

黑猫警长

□ 洪超

惯。比如,在门口挂一个坠有黑猫的风铃。有些富人,即使用黄金打造成猫作为装饰,也一定要用漆涂成黑色。动画片《黑猫警长》中的黑猫正是取其能破除黑暗邪恶、给家国带来平安吉祥之意。

《黑猫警长》在那个生活相对贫困的年代,陪伴着我们的童年,为我们建立了童年时期最初的善恶观和人生观。黑猫警长的英雄形象,抓捕坏蛋惩恶扬善的快意恩仇,已深印在我们的心中。记得看《黑猫警长》时我们总是情不自禁地为猫警们惩处搬仓鼠、食猴鹰、吃猫鼠时的英勇作为而大声喝彩。于是,当年的我们就坚定地认为对坏人要恨得咬牙切齿,对英雄要崇拜得五体投地,我们小小的心灵中就有了朦胧的善恶观。《黑猫警长》教会了我们为人处世的基本准则,让我们明白人活世上,要做一个好人,做一个堂堂正正的人。

《黑猫警长》的出现适逢其时,它为那个新旧交替的时代注入了生机和活力。这部影片出现在八十年代改革开放初期,那时的人们有强烈的求知欲和进取心,他们想积极进取,憧憬着美好的未来。所以,《黑猫警长》那破旧立新、不畏艰难险阻、勇斗恶势力、急流勇进的形象,正契合了人们迫切希望改革开放的愿望,它传达着蓬勃向上的朝气和一往无前的

豪气。

猫警们还用了现代化的武器歼灭敌人,这是锐意革新思想的体现。同时告诉人们,只有锐意进取,改革创新,才能真正地爱国,保一方平安。十年浩劫,国家深受破坏,人民看到国家遭难,心中多么忧伤,于是爱国情怀就自然而然地被激发出来。猫警们勇斗祸民之仓鼠,抓住吃红土围墙的野猪,这岂不就是歼灭祸国之“硕鼠”!

猫警们凭着冲天的勇气和力量敢于对抗强大且极具危险的“吃猫鼠”。这个坏蛋危险性极大,能直接吃掉黑猫警长和猫警们。按理说这会令黑猫警长和其手下闻风丧胆,可是,它们毫不退缩,迎难而上,它和战友们冒着生命危险勇斗歹徒,终于以万夫不挡之勇,以蹈死不顾的精神抓捕了恶徒,将它们绳之以法,这是无畏的改革精神的升华。

勇斗凶狠食猴鹰的白鸽上尉更是不惜牺牲生命,它虽壮烈牺牲,但展现了大无畏的改革精神和无私的奉献精神,这正是那个时代人们理想的真实体现。在改革开放初期,只有发扬大公无私和奋不顾身的精神,人们才能冲破改革途中一切的阻碍,开创一个美好的未来。



黑猫警长和白鸽上尉

挽挽吃吃

□ 罗泉报

老辈人走到一起,常有这样的对话:

“听说日脚弗错呀!”

“挽挽吃吃,胀弗煞,饿弗死。”

勤快的农村人,都是天一亮打开大门之后,头一桩事就把鸡窝门也打开了,大大小小的鸡们便一窝蜂地奔出了大门外,或去门前路边,或去屋后林地,开始了一天的挽挽吃吃。

挽,就是用爪子巴拉地面的杂草碎石或枯枝败叶,觅得野果嫩芽或小虫食之,肚子饱了,即相互追逐打闹,自然也行男欢女爱,肚子饿了,再转换场子甚至大迁徙,继续挽挽吃吃,直到快鸡眼暗的时候,各家的鸡认着各家的门,纷纷回到自己的鸡窝里。

冬冬夏夏,不论阴晴雨雪,日日如此。主人怕鸡偷懒或依赖,极少有给喂食的,这便是挽挽吃吃,这便是胀弗煞饿弗死。

朴实达观的溧阳农民将自己终日辛劳而得温饱的生活戏称为挽挽吃吃,把自己比作了自食其力的鸡,便是旧日令人羡慕吃陈米烧陈柴的富户也都是这么的自谦而不肯张扬。

这是溧阳的一种农耕文化,现时许多在外打工的年轻人即使赚了大钱,混出了名堂,回到家来也都学会了谦然一笑说:“挽挽吃吃罢了。”



中国溧阳第二届

宋园城观灯节

特约刊登

SONG TUAN CHENG

上世纪八十年代,《黑猫警长》一经播出,便博得无数人的喜爱,该片一时红遍大江南北。这部由诸志祥创作的动画片影响了整整两代人,成为那个时代人们心中的经典,成为二十世纪八、九十年代人们心中美好的记忆。

该动画片故事情节简单,讲述了机智、勇敢、帅气的黑猫警长率领警士痛歼搬仓鼠、侦破螳螂案、消灭一只耳等一个又一个危害森林安全的动物,令森林中各种动物得以安枕无忧的故事。但就是这样简单的动画故事,却牢牢地俘获了那个时代的人心。



搬仓鼠头目一只耳

在中国传统文化中,黑猫寓意着吉祥。黑猫能辟邪,使妖魔鬼怪不敢靠近。所以,古时的富贵人家都有养黑猫或者摆放黑猫饰品的习

溧阳市旅游局

有一种乡愁,情牵远方,叫“回家过年”;有一种记忆,无关风月,叫“家乡味道”。随着市旅游局会同中国烹饪协会、市餐饮业商会等单位主办的2016中国长寿宴暨“过年菜”大赛的圆满落幕,从155道长寿宴菜、116道“过年菜”中脱颖而出的获奖菜品成了市民关注的热点。获奖的68道“过年菜”,集历史传承性、发展创新性、经典特色性、经济大众性于一体,将溧阳美食文化推上了新的高度。市旅游局特开设溧阳“过年菜”专栏,介绍获奖菜品及其来历故事,以绘读者。

溧阳“过年菜”·砂锅红烧羊肉

制作者:史阿清 (埭头阿清大酒店)

羊肉含有丰富的脂肪、维生素、磷等,特别是钙、铁的含量显著地超过了牛肉和猪肉的含量,且胆固醇含量低,羊肉肉质细嫩,容易消化,可以增加消化酶,保护胃壁和肠道,从而有助于食物的消化,是滋补身体的绝好食品。

砂锅红烧羊肉的做法:选用本地优质活山羊,宰杀后剁块,水浸后洗净,下锅,选用生姜、茴香、桂皮、干辣椒、水磨辣椒、食盐、老抽等调料,烧至酥烂即成。



铜牌“过年菜”