

N 耐人寻味  
airenxunwei

## 针线有爱

□于丹

我的博士生导师,北师大的邓魁英先生,讲课好,写书也好,是一个非常快乐的人。而师母特别喜好编织。

怀孩子的时候,我和师母嘘嘘:“等娃娃出世了,就喊您二老姥姥姥爷。”师母一听,笑得合不拢嘴。

女儿出生第一年,我抱着孩子来导师家拜年。那时,她恰好半岁。师母就用小毛线织了一件比巴掌大不了一点的,特可爱的小毛衣。上面的图案,全是一个大动物拉着一个小动物,齐齐整整、漂漂亮亮的。为织那件小毛衣,她先画好图案,然后挑出不同的线,一针一针地配,慢慢织好。

到了孩子一岁,两岁,三岁……师母每年都在织,只

是织出的图案,越来越简单了。她总是叹息着:“哎呀,我现在的眼神开始发花了,手也不得劲了,织出的毛衣也不如从前了……”但是,她又想让孩子更漂亮。于是,织不动图案了,她就开始织彩条的毛衣。各种不同颜色的彩条,轮换着织。

终于有一年,师母织的毛衣变得非常简单了,针脚也不再平整。师母掩饰不住的难过:“我的手指已经风湿变形了,勾个毛线啊,劲都不匀了。织件衣裳吧,也不平整了。赶紧拿回家给孩子穿吧,真不知道以后还能不能织得动了。”

第二年,我们再去拜年,她又捧出一件毛衣,送

给孩子。现在,女儿已经上学了,师母还在织,还在送。她似乎一直都在较着劲,也许就为着孩子的那一声“姥姥”“姥爷”。

世上最爱我们的人是妈妈,妈妈的妈妈是姥姥,世上最疼我们的人是姥姥。叔叔阿姨会给他们买漂亮的芭比娃娃,买时尚的旱冰轮滑,只有姥姥们永远用着最手工的方式,一针一线地编织着爱,呵护这个孩子。

“慈母手中线,游子身上衣。”又岂止是母亲与游子?当我们沉淀心灵,安坐在操作台前,一件毛衣、一张贺卡都被赋予了特殊的生命和灵气。每一件手工的背后,



都  
有  
一  
个  
美  
丽  
的  
故  
事。  
而  
这  
些  
故  
事,  
有  
多  
少  
人  
看  
到,  
又  
有  
多  
少  
人  
听  
到  
呢?

只  
为  
人  
心  
里  
有一  
份  
沉  
甸  
甸  
的  
在  
乎,  
让  
你  
精  
心  
竭  
力,  
动  
手  
去  
做  
一  
件  
无  
价  
的  
礼  
物,  
把  
所  
有  
的  
祝  
福  
放  
在  
里  
面。

如同,姥姥的爱。



## 吃一餐少一餐

□张小娟

相熟的餐厅经理说:“世上的好酒只有这么多,喝一瓶就少一瓶,所以我不大舍得开酒。”

我们何尝不是吃一餐少一餐?许多年前跟蔡澜吃晚饭,一个晚上,跑了八个地方。在一个地方坐下,食客来了,只要你说一声:“不大好吃。”他立刻就说:“不大好吃就不要吃,我们到别处去,一位作家说的,在我们这个年纪,吃一餐就少一餐。”

我不是他们那个年纪,一晚跑了八个地方,也深深体会到吃得不好,是不能忍受的。吃一餐就少一餐啊!有一天能吃到天下美味,却已经没牙齿了,后悔也太迟,只能看着别人吃得津津有味。

自从知道吃一餐少一餐之后,我变得非常的嘴尖,不好吃的东西,绝不勉强接受。

不喜欢的人,也绝不勉强自己与他同台吃饭。

们的生活态度,或厨艺大增,把能炒的菜式都炒一遍;或审美提升,把家庭布置得温馨浪漫;或修心养性,把想读的书想看的影片欣赏了;或强身健体,把户外跑步打球改为居家健身……足不出户,但生活一样有滋有味。

著名作家丁玲说得好:“人,只要有一种信念,有所追求,什么艰苦都能忍受,什么环境也都能适应。”想到奋战在一线的医护工作者,正用生命与疫情搏击,如火如荼,我们身在后方,生活习惯、生活方式的一点改变又算得了什么?



## 适应,像海鬣蜥那样

□袁若霞

我爱旅游,可在抗“疫”的非常时期,不能外出了。于是,在闲居的日子里,翻开以前的旅游笔记、相册,回味一幕幕有趣情景,在脑海中再一次神游。其间,一张海鬣蜥的硬核照引发了我的联想。

这是在太平洋中的加拉帕戈斯群岛拍摄的。那是一个荒岛,岛上净是犬牙突兀、怪石嶙峋的火山岩,寸草不长,恍如外星球。但却有众多动物顽强地适应这种环境生存下来,海鬣蜥就是一种。它们原是被洪水冲来的陆地鬣蜥,为了吃点海藻,潜入波涛汹涌的大海深处,在寒冷水中体温迅速下降,肌肉只有10分钟的忍受极限,还得逃避海狮追击。为免受天敌的捕食,久而久之,原本土黄的体色变得像礁石般漆黑。岛上还有蓝脚鲣鸟、巨型象龟、军舰鸟、燕雀等居民,也都是不断随环境变化,改变生活习性或体色,体现了对环境的适应。

由此可见,适应环境是一种生存的智慧。动物尚且能如

此,人们在突发的疫情面前,不同样有如何适应环境变化的问题吗?作为普通市民,少出门严防控就是做贡献。但这毕竟和正常的生活方式有很大不同,常常会不太习惯,不太方便。我想,关键得学会适应,来个改变。譬如,平时我一次最多买两三天的菜,如今起码买十天以上。每次买菜都“全副武装”:帽子、口罩、手套、眼镜、冲锋衣、运动鞋……拉着满载鱼肉瓜果的小车子,这行头倒像是送货的,哈!很夸张吧?

春节后两三天,开张的摊档不多,平时最爱买的排骨、脊骨都没了,老板娘说:“只剩猪头骨了!”猪头骨?从没敢吃过。于是她热心地教我如何炮制。专家不是强调这段时间要加强营养,增强免疫力吗?非常时期就要有非常时期的吃法。随行就市便买来熬汤,果然不错!许多以往吃法挑剔的家庭主妇也都变了。邻居阿敏是公认的美食家,对食材讲究得一丝不苟,这回备了葱花肉馅打算做包

宅居期间,还  
改变了人

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

## 香油匠:国粹精品纯乃正 香入心脾油之精

在我国,芝麻油的历史甚是久远。早在三国时已有文字记载,距今已有1600多年了。香油一般不做油炸和炒菜之用,只作为一种调味品调制凉菜或汤类。

香油匠榨油,不添加任何化学制剂和抗氧化剂,选用纯天然、无污染的优质芝麻,以保有“自然天成、原汁原味”为底线,进行纯人工制作:其油品色泽清亮、香味醇厚、古木留香、回味绵长,确保了油品低芥酸、低硫苷、富含营养和多种氨基酸的纯正品质,以及健康绿色、固本养颜、低碳环保、底蕴深厚的产品特性,极大地满足人们崇尚自然、追求健康、返璞归真的生活理念,是当今最佳烹饪和食物拌合品,为后现代

生活增添古朴健康的元素和生态绿色的情趣。

香油匠的制油方法:把芝麻炒焦,用石磨磨成麻汁,盛在一口大铁锅内,兑开水适量,用棒搅动,慢慢晃动铁锅,俗称“晃油”。一手晃油锅,一手执长柄葫芦轻搅麻汁,使油上浮,随时将油舀出,这就是所谓的水代法。剩下的叫做“香油渣子”,不能食用,是很好的动物饲料和植物肥料。从前香油匠卖香油,用扁担挑担,下乡去卖,现在多在作坊装瓶出售。

随着人民生活水平的提高,对香油的需用量越来越大,虽电力代替了手工操作,但香油的制作仍沿用传统工艺。

香  
油  
匠

