

身逢盛世 重任在肩

李喆

这段时间,我们课题组正在加紧探讨针对动脉粥样硬化疾病的新型纳米治疗方法。在大家集体收看了党的二十大报告后,我们深深感受到党和人民对教育、科技的高度重视,让我们对未来更加信心满怀,动力十足,深感生逢伟大时代,肩负光荣使命。特别是二十大报告将科技、教育、人才进行了统筹部署,强调“必须坚持科技是第一生产力、人才是第一资源、创新是第一动力”,要“加快建设教育强国、科技强国、人才强国,坚持为党育人、为国育才”,这为我们高校科研工作指明了前进方向。

我和我先生都是十八大之后从海外留学归国,来到南京大学开展科研工作的。在海外学习、工作了八年之后回到祖国,我们最大的感受是,祖国日新月异的发展、优良的科研条件、浓厚的科研氛围,造就了很多重要的、重大的科技创新成果。

今年五月,习近平总书记给我们南京大学留学归国青年学者回信,殷切期待我们心系“国家事”、肩扛“国家责”。这让我们深感重任在肩,也因此及时调整了课题组方向,从基础科研勇敢向生物医学应用迈进。我们积极与省内的很多临床医生进行深入探讨,了解患者诉求和临床医学痛点,更脚踏实地地服务于民,也逐渐形成具有自己特色的科研方向。具体来说,我们在癌症等严重影响人民健康的疾病方面,使用世界科技前沿的核酸纳米技术进行更灵敏的检测与更高效的治疗。在针对癌症早期筛查的外泌体课题中,我们将检测时间从数小时缩短至半小时以内,并将检测灵敏度提高两个数量级;在针对耐药性癌症的基因治疗课题中,我们从万亿个候选序列中找到了一个高效的工具分子,它可以精确找到造成耐药的突变并将其彻底破坏,从而恢复癌症细胞对药物的敏感性。

未来属于青年,希望寄予青年。国家的强大为广大留学归国青年提供了施展才干的广阔舞台、无比光明的圆梦前景。身逢盛世,我们要始终牢记党和人民的嘱托,将国之大事铭于心、践于行,力争为国家培养更多人才,在科研中不断创新突破、在推动科技自立自强上再创佳绩。

(讲述人:南京大学现代工程与应用科学学院教授,光明日报记者苏雁采访整理,本文转自《光明日报》2022年11月8日第5版)

每到冬天,我的脑海里总会不自觉地浮现出这样的场景:窗外,寒风呼啸,屋里,暖意融融,一家人围炉而坐,吃着瓜子啃着猪蹄,听着古今讲着笑话,不知不觉,天就亮了……

这是小时候我们围炉熬冬的情景。那时候,尽管家里不是很富裕,但每年冬天的冬至日,母亲总会想着法子弄几个猪蹄回家“熬冬”,在她的眼里,“熬冬”和“熬年”一样重要,是冬天不可或缺的一项内容,只有把冬熬好了,日子才能由苦变甜。

长大后,我是不信这些的,但看见母亲一到冬至就忙得风风火火,心里总会升起一种美好,于是每年冬天的冬至日,我都会回家和家人一起“熬冬”。

所谓“熬冬”,就是熬猪蹄。听老一辈人说,“熬冬”吃猪蹄是为了避免冬天冻脚,所以,冬至节这天,不论家庭贫富,家家户户都会买几个猪蹄回家。在炖猪蹄之前,首先要将一根细长的铁棍放在火炉里,待它浑身变得火红时,取出来在猪肉上使劲滚烫,刹那间,一股浓烟缓缓升起。经过一番烟熏火燎,猪毛便被烫干净了,随后母亲会把它们放在院子里冲洗。陕北的冬天非常寒冷,虽然太阳明晃晃地照在头顶,但手一伸

现在的冬天,越来越不像冬天了。下雪天少,下大雪更少。还时常会遇到暖冬,连结冰的机会也不多。其实,只要落雪不酿成灾害,还是喜欢冬天的雪下大一些,冰结的厚实一些。那才算是个冬天,才充满冬日的趣味。

记忆中,儿时的冬天。仿佛三天两头就会下雪,降雪量也大。积雪没过膝盖,甚至腰部是常有的事情。更不要说那从屋檐垂到地面,高大粗实而晶莹剔透的冰锥,不要说那能够封冻整个河面,任人踩踏,来回过往的冰河。

“晚来天欲雪”。小时候,我喜欢晚上下雪。下雪的夜晚,除了做作业。吃过晚饭,便早早进入被窝。那时,家乡还没有通电,没有电视的乡下,娱乐节目也少。一切购物凭票的年代,一张煤油票来的也确实不易。连煤油灯也要节省着用。暗夜里,躺在温暖的被窝,听着簌簌的落雪声进入梦乡。

心里惦记着雪,醒得就早。哪怕是天还没有亮醒来,已经迫不及待想起来看雪。拉开大门的一刹那,就会被眼前的雪景所惊叹。丘陵、田野、村庄,处处堆积着厚厚的积雪。玉树琼枝,银装素裹,别提有多么妖娆和多姿。

厚厚的积雪时常能够没过膝盖。踩着皑皑白雪行走,脚下就会发出“嘎吱,嘎吱”的声响,像是用脚弹唱出的雪的

儿时的冬雪

孙伟

歌谣。一路走过,身后留下一串深深浅浅的脚窝印迹,镶嵌在大自然的雪野里,像丹青妙笔一幅写意的水墨画铺展在大地上。

堆雪人,打雪仗,追野兔。永远是儿时雪天孩子们的保留娱乐节目。乡下孩子堆雪人,极少用铁锹的。顺手在积雪厚实的地方挖上一个小雪团。再在地上前后左右来回滚动几下,就成了一个大雪球。推着前行堆积到一起,搭好雪人身体的。同样的方法,滚一个雪球,做雪人的脑袋。用树叶,草木,或者彩色纸片,勾勒出雪人的眼睛、鼻子、嘴巴和耳朵,甚至它的衣服纽扣、所使用的武器。一个栩栩如生的雪人就堆好了。

就在堆雪人快要完工的时候。有调皮,机灵的孩子,已经从旁边悄悄抓好两块雪团在手。然后,左顾右盼,选定目标。以出其不意,攻其不备的神速,将手中雪团砸向要进攻的对方。一时间,混乱的雪仗开战了。只见雪团乱飞,喊叫声,嬉笑声交织着。有的帽子掉了,还有的鞋丢了,也全然不顾。全力以赴

投入战斗。有两两相互对打的;有几个人追打一个的。有的,刚才还是并肩作战,忽而又相互对打,分不清敌我。直到人人几乎精疲力竭,有人大喊一声:“停”。整个战斗瞬间偃旗息鼓。各自清理满头、满身的雪渣。然后,嘻嘻哈哈一并散去。那样子,好像人人都是将军,人人都打了胜仗一般,开开心心,洋洋自得。

大雪天,只要雪停了。雪地上很容易就能够发现到野兔的行踪。顺着那踪迹一直追寻,也就不难找到野兔。被人撵着,奔跑一段路程的野兔,会躲在深深的积雪下面喘息。雪地上,会有它呼吸的气孔。追野兔的人,只要轻手轻脚走到跟前,顺着气孔,从上面一手下去,就会抓个正着。俗话说:兔子急了会咬人。被抓住的野兔惊慌失措,也会张口猛力咬扯。抓野兔者,一不小心就会被它咬伤。所以,抓野兔前,一般都会带着厚厚的手套做好防护。有一些遗憾,小时候我从来没有抓住过野兔。现在,野兔属于国家保护动物,严禁捕猎。再也没有机会在雪天去抓野兔了。

离开家乡,居住城池多年。也有偶然遇到大雪纷飞的冬季。也或是工作忙碌,没有认真欣赏雪景;也或是城里的雪天,少了乡下冬雪的原生态和野趣。总让我念念不忘儿时的冬雪。好像就在昨天晚上的梦里一样亲切。



吴志忠 摄

第 805 期

围炉熬冬

张淑兰

出,一会便被冻得通红通红。看着母亲那双冻僵的手不停地在水中挥舞,我心里常常会生起一股心疼,但每每前去帮忙,总是被母亲挡了回来,她说日子都是一点一点熬过来的,这点苦不算啥。

人常说,冬至大如年。在陕北乡村,过冬至的热闹程度真的不亚于过年。这天,家家户户都起的很早,先是把当年收获的瓜子、玉米、麦粒、麻籽、黄豆放在铁锅里炒,此举为“炒百虫足”,寓意就是把害虫的腿炒糊,使它们在来年不再危害庄稼,希望能有一个好收成。黄昏时分,炊烟又从屋顶荡出来,随着一阵叮叮咚咚的声响,熬冬就拉开了序幕。

熬冬的时候,母亲会倒上满满一锅水,然后把洗净的猪蹄放进去,等水滚开后,放入辣椒、花椒、生姜和盐。此时,外面的风越来越张狂了,像一头凶猛的怪兽蹿地直往屋里钻,我们见状,赶紧关门闭窗。随后,一家人相继坐下来,围在火炉四周,开始熬日子。

炭火在炉灶里呼呼燃烧着,火舌自锅底窜出,映得每个人脸绯红。灶口的青烟丝丝缕缕,锅里的猪蹄慢慢地熬着,熬着熬着就“咯嘟咯嘟”地唱起了欢快的歌儿。母亲端来针线筐,一针一线缝缝补补,热情的目光,把屋内映照得无比温馨,边上围着叽叽喳喳的孩子们,母亲微笑着回答完这个,拉一下线绳,又笑眯眯地回答着那个。在这样一种熬的热烈和暖香里,我们获取着一种温馨而期盼的氛围,围炉熬冬,我们承受着岁月的熬,精神的熬,心怀敬畏地熬,熬死煎活之后,体悟到一个道理,即使周遭刀霜剑,人无立足之地,但只要有一颗火热的心,都能熬过去。

当寒冷的北风吹得渐渐倦了,夜色中便传来了古老的歌谣:冬至熬一熬,来年好一好;冬至炒一炒,日子好又好。听着暖心的话语,笑容就绽放在母亲的脸上,她掀开锅盖,一股香气直冲屋顶。在炉火的滋润下,猪蹄炖的酥软绵烂,一口咬下去,便是满口留香。这时,满屋都是香气缭绕,云山雾海中,一家人就这样围着热气腾腾的猪蹄,啃着、说着、笑着、熬着,在食物的黏腻和氤氲的气息中熬掉了一个个忧愁,熬过了一个个寒冬,熬出了一个好日子。

冬来萝卜香

高桃芝

前几天,母亲给我捎来了一坛腌萝卜干。吃着那色泽金黄、香气四溢、酥脆爽口的萝卜干,记忆如漫天飞舞的雪花,瞬间飘回我的童年和乡村……

小时候,每到冬天,我常常跟着母亲,手提竹篮,到自家菜园里拔萝卜。霜降后的萝卜,个大,皮薄,不管是白的,还是红的,模样都十分可爱,我们每次都把竹篮装得满满的。

老家一带,种的萝卜无外乎也是红萝卜和白萝卜两种。经霜的红萝卜辣味少,水分多,削皮后生吃,萝卜肉洁白晶莹,雪梨一般,又脆又甜。冬天没有水果,没有零食,红萝卜就和红薯一样,成了我们儿时最可口的美食。而白萝卜呢,生吃的话,口感就稍微差些了,不过,用来炒、煮或熬汤,那是最合适的。

母亲手巧,萝卜到了她的手里,能做出很多种菜肴,无论是炒的,还是煮的、炖的,可谓花样百变,样样都是美味。不过,我最爱吃的还是腌制的萝卜干。可以说,萝卜干是老家人餐桌上的必备菜,即便菜篮子丰盈殷实的今天,也照样少不了它。

冬天,是腌制萝卜干最好的季节。入冬后,村里家家户户都在腌制萝卜干,到处弥漫着萝卜干淡淡的清香。晾晒在冬日暖阳下的一串串一簞簞或红或白的萝卜干,成了乡村一道独特的风景,格外养眼,十分诱人。

萝卜干晒干至六七成,便用清水冲洗干净,再晾晒,待水分差不多晾干后,拌入适量的食盐、五香八角、糖、味精、大蒜、生姜等调味品,最后,装坛密封,约摸一个星期后就可以开坛享用了。

腌好了的萝卜干,可以直接佐饭,尤其适宜于喝粥,只需三两根萝卜干,便可喝下一碗粥;如果想要口味精致些,那就将其切碎,放入干辣椒爆炒,出锅后淋上香油,一道香喷喷的炒萝卜干便大功告成,吃起来既酸又辣,特别脆嫩,特别耐嚼,令人胃口大开,食欲大增,委实是一道不可多得的下饭菜。

儿时,母亲常对我说:“吃得萝卜,百事可做。”意思是人生在世,不要贪图享受,不要怕吃苦。幼稚天真的我,哪能理解话里的深意?长大成人后,饱尝了生活的艰辛,才渐渐明白了母亲这句话蕴含的道理。如果以萝卜喻人,它也是草根一族,愿意常吃萝卜者,为人处世一定比常人多一些淡泊和从容,我希望自己也是这样。

俗话说“冬吃萝卜夏吃姜”,那就让美味可口的萝卜陪伴我们度过漫漫严冬吧。