

阿曼达成了申公豹

□ 严志清

如今小区里装潢的人家常年不断，每一次装潢，总要来个“吐故纳新”，废弃的家具杂物不少，其中有一些陶瓷水池、洗脸盆。我看到这些完好无损的陶瓷器具丢掉感到可惜，既浪费了资源，又影响环境。于是动了个脑筋，来个废物利用。

我爱人是菜农出身，对种菜很有经验。我们两人合作，天天“务农”。

蔬菜对土壤的要求很高：既要富有养料，还要求土质疏松、透气性好。我们先把掘来的泥土进行加工：把绿化带里大量枯黄的落叶收集在一起，与平时我做木工时刨下来的刨花一起都烧成灰，再把灰、木屑、黄沙、鸽粪等共同掺进土里，充分搅拌后，堆在墙角，用塑料薄膜盖好使其发酵。几个月后，将腐熟的泥土填进水池里，再将蔬菜种子撒进土里，浇上水，适当遮荫，保持池内湿润。

等秧苗出土后，长到一定高度就要进行间苗、定苗，然后进行日常管理：每天浇水，发现虫子及时除去。因为土壤疏松，肥力足，菜长得非常好，种了一茬又一茬，每次总能获得丰收。每当蔬菜长得一片碧绿，令人赏心悦目，我们心中就充满着喜悦。有时种的菜一下子熟了，多得吃不完，就送邻居一起分享。特别是一池香葱，更是热门，经常有邻居前来摘一些拿回去放到鱼、肉等菜肴里除腥添香。这不仅增进了邻里之间的和睦，也给自己增添了快乐。

我家种植的蔬菜品种很多，除了青菜，还有茄子、西红柿等。一只水池里种一棵茄子，或者一棵西红柿，长得非常好，果实累累，甚是喜人。成熟后，可以采摘食用，采了一批，又陆续长出一批来，直到季节变换了，再换种别的蔬菜。

种蔬菜，重要的是管理，蔬菜大多喜水，不耐干旱，所以要经常浇水，特别是在盛夏季节，每天早晚都要浇；还要定期松土、施肥、随时除虫等。在这过程中既要动手，还要弯腰、下蹲、起立、搬运等不断运动，好比在做体操，有效锻炼了身体。每当春暖花开时节，青菜长出了菜笕，开出黄花，会引来蜜蜂，可观赏到它们在花间忙碌的景象，能起到陶冶情操的作用，心情也会像蜜蜂们一样的欢快。

水池里长出青菜

振，我有点犹豫，人患脑梗也没办法治愈，况且猫呢，于是把它抱回家，好好善待它吧。

阿曼达回家后，开始几天它的叫声显得凄惨，我有点不忍心，就多抱抱它。猫的忍耐度极高，这样喂药几天，阿曼达的病情有所好转，它恢复了胃口，叫声也变得欢快起来，但走路时很明显：歪歪斜斜，走不好，还会摔跤，只能跳低一点的小椅子，而最明显的是，它看人呈歪脖子状。

申公豹是《封神演义》中的人物，歪头申公豹大名鼎鼎，想不到阿曼达也成了我家的申公豹。

现在阿曼达病情稳定，我每天引“申公豹”走路，它在努力恢复，走路十分认真，只是歪头注视我的神态有点可怜。迈入晚年的阿曼达越来越喜欢撒娇，只要我一坐下来，它就喵喵叫，让我快点抱它，我把它一抱在膝盖上，它就嗲得不得了。可怜的“申公豹”，我会好好养你的。

的西北同事捎来一块肥羊肉，剥下来的羊油熬了一碗。肉倒是吃了，可这羊油有膻味怎么办？某日灵光一闪，何不用来做葱油饼？于是和面、醒面然后将面擀得薄薄的一大张，先用菜油抹一层，再撒匀用花椒粉和盐及味精拌好的椒盐，然后将雪白的羊油均匀地抹在上面，最后撒上葱花。接着将其卷起来，揪成团，擀成饼，在油里文火煎。此时羊油融化与菜油交汇，饼在起层，外脆里酥，葱香扑鼻，哪有半点膻味！其实，这葱油饼我年轻时看母亲做过，添加羊油，只不过为“废物”利用，意外收到奇效。

“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。”敬畏食物，力戒浪费，理应为持家之道。



最高还能跳上橱顶，不过我教训它几次，它也变乖了。

猫喜欢梳妆打扮。况且阿曼达还是一只雌猫，虽早已做了绝育手术，但献媚的本性依旧是其拿手好戏。还有猫特爱享受，在阳光下梳理舔毛，可以持续两个小时，全身上下都光洁无瑕。它因为自幼生长在宠物商店，又因其貌不扬，店中漂亮的小猫都卖完了，只剩下它无主赏识，女儿见它可怜乖巧，便抱回了家，现在它长到8岁了，还从未上过街，没有与异性接触的历史。它很喜欢我抚摸它，开心

时竖起后腿，表示出雌猫的架式，惹得人笑它痴情犹在。

养猫比养狗简单多了，它会自己在猫砂盆里解决大小便。原以为就这样把阿曼达养到终老也蛮省力，谁知初冬的一天，我突然发现它走路时跌跌撞撞，它跳上椅子，本不费吹灰之力，现在却摔了下来。阿曼达很顽强，又跳了几次，都以失败而告终。

我赶紧抱它去顽皮宠物医院看病，验血、拍片，也不能完全确诊，我怀疑它是否像人一样患了脑梗，要不要做核磁共

学做“白案”

蒸，白胖的馒头新鲜出炉。

过程要领基本掌握，自然就不会仅限于做馒头了。而包子的馅大致分为鲜肉和酱肉两类。前者加好盐、姜汁、味精和葱花后，最好再放点剁碎的金钩或瑶柱以提鲜，并注意要顺时针多搅动，这样的馅才安逸。而后者先用油将肉末炒好加入甜酱翻炒，再放上述佐料即可。要提醒的是，肉馅最好肥瘦三七开。如此肉馅，真可谓“包子有肉不在皮上”，油都会浸出来。如果在揉面时加点猪油白糖，那更锦上添花。当然，这些技艺，都是在书报电视耳濡目染及不断探索总结得来的。

在“白案”进程中，我渐渐发现其还有消除“陈货”、“废物”利用的功能。

有一次用香菇炖汤，肉吃完了香菇剩了不少。我灵机一

动，何不用来做包子馅？于是剁碎炒进酱肉里，吃起来别有风味，算“物尽其用”。

老婆热爱购物，旅游回来免不了会买一大包东西。吃的如金钩、瑶柱，蜜饯果脯、葡萄干、桂圆肉等，还有人家送的，一不小心就成了“陈货”。如何“推陈出新”？除了将金钩等放入包子馅、馄饨馅以及做面条的浇头外，蜜饯果脯之类，将其剁细可以做糖包子馅辅料，香甜可口；切成丝揉在发酵面里，蒸出来的馒头又好吃又好看。人家送来一筐红薯，近来有溃烂迹象。于是拣出一部分洗净蒸软去皮捏烂，和进面粉里发酵，蒸出来的馒头蓬松且带甜味。这是我当年下乡时“粗粮细做”的做法，堪称“古为今用”。

去年冬季，儿子

赏藏年画里的年味

□ 陆明华

退休后，我迷上了收藏年画。每年元宵节一过，我都会用小刀把门上张贴的年画小心揭掉，折叠好放进小箱中。

年画制作分为三步：绘稿、刻版、印刷。绘稿考验的是年画艺人的艺术功底，年画成品好坏，绘稿起决定作用；刻版要求十分严格，木板是雕版印刷的模具，一般

都选择质地坚硬、木纹细密的梨木为刻版材料。古代的年画艺人甚至不惜血本向收藏界的老前辈购买上好的木材做模具；印刷工艺也比较重要，为了让年画有更丰富多彩的颜色，就要用到套色工艺。每次上色，水墨要放得恰到好处，太多宣纸

会被浸破，太少则上色深浅不一。

收藏年画有“南桃北柳”的说法。南桃指的是桃花坞，北柳指的是杨柳青。我藏有苏州桃花坞《玉堂富贵》年画一幅（见图），其构图精巧，色彩雅艳，人物栩栩如生，让人百看不厌。