

连环画
(小人书)
第六册

劝学篇

记知青点心小组活动片断

编辑：一枝青

出版社：花生屯中国知青出版社

定价：0.5元



劝学篇？

学什么？

学驴打滚！





君子曰：学不可以已。青、取之于蓝，而青于蓝；冰、水为之，而寒于水。

故不登高山，不知天之高也；不临深溪，不知地之厚也；不闻先王之遗言，不知学问之大也。**不学驴打滚，不知我老公厨艺之精也！**



选取糯米粉一袋。



放入盘中，加温水调匀。在蒸锅中蒸40分钟。



选用(烤)熟的豆粉，朝鲜店里有卖。比如这种。



还有这种也行。



把蒸熟的面
擀开，上下都
撒上豆粉。



抹上罐头
里的红豆
沙。



把面片卷成卷，再
用刀切成小块，放
入盘中。



各位，您的驴打滚就做好了。



要说你先生的驴打滚，真是华府第一的驴打滚！

唉哟！不敢当，不敢当！
其实，不瞒你说，他那两下子，还是当年追我那会儿，从我妈那学去的！



吾尝终日而思矣，不如须臾之所学也。



吾尝跂而望矣，不如登高之博见也。



吾今日学到驴打滚，如虎添翼，回家在太太面前可大显身手也！



一知青没把自己的驴打滚做好，内心深感不快。

李翔老师劝之：

莫伤心，莫难过。劝学篇中有：
锲而舍之，朽木不折；锲而不舍，金石可镂。



包肉粽



登高而招，臂非加长也，而见者远；
顺风而呼，声非加疾也，而闻者彰。
拜师而烹，料非精良也，而食者馋！



不过，我要事先声明一下。

我今天教授的技术，是知青协会拥有的自主知识产权。

你们可不能在家里随意使用的！





先用老抽把糯米拌匀。
主要是上颜色。



再用老抽泡泡五花肉。



把粽叶在手心里卷成三角形的口袋。



把五花肉和糯米填入口袋里。



用粽叶的尾部把粽子口盖住。



再用线绳把粽子绑紧，越紧越好。



怎么样，就这么简单，学会了吗？



会者不难，难者不会呀！



我绑粽子老
绑不好。
有什么绝
招？



绝招就
是五花
大绑。



瞧这认真劲儿，还记笔记呢！学而优则仕！



要知道这么费
劲儿看，当初
就应该穿着三
寸高的高跟鞋
来。省得把脚
尖都给踮酸
了！

驴打滚和粽子吃多了的副作用：

知春晚的名主持人。

男主持吃到兴头上，划起了酒拳：

五回手哇，八匹马呀！
不吃粽子，白不吃呀！

女主持。。。。



报告-----:打起来了，打起来了！

谁跟谁打起来了？

沙奶奶和阿庆嫂打起来了！

荀子曰：

积土成山，风雨兴焉；积水成渊，蛟龙生焉；积善成德，而神明自得，圣心备焉。故不积跬步，无以致千里；不积小流，无以成江海。

学恶乎始？恶乎终？曰：其数则始乎诵经，终乎读礼；其义则始乎为士，终乎为圣人。真积力久则入。学至乎没而后止也。故学数有终，若其义则不可须臾舍也。为之人也，舍之禽兽也。故书者、政事之纪也；诗者、中声之所止也；礼者、法之大兮，类之纲纪也。故学至乎礼而止矣。夫是之谓道德之极。礼之敬文也，乐之中和也，诗书之博也，春秋之微也，在天地之间者毕矣。

行啦，行啦！抽点空看你一本小人书，这么费劲！一痛之乎者也，有完没完啦？

**罢了，罢了。但是，
诸位欲尝人间山珍海味，华府知青协会也！**