦地里,给麦子施肥。姐姐在家除了帮母亲烧火做饭,还要参与家里的一切家务,比如喂猪喂鸡,打扫院子等。

那时我上小学三年级,父母一般不给我派活儿,但看到他们忙碌的身影,我还是会主动帮忙,比如拉粪时在

前面拴根绳子跟着拉,回来时帮着拉空车子,扫院子时帮忙倒垃圾……听到父母夸我的声音,我心里真是比过年吃糖都甜。

父母在我们干活时常问我们冷不冷,哥哥姐姐和我们都摇摇头说不冷。真的,我们说的是实话,有时额头还冒汗呢。父亲就笑笑说,天冷不可怕,可怕的是坐着不动,啥也不干,那样就是抱着火炉也会觉得冷哩!

虽然是一年中最低的时候,在全家人各尽所能的忙碌中,我却感到了家的温暖。父母的所作所为,潜移默化地培养了我们不怕吃苦的性格,磨炼了我们坚强的意志,让我们长大后都成为对社会有用的人。

□寇俊杰

[闲读偶记]

## 丰子恺与猫

□彭忠富

阿花饮水处  
(资料图片)

漫画家丰子恺非常喜欢画猫,在一组《小猫陪小人儿》的漫画中,丰子恺通过细腻的笔触,描绘了小猫和孩子们之间的亲密关系,让人充分感受到孩子的天真活泼和猫的乖巧。在《阿花饮水处》中,画面上是一只猫,正在洗毛笔的小缸子里饮水。主人刚离开书桌,这只猫就来捣乱,喝了一肚子的淡墨汁。

丰子恺也写猫,比如《白象》《贪污的猫》和《阿咪》。其散文文风平和,情真意切,宛如大师就在面前,跟你讲述他一辈子的见闻。

丰子恺虽然喜欢画猫、写猫,但其实他并不喜欢真猫,只是因为女儿们喜欢,丰子恺疼爱女儿,不忍拂了她们的兴致,就爱屋及乌,让猫走到了他的笔下。

丰子恺笔下的猫都很可爱,比如“白象”,“浑身雪白,伟大如象……它从太阳光里走来的时候,瞳孔细得几乎没有,两眼竟像话剧舞台上所装置的两只光色不同的电灯,见者无不惊奇赞叹”。再比如阿咪,“自从来了阿咪,家中忽然热闹了。厨房里常有保姆的话声或骂声,其对象便是阿咪。室中常有陌生的笑谈声,是送信人或邮递员在欣赏阿咪……常常因猫而问长问短,有说有笑,送出了信件还是流连忘返(jù)去”。

每只猫的来历、生活习性、恋爱史,乃至意外死亡,事无巨细,丰子恺都交代得清清楚楚,让人随着作者的情绪而波动起伏,不胜感慨。

丰子恺还通过对猫的描写,委婉地批评现实。在《贪污的猫》一文中,丰子恺说其写猫的文章在报上发表后,有热心读者以为他喜欢猫,就你一只、我一只地送来。谁知这几只猫都很调皮,翻箱倒柜,偷吃食物,把家里弄得乌烟瘴气。

猫要吃猫鱼,这也是一笔不小的开支。丰子恺认为猫偷嘴,肯定是因为没吃饱。他对太太说:“物价涨了呀!从前一千元猫鱼很多,现在一千元猫鱼只有一点点……它们吃不饱,只有东钻西钻,偷偷摸摸,狼狈为奸,集团贪污。依我之见,不如从今大加调整。以物价指数为比例:米三十万元的时候每天给一千元猫鱼,如今米九十元(元)了,应给三元猫鱼。这样,它们只只吃饱,贪污事件自然减少起来。”

来稿请投

zhout9461@163.com

天冷不可怕,可怕的是坐着不动,啥也不干,那样就是抱着火炉也会觉得冷  
恨狐摄

[舌尖人生]

## 百变萝卜

□章中林

看到这个题目,或许有人说:萝卜就是萝卜,再变也还是萝卜。这话说得没错,但我并不完全赞成,因为母亲的百变萝卜让我吃出了萝卜本身没有的味道。

一入冬,母亲就开始变着花样地制作各种萝卜菜肴。腌萝卜是最简单的。母亲腌的萝卜都是毛桃大小的——这样的萝卜容易进盐。萝卜下到菜缸里,码上盐,压上石头,两三个星期就能抓出来吃。腌萝卜不下锅也能吃,吃起来皮硬肉软,清脆爽口,还带着微微的辣,早上就粥,更是没得说。有时放牛,我们也从菜缸里摸几个腌萝卜,带在身边打牙祭。

鲫鱼炖萝卜是冬天常吃的一道菜。那些年,父亲常趁冬闲时贩些鱼贴补家用,剩些鱼回家也是常有的事。鱼在外面捂了一天,多少有些不新鲜,母亲就用它们炖萝卜给我们改善伙食。鲫鱼收拾干净,放进锅,加香油煎得两面焦黄,再加入切成大片的萝卜,小火炖上半个多钟头就出锅。

印象最深的是那乳白色的汤,浓稠得勾人食欲。鲫鱼的鲜香都进了萝卜里,即使不吃鱼,单吃萝卜也是别有风味的。那萝卜绵软适口,入口即化;抿一抿,萝卜味儿带着鱼的香。

干萝卜丝炖腊肉是我最喜欢的一道菜。干萝卜丝泡发,沥干,装进砂锅;腊肉切片,码在萝卜丝上面;蒸上一个多小时就可以出锅。这道菜看起来就叫人舒服,萝卜丝是饱满的黄色,腊肉白里带着微黄,还泛着油光。腊肉的香自不必说,就是那生萝卜丝也别有风味——萝卜丝吃起来本就有些甜,有些韧,再加上腊肉的油和香,真叫人满足。

萝卜通常的吃法就是晒成萝卜干。母亲晒萝卜干比较费时。她先把萝卜洗净,切成长条,在阳光下晒六七天。等捏在手里不出水了,母亲就揉萝卜干。把萝卜干摊在团箕里,加入盐、八角、花椒等,人跪到团箕里使劲地揉搓,直到萝卜干入了味再装进黄釉大坛子里。第二天,把萝卜倒出来

“倒缸”,加作料再揉一揉。这样之后,萝卜条就被一层一层地码进缸里压实。每码一层就洒一点白酒,母亲说这是为了给萝卜干添香。进缸密封二十天,萝卜干就可以吃了。

萝卜干的吃法非常简单,放进铁锅里,加点香油,跳一跳就能起锅。别看它做法简单,那个味儿却是别的菜所没有的。它吃起来筋道,香辣甜脆,口感细腻,别有一番滋味。

因为萝卜干不容易变质,读书住校的日子我经常带上一两罐头的,但是,一吃饭,往往没有一餐就被同学们抢完了。同学们都说,母亲做的萝卜干好吃。这却苦了母亲,为了不耽误我的功课,她一到星期三就会再给我送一次。

母亲的萝卜吃法还有很多,诸如萝卜蒸饺、萝卜圆子、凉拌萝卜……回想起来,每一种吃法都历历在目,每一种味道都让我口齿生香。

岁月无情,一晃母亲老了,我也不再年轻。回头望见母亲爬满皱纹的脸,我突然泪流满面。