

在古代,一些历史名人对子女要求十分严格,他们严谨治家,在子女教育和行为规范上,可谓呕心沥血。下面这些事例,从深厚的历史中走过来,值得读一读。

历史上的曹操,教育孩子目标明确,在他心目中,孙权是孩子们的榜样,史有“生子当如孙仲谋”之说。曹操为教育子女,有针对性地为他们选择老师,其中一个重要的标准是深明法度。为激励孩子们发愤学习,曹操颁布了《读经令》:“凡属小时见爱,而长大始善,必用之,皆非有二言也。不但私乱臣妾,儿子亦不欲有所私。”意思是说,儿子们小的时候,我都喜欢,但是长大了,我会量才而用,说到做到,对部下,我不偏私,对你们我也公正,唯才是举,最有才能的人,才配当我的接班人。

岳飞,南宋抗金名将,民族英雄,共有五个儿子。岳飞像当年母亲对自己一样,对孩子们教育非常严格。据说,他可以让这些孩子生活过得更好一些,但岳飞始终保持简朴的生活,把余下来的钱充作军费,赏给将士。岳飞日常在家中只穿麻布,不穿丝绸,平时的饭菜很少有肉,而且规定几个儿子不得饮酒。岳飞常让儿子们读书之余到农田从事农劳动,告诫他们“稼穡艰难,不可不知也”。岳飞长子岳云,12岁入伍,岳飞对其武艺操练要求十分严格。一次,岳云身披重铠,操练骑马,一时忘了地形,从山上狂奔而下,结果连人带马栽进壕沟,衣服跌破了,脸上流出了血。岳飞大怒,命令军士打100军棍。众将士求情,岳飞仍不依,并说:“前驱大敌,亦如此耶!”在岳飞的严格管教下,岳云很快成长为一员勇将,在和金兵作战中,屡建战功,将士们称他为“小将军”。

唐代柳公权一门显贵。柳公权与其弟柳公权、其子柳仲



### 古人教子之法

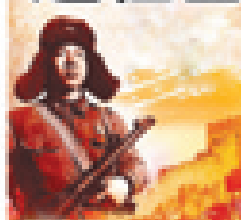
柳,其孙柳登、柳玘等皆至高官,柳家也以治家严谨而闻名,柳氏家法成为时人教育子孙的榜样。柳公权对子侄们要求十分严格,一到农忙年月,家中虽然储备甚足,但摆在子侄们眼前的始终是一棵菜。他还经常让他们挖野菜,对他们说:“你们爷等在外的时候,曾经因为我们兄弟学习不好,不给我们肉吃,我们终身没有忘记他老人家的教诲啊!”柳公权通过这种方法,教育子孙一方面要勤俭持家,同时还要勤学苦练。柳公权十分重视长幼之序,他在外任官时,有一次其子柳玘前来看望,柳公权要求他在距离衙门很远的地方就要下马,以示对长辈的尊敬。同时还要求他要尊重府中的所有人员,不要因为职位位高而轻视他们,也要对他们行跪拜之礼。在严谨家法影响下,柳玘写下了《诫子弟书》和《柳氏家训》,从做人到治家,集中体现了柳氏家法的精髓。

柳公权在山东潍县当县官时,儿子小童留在兴化乡下弟

弟郑墨家。小童6岁上学,为教育儿子,郑板桥专门给弟弟郑墨写了一封信,信中写道:“余五十二岁始得一子,岂有不爱之理!然爱之必以其道,以其道是真爱,不以其道是溺爱。”他的“道”是什么呢?郑板桥说:“读书中举,中进士做官,此是小事,第一要明理做个好人。”郑板桥最重视的还是儿子的品德,他嘱咐弟弟:“我不在家,儿便是由你管束,要秉其忠厚之情,就其残忍之性,不得以为幼子而纵恣也。”后来,郑板桥把儿子小童接到身边,经常教育小童要懂得吃穿穿衣的艰难,要同情穷苦人,要“明好人之道”、“爱天下农夫”。由于郑板桥的严格教育和言传身教,小童进步很快。郑板桥还平等对待自己的孩子和仆人的儿女,他说:“家人儿女,总是天地间一般人,当一般爱惜,不可使吾儿凌虐别人。凡属餐果饼,宜均分散给,大家欢喜就欢。若吾儿坐食好物,令人家人子远立而望,不得一沾唇齿,其父母见用特之,无可如何,呼之使去,岂非割心肉乎!”

曾国藩熟读古今历史,也看多了权臣子女的骄奢淫逸,他对自己的子女要求极其严格。他要求家里的子弟对“看读写作”四字缺一不可,多则书信详细询问如何求学问和做人,鼓励他们学当时文人士大夫不以傲的天文学和英语,还要保持简朴的作风,举止稳重,言行谨慎。对于女儿,曾国藩也是严格要求,他替亲手为媳妇和女儿们订了一个功课表,每天要做四件事。第一项做饭:早餐后做小菜、点心、酒等;第二项织布:上午时间要纺纱或缝布;第三项是女工:中饭后,要做刺绣之类;第四项是其它农工:晚饭后要做麻或缝衣,一直到二更才能收工。他怕她们不肯好好办,还在家书中特别说明,每个人“每月要做成男鞋一双,女鞋一只,否则宁工后,当作一总款。”

### 选在雷锋纪念日



文/赵海平

天渐转暖,恰巧周末,是个3月5日。我和老鱼挂了张结婚证。

那天我撒娇卖萌,发誓以后一定要记住这天,三年、五年、八年、十年……直到白头偕老,毕竟这是个甜蜜浪漫,又有爱有情有义的日子,是属于我们的纪念日。

老鱼与我十指相扣,从西湖断桥边登记处走出。那兴奋和激动的心情,久久不能平静。他忍不住打电话给好友:“阿强,要不要借过来,请你们来吃个饭,做个见证。”接着老鱼补充道:“从此我跟你一样,有老婆啦!”那天,我们两对年轻夫妇,一起爬了对面的山,下落到山脚下,好好补了一锅的鸡汤,地煮了一锅火锅,都为开启一段新的生活,而心情大好。

后来的很久,我都不知道这一天,到底意味着什么。直到第二年还是第三年,我才意外地发现,这一天,居然是雷锋纪念日。当我把这天大的发现,告诉老鱼时,他打趣地说:“嘿!看来我是‘雷锋’,娶了你这么脾气臭,常任性的人。”“我不服地回:‘哼!我才是‘雷锋’,找了你这么丑,这么胖,还特别的大男人主义的人。”

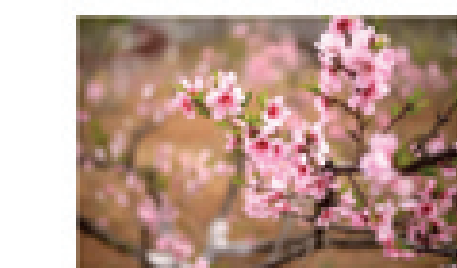
我们常常这样说,甚至有时为了教育孩子,或是别的意见有分歧时,我们忘记了当初相识时,那份彼此因为幸福,直想牵手到老的语言,我和老鱼间,因为各种琐碎,从起初的争吵,到后来的无言,有多少回甚至发誓:我要跟你离婚。

直至,有一年雷锋纪念日,喜欢问十万个为什么的儿子,冲撞问我雷锋是谁?我情不自禁地哼起:“学习雷锋好榜样,忠于革命忠于党,爱憎分明不忘本,立场坚定斗志坚……”忍不住在嘴角露出笑容,和深沉的感慨。我为前世的儿子,和当下生活的安稳,感到丝丝的温度。

是啊!曾经的雷锋,以及他那奉献的一生,为我们做出的无私奉献,以及给出人们多少的帮助……那一生“爱憎分明不忘本”,我和老鱼之间,为何不能把这种伟大的精神,用到小家庭里呢?

可能,选雷锋纪念日,我们去领一张结婚证,是一种巧合,但明明真是个好日子,和注入无形的雷锋精神,大爱还是小爱,都是因为有爱,生活才更美好,我和老鱼的那些鸡毛蒜皮之事,又值得什么耿耿于怀呢!

我突然决定,选雷锋纪念日,时刻不忘的——正是“向雷锋同志学习”,融会贯通。在婚姻中,学会理解包容,多做些小计较,并能宽恕和挽回,当初我们相爱的白头偕老啊!

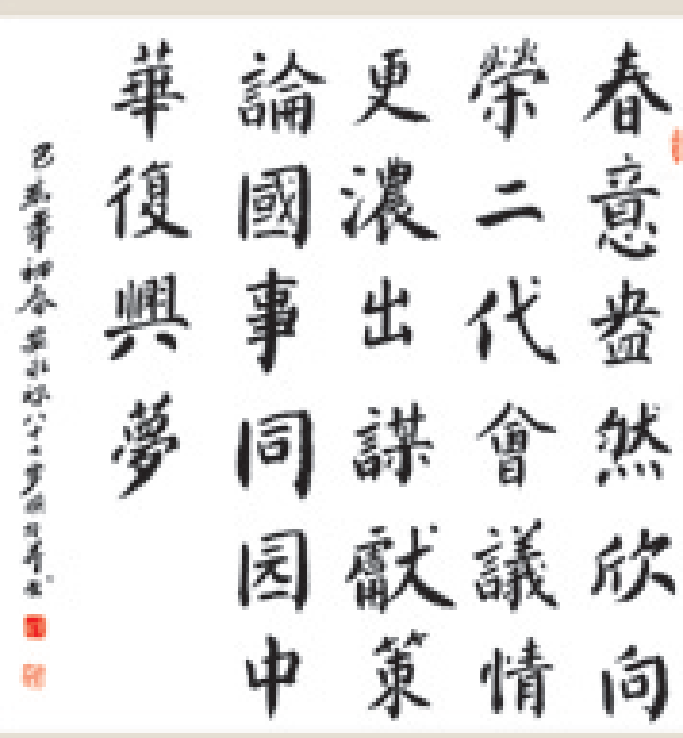


### 春芽

诗/陈杰

要怎么发芽  
要怎么发芽  
如春天一般  
像种子,发芽  
开弓没有回头箭  
人生何须后悔  
春的风吹,嫩芽被春雨入爱  
曾在世上,千盼一发  
射程只有一公分  
每一分则长,每一分则短  
红的,绿的,白的  
都是绿的

谁都不愿做绿孩子  
唯有春芽这精灵就正比特的黎明射中  
温暖的,年轻的  
尊贵相称,绿意盎然  
稚嫩的,引光催发的  
如生牛犊不怕虎  
谁说植物没有感情  
谁说植物不能分裂  
谁况空前  
在百花齐放之前  
酝酿出一台让人热血沸腾的  
胜利



文/陈杰

### 合阳羊肉饅饅最诱人

文/林孝川



说起关中美食大家无不对合阳羊肉饅饅赞口不绝,在合阳流传着“宁吃一盘饅饅,不吃酒席一桌”。足见合阳人对羊肉饅饅的钟爱。羊肉饅饅汤浓不腻,味美不酸;羊肉肥而不腻,瘦而不柴;面粉筋道耐嚼,软硬适中。不仅成为关中四大名小吃之一,也是当地人用来招待四方贵宾,必不可少的美食。

民俗大会上,王镇就用那“二合一”招待岳元帅。岳飞临品,觉得味道很美,就问这是什么物。王镇说:“肉是羊肉,饼子是馒头叫饅饅,我们胡人很爱吃。”岳飞说:“胡人能称为兄弟,也可以变一家,那就叫饅饅吧。”

说来羊肉饅饅也算是见证了民族大融合。

想要做出美味羊肉饅饅也要花费很多功夫。首先烙饼要用黄面,做出的饅饅才够筋道。将面粉卷成长条,卷起来压扁,擀成一尺方形的饼胚,置于锅中烙至七分熟,出锅后切成三寸细条,在熬羊汤要有耐心。特别是要掌握火候,等汤汁熬成浓稠的奶白色羊汤后,在咕嘟咕嘟冒泡,要加入大葱、肉桂、草蔻、良姜、胡椒、茴香、枳壳、草蔻、丁香等“十大调料”,随后放进切好的饼胚,这样一来汤汁更加香味扑鼻。

羊肉饅饅肉肥而不腻,瘦的不柴,饼酥而不硬,软而不粘,香气持久,鲜美适口,回味无穷。咽上一盘饅饅,红艳艳油汪汪的,绿绿的葱花一点绿,还没有下筷,就已经垂涎三尺,直淌口水了。浓浓的羊汤让人大地口福,鲜美的滋味令人回味无穷,吃过之后无不胃口留香。

羊肉饅饅还有一定的食疗作用。其为大热,温中暖胃,具有暖胃功能。常食能治胃寒,腹胀腹痛下泄,对伤寒、感冒、咳嗽亦有一定疗效,是老年人的滋补佳品。

猪年到了,大猪小猪们憨态可掬地走上了年画,走进了人们的视野,让人感到熟悉而陌生。上世纪七八十年代母亲养猪的情景又历历在目——

那个年代,农村家家户户都养猪,我家也不例外,而且猪圈里总有两三头,养着大的,养着小的,从未间断。春夏秋三季还好说,地里总有弄不完的野草,但到了漫长寒冷的冬天,猪的一日三餐就靠母亲做了。

冬天,阳光和煦的日子并不多,猪和人一样,只有吃饱,吃暖才能抗得住寒冷。母亲每天刷过碗后,都会把泔水放在火上烧热,再往锅里加入晒干的萝卜干,或烂白菜帮子,或小的,有破皮的红薯等,有时这些东西少了,她再往锅里加些麸子、糠,猪食就变得稠稠的,因为喂猪,母亲总是比我们睡醒晚。我们家厨房在后院,猪圈在大门外,喂猪要提着猪食桶,走过狭长的院子,一个来回少说有一百米,还要在寒风中看着猪吃,猪吃完了只好往猪圈跑,刚刷过碗的屋子,又是在大门外的寒风中站着,因为猪多,一桶根本不够,母亲还要再回来提。在寒风中,母亲的手冻得更厉害了,整个冬



### 母亲养猪

文/魏晓杰

天都是红扑扑的,到了第二年开春,天气变暖,手钻心的痒,又一挠就红,可又没有别的办法,母亲只能忍着,但看着猪一天天长大,母亲脸上常常露出欣慰的笑容。

母亲喂猪,还要时时监视着猪的行为,强势的猪或

绿地图艺公司最近建了所食堂,安排职工中午就餐。价钱不高,每餐10元,单位补贴一半。这本来是件大好事,可惜好景不长,职工食堂开了不到半月,就餐者日渐增多,怨声不断。

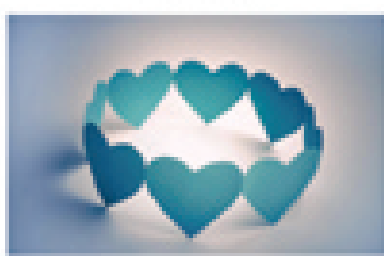
老工人吴爱华见此情况,主动请缨执掌了单位食堂的锅铲吧,穿上白大褂,带上厨师帽,拿起衣架上。吴爱华四十多岁,个头不高,貌不出众,爱说爱笑,她走路脚底生风,做事干净利落。她要接手食堂的话,爱人阻拦说,食堂的活又能又累,众口难调,出力不讨好,还是不干为好。吴爱华个性较强,她说越是这样我就越要试试,先摆下空荡荡,再打套会贴,不就是个职工食堂吗?又不是叫我去人民大会堂办宴会。

家庭主妇似乎天生会做菜,吴爱华做菜好吃,在亲戚朋友和工友间是有口碑的。接了单位食堂之后,吴爱华并不满足原来的厨艺,晚上下了班不是拉爱人一同去吃饺子,就是邀姐妹们聚餐。短短一个多月,她把小城中各家食府、美食城、土菜馆和特色菜的餐厅都吃了个遍,吃饭的间隙当然还会去后厨转一圈,夸一夸大厨师傅的手艺,讨教一下做某道菜的秘籍,功夫不负有心人,时间不长,吴爱华煎、炒、烹、炸、熘、爆、蒸、煮的技艺已经更上一层楼了。

职工食堂每天中午就餐有三四百人,三餐一汤,荤素搭配,够她一上午忙的,为了在不增加成本的基础上也能做出更多更好吃的菜,她基本上都买时令菜,很少买大荤菜,早晨起早去菜农自家种的菜,基本上不买批发市场来的菜。吴爱华拎着两兜菜,拎着篮子,风风火火地冲进食堂,厨房里立马响起了哗哗哗的流水

### 请喝一碗汤

文/何爱琴



声,咚咚的踩肉声,嗷嗷的切菜声,热闹的氛围仿佛藏了千军万马。用不了多久,食堂里便热气弥漫,各种食物的香味夹杂在一起,红烧、焖、香、煎……为了让职工们吃得满意,她换着花样的做,今天做了鸡肉炒菜花,明天就换个蒜香骨;今天做的是水煮鱼片,明天就换成红油鱼块,净要淋上热热的麻油,麻辣里配上姜汁,撒上葱粒,一盘菜端出来,色香味俱全,看着就让人流口水。职工们吃得开心,领导也很满意。大家都说吴爱华的手艺,本个中板院院没问题的。

吴师傅,今天的鱼香茄子香得让人流口水。吴师傅,今天的糊辣排骨香得让人流口水。吴爱华站在窗口给大家打菜递饭,听到夸奖,眼角笑出一朵花,好容易打就多吃点,吃得肚子好干话,她说这碗汤,声音又亮又脆。吴师傅,食堂要是有一碗好喝的汤就完美了,有人

建议。

吴爱华一拍胸脯,脸红了,看我糊涂的,怎么就忽视了呢?她歉疚地说。

绿地图艺公司的职工,基本上都在露天干活,袖排花草,移栽树木,修枝打叉,浇水施肥,一年四季都很辛苦。夏天,他们需要一碗汤解渴;冬天,他们需要一碗汤暖胃。单位食堂原来每餐也有汤,不是几颗蛋花汤见了一碗水,就是几根海带丝在一桶水里熬透锅,只有咸味,没有汤味。吴爱华接手食堂后,光想着在菜上下功夫,汤还是沿老做法,没有给予改善。

吴爱华开始琢磨汤汤,她叫爱人去书店买汤汤的菜谱,叫女儿帮忙在手机上下载汤汤的视频。那几天,他们家一日三餐,糊辣汤汤,不是玉米土豆蘑菇汤,就是内容丰富的萝卜汤,不是酸酸的番茄汤,就是微辣的鱼片汤。她爱人开玩笑说,这样喝下去,迟早要尿床。

一段时向摸索之后,吴爱华发现,原先的海带汤中添加几颗西红柿和煎豆腐,味道大不一样,蛋花汤中加几颗丝瓜片,又鲜又好看,用黄豆芽熬制的素高汤,味道非常鲜美,是用来提味的法宝,熬汤不仅要掌握火候和汤,还要注意水和食材的比例。几天后,职工们一进食堂,就被一股鲜美的汤味裹挟了,他们发现门口边长条桌上架架上只不剩糊辣汤,热气腾腾的汤,桶体上贴了一张红色的纸条,上面写了几个毛笔字。

请喝一碗汤。

这字出自没有什么文化的吴爱华师傅之手,歪歪倒倒的,在职工们眼中,像醉酒了一般。