



# 我的川菜人生



## 川菜烹饪秘笈

杜德彬 著

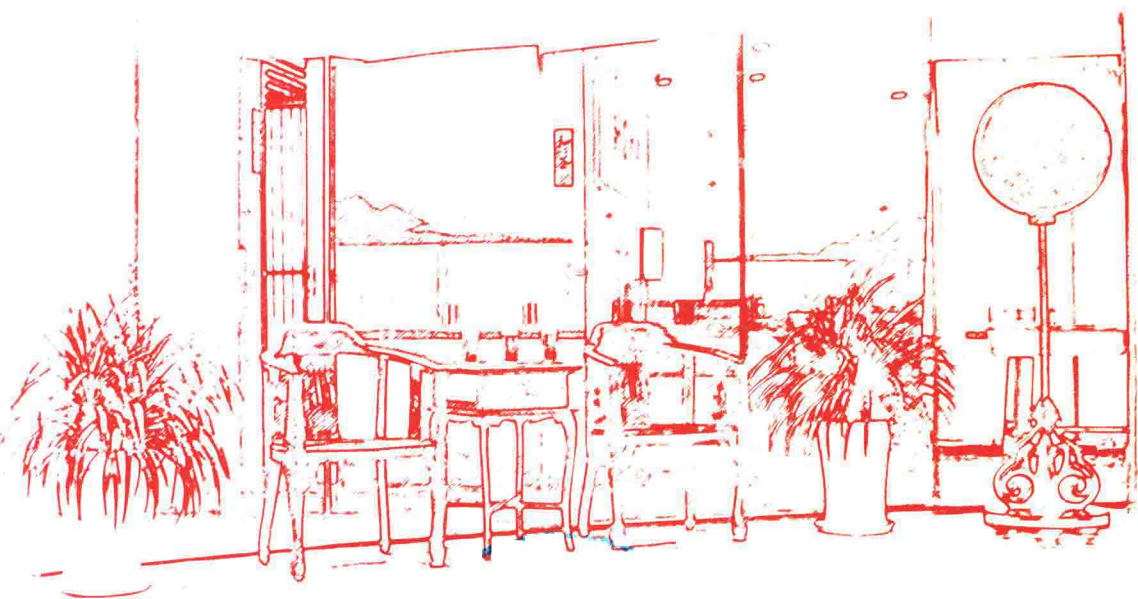


青島出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE



# 我的川菜人生

——川菜烹饪秘笈 杜德彬 著



青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

我的川菜人生-川菜烹饪秘笈/杜德彬 著. —青岛: 青岛出版社, 2012. 8

ISBN 978-7-5436-3845-7

I. 我… II. 杜… III. 菜谱-四川省 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第096620号

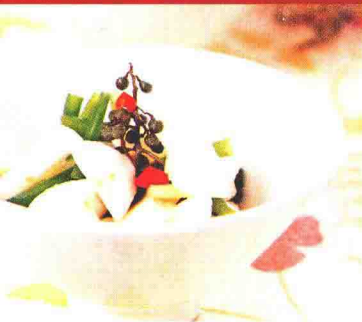


- 书 名 我的川菜人生-川菜烹饪秘笈  
著 者 杜德彬  
出版发行 青岛出版社  
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)  
本社网址 <http://www.qdpub.com>  
邮购电话 13335059110 0532-68068026 0532-85814750 (传真)  
策划编辑 周鸿媛  
责任编辑 徐 巍  
特约编辑 肖 雷  
封面设计 毕晓郁  
设计制作 宋修仪  
摄 影 北京浩瀚世视摄影有限公司 刘志刚  
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司  
印 刷 青岛嘉宝印刷包装有限公司  
出版日期 2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷  
开 本 16开 (710×1010毫米)  
印 张 10  
书 号 ISBN 978-7-5436-3845-7  
定 价 36.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如有发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068629)

本书建议陈列类别: 美食类



## 序言 xuyan

3 【一个厨师的精彩与悲壮】

## 一 我的川菜人生 wodechuancairensheng

- 11 一 穷人的孩子早当家
- 15 二 身负军人的使命
- 18 三 半是征伐半是炊
- 21 四 在老转村扎根
- 29 五 我对做菜的感悟
- 35 六 我病了

## 二 杜德彬经典川菜精选 dudedebinjingdianchuancaijingxuan

### ① 蔬果篇

- |    |        |    |       |
|----|--------|----|-------|
| 40 | 金椒蕨菜   | 52 | 鱼香茄盒  |
| 41 | 四川泡菜   | 53 | 烧拌鲜笋  |
| 42 | 开水白菜   | 54 | 孜然烤土豆 |
| 44 | 菜根香    | 55 | 土豆焖饭  |
| 45 | 冰镇芥蓝   | 56 | 灯影苕片  |
| 46 | 糊辣莲白   | 57 | 竹荪肝糕汤 |
| 47 | 桂花珊瑚雪莲 | 59 | 姜汁豇豆  |
| 48 | 麻辣马蹄   | 60 | 杏仁豆腐  |
| 49 | 炆瓜条    | 61 | 家常豆腐  |
| 50 | 烧椒茄子   | 62 | 麻婆豆腐  |
| 51 | 老醋茄子   | 63 | 乡村菜豆花 |

- |    |      |    |       |
|----|------|----|-------|
| 64 | 豆汤饭  | 67 | 干锅茶树菇 |
| 65 | 油焖腐竹 | 68 | 菠萝饭   |
| 66 | 油焖香菇 |    |       |
- 

## ② 畜肉篇

- |    |         |     |       |
|----|---------|-----|-------|
| 70 | 蒜泥白肉    | 86  | 夫妻肺片  |
| 71 | 锅巴肉片    | 87  | 椒麻腰片  |
| 72 | 回锅肉     | 88  | 火爆腰花  |
| 75 | 坨坨肉     | 89  | 银肺炖苦瓜 |
| 76 | 东坡肉     | 90  | 鱼香肝片  |
| 77 | 荷叶饼夹扣肉  | 91  | 川味香肠  |
| 78 | 老转秘制咸肉  | 92  | 石锅脆肠  |
| 79 | 野菜肉丸子   | 94  | 米椒羊肉碎 |
| 80 | 水煮肉片    | 95  | 香菜羊肉丸 |
| 81 | 旱蒸腊肉    | 96  | 干拌腱子肉 |
| 82 | 糖醋排骨    | 97  | 陈皮牛肉  |
| 83 | 糯米骨     | 99  | 毛血旺   |
| 84 | 冰镇酸辣草原肚 | 100 | 清炖牛肉  |
| 85 | 干烧蹄筋    |     |       |
- 

## ③ 家禽篇

- |     |        |     |        |
|-----|--------|-----|--------|
| 102 | 棒棒鸡丝   | 113 | 香辣鸡翅中  |
| 103 | 椒麻鸡    | 114 | 雪花鸡淖   |
| 104 | 贵州鸡    | 115 | 泡椒凤爪   |
| 105 | 米豆腐烧鸡  | 116 | 折耳根拌鸡杂 |
| 106 | 姜汁热窝鸡  | 117 | 泡椒鸡杂   |
| 107 | 花椒鸡丁   | 118 | 盐水鸡胗   |
| 109 | 双味白斩鸡  | 119 | 糯米鸭    |
| 110 | 泡姜芋头烧鸡 | 120 | 泡菜鸭舌   |
| 111 | 宫保鸡丁   | 121 | 芥末鸭掌   |
| 112 | 干锅翅尖   | 122 | 宫保鹅肝   |



## ④ 水产篇

- |     |        |     |         |
|-----|--------|-----|---------|
| 124 | 陈皮沙丁鱼  | 143 | 豆汤蟹黄切肉丸 |
| 125 | 豆瓣鱼    | 144 | 麻辣爆花蛤   |
| 127 | 糖醋脆皮鱼  | 145 | 泡椒扇贝    |
| 128 | 椒麻加州鲈鱼 | 146 | 葱椒海螺片   |
| 129 | 泡椒烤鱼   | 147 | 鲍鱼红烧肉   |
| 130 | 油酥带鱼   | 148 | 白肉拌海参   |
| 131 | 峨眉鳝丝   | 149 | 干烧海参    |
| 133 | 香麻鳝鱼   | 150 | 温拌活海参   |
| 134 | 五香熏鱼   | 151 | 酸辣海参    |
| 135 | 酸菜鱼    | 152 | 豆汤海参    |
| 136 | 砂锅鱼头   | 153 | 麻辣牛蛙    |
| 137 | 鱼鳞凉粉   | 154 | 红煨甲鱼    |
| 138 | 鲜虾萝卜丝  | 155 | 香辣甲鱼    |
| 139 | 双味醉虾   | 156 | 芋头烧甲鱼   |
| 140 | 香辣虾    | 157 | 猪尾烧甲鱼   |
| 141 | 白菜虾包   | 158 | 海鲜毛血旺   |
| 142 | 米粉炒蟹   |     |         |

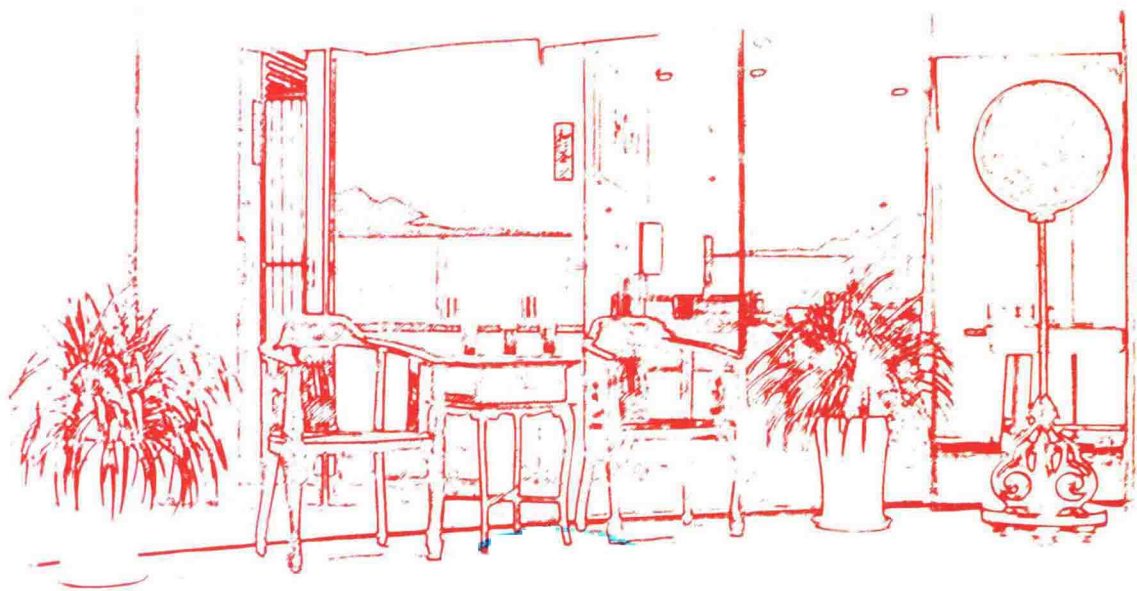
## 后记 houji

- 159 【让生命活得更有长度】



# 我的川菜人生

——川菜烹饪秘笈 杜德彬 著



青島出版社

QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

我的川菜人生-川菜烹饪秘笈/杜德彬 著. —青岛: 青岛出版社, 2012. 8

ISBN 978-7-5436-3845-7

I. 我… II. 杜… III. 菜谱-四川省 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第096620号



- 书 名 我的川菜人生-川菜烹饪秘笈  
著 者 杜德彬  
出版发行 青岛出版社  
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)  
本社网址 <http://www.qdpub.com>  
邮购电话 13335059110 0532-68068026 0532-85814750 (传真)  
策划编辑 周鸿媛  
责任编辑 徐 巍  
特约编辑 肖 雷  
封面设计 毕晓郁  
设计制作 宋修仪  
摄 影 北京浩瀚世视摄影有限公司 刘志刚  
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司  
印 刷 青岛嘉宝印刷包装有限公司  
出版日期 2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷  
开 本 16开 (710×1010毫米)  
印 张 10  
书 号 ISBN 978-7-5436-3845-7  
定 价 36.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如有发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068629)

本书建议陈列类别: 美食类



# 序言

## 【一个厨师的精彩与悲壮】

■ 中国孔子基金会副理事长 王大千

2011年11月1日下午，突然接到老转村集团牛总在从青岛到济南的动车上打来的电话。他说：“你在济南吗？我一会儿就到济南站。”我知道牛总是回来看厨师长小杜的，医生说小杜的病情非常严重，恐怕不几天就要离开人世。我早已知道小杜查出癌症的情况，已住院多日，但听到这个消息还是很悲切。我说：“老兄，你等着我，我们一起到医院去，我要看小杜师傅最后一眼。”

我和牛总如约来到济南中心医院病房。小杜看到我俩，心情无比激动，努力地要坐起来，却起了两次都没有成功。这时我赶到他病床前，说：“不要动，不要动。”此刻他正输着氧，打着点滴。小杜从被子里费力地抽出手来抓住我

的手，嘴角蠕动着，含混地说着：“谢谢！谢谢！”眼角情不自禁地溢出了泪水。握着这双有些浮肿的手，我的双眼立刻湿润了。

那一刻，我感慨万千。

这是一双普通男人的手，这是一位川菜厨师的手，如果你来过济南最早的川菜馆——老转村，你可能不认识小杜这个人，但一定尝过他亲手做的菜。从一个小厨师到酒店的厨师长，这双掌勺的手，18年来为多少人炒过多少次菜，已经数不清了；多少活色生香的川菜是这双手亲自做出来的，让无数人平淡的生活更有滋味和色彩。如今，这双酿造出美好生活的手已变得虚弱无力，哪能不让人悲从中来，唏嘘再三！



我认识小杜，是因为老转村。老转村在济南，在青岛，在山东其他地市，乃至在全国都是一个响当当的餐饮品牌。牛虎兵，是老转村的创始人，更是我的挚友。在近二十年的交往中，我们从相识到相知，已成为相濡以沫的同道与兄弟。牛总的很多同事和员工也成了我的朋友，小杜就是其中的一位。小杜是四川泸州人，18年前，从遥远的巴山蜀水，过山川，越河流，乘坐老旧的绿皮火车，走过迢迢蜀道，来到了济南，与从重庆转业回济南的牛虎兵夫妇一起创业，开办当时济南第一家川菜馆——老转村。18年来，他从一个年轻的厨师成长为厨师长，再到今天老转村餐饮集团的总厨，其勤勉，其智慧，当是一般人所不能比。然而，直至今日，大家还是亲切地称他为小杜，直到他出版《海鲜川烹》时，我们才知道他的大名叫杜德彬。

在病床前，小杜的妻子，一位质朴、善良的川妹子讲起的事情让我动容：当得知小杜患了不治之症后，他的七旬老父亲来济南照看儿子，父亲想接他回四川老家，小杜几次都坚决拒绝。他说：“老转村就是我的家，山东就是我的故乡，我对这里有感情，我活着，就舍不得离开这里。”当医生通知家属小杜病危时，他让妻子给牛总发短信，他对妻子说：“快让牛总来，最懂得我的人就是牛总，当我离开这个世界的时候，有牛总在我身边，我走得踏实。”小杜的妻子慢慢地撩起他的衣服，让我们看他肿胀的腹部，深情地说：“知道他难受，他每天都不停地抓挠，癌

细胞已经扩散到骨髓了。但是我更想多留他几天，再让他看看他眷恋的亲人和这个世界。”

更让我感动的是，牛虎兵这位出身行伍却酷爱中国传统文化的民营企业家，在老转村既是老板，又是有情有义有担当的兄长。在小杜病危期间，他做出了一个令人感佩的举动：出资数万元为一个打工厨师出版烹饪专著，记录小杜在老转村18年的厨艺和劳动成果。一个普普通通的川菜厨师，来自异乡，罹患绝症，能留给这个城市和人们的记忆可以说微乎其微，他的劳动成果和人生智慧能够结集出版实属奢望。小杜倍加珍惜这个难得的机会，认为这是他最神圣的事情，一遍一遍地改稿，一个一个地梳理菜谱，一遍一遍地修改文字，虽然没有多少章节，可小杜做得是那样认真仔细。因为他知道自己的时间已经不多，他要用好这最后的每一寸光阴。在编书期间他好似换了一个人，精神明显好了起来，常为他的这本心血之作忙碌到深夜。我为他联系了青岛出版集团，当出版集团的贾总得知情况后，非常感动，也非常支持，用了不到一个月的时间就赶印出版了《海鲜川烹》。当小杜12岁的女儿拿到带着墨香的精美图书时，跟爸爸开玩笑说：“爸爸你该知足了，你出版了专著，就是专家了。你是一个了不起的厨师爸爸。”小杜看着调皮的女儿，无比欣慰地笑了。这是小杜最幸福的时刻。牛总就是这样一个可以生死相托的人，他让这位普通的厨师得以实现人生的尊严与寄托。

那一天，也许是我们和小杜见的最后一面

了，终日服侍病人的妻子来不及与他留下最后的合影。我特意拿出相机为他们夫妻拍照留念。小杜示意妻子把病床的靠背抬得高一点，让他的姿势更正式一点，他坚强地笑着，让我记录下这珍贵的真情瞬间。

然而噩耗还是在2011年11月14日的中午传来了。尽管医生尽了最大的努力，尽管老转村牛总夫妇和员工捐款15万元继续救治，但最终还是没能挽回小杜年轻的生命。

一个厨师去了，他没有惊天动地的传奇，也没有多少鲜花与友人凭吊，就像秋风里随风坠落不被人关注的一粒果实，但他走完了自己踏实而饱满的人生，完成了自己对泥土的回报。作为一个厨师，看到自己的书出版是惊喜而欣慰的，他满足地笑别了人间。

这就是真实的生活。杜德彬在他弥留之际用菜谱记录了他生命的智慧与汗水的印痕，书写了一个厨师的生命精彩。在与病魔抗争的最后时光

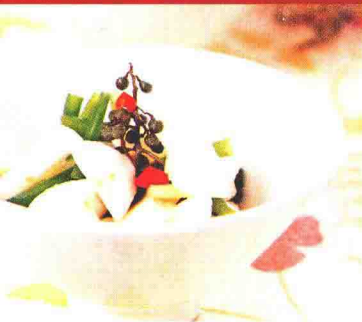
里，他每时每刻强忍着剧痛，精心地烹调，为这个世界留下生活的美味与美好。在病床前，他艰难编书的身影让我们看到了与病魔斗争的毅力与坚韧，也看到了生命的执着与坚强。在小杜的追悼会上，牛总告诉我，他和公司的员工还在准备为小杜出一本记录他四十多岁生命的传记《我的川菜人生》。如今，这本书终于面世，从这本书中，我们会看到生命的坚强与真情的力量。

每个人终究是要走的，人生终会到达最后的那一站。一个厨师的生命旅程终结于他感恩的异乡与团队，是不幸中的幸运与幸福。如著名作家史铁生在他的名篇《我与地坛》里所写：正像出生一样，死亡是一个必然会降临的节日。小杜在痛苦中有欣慰，在留恋中有满足，在平静中有彻悟，在最后的握别里，他看到的是大家庭里的真情与爱……

亲爱的小杜老弟走好，英年早逝的你活得安分，走得安详。



▲杜德彬著《海鲜川菜》



## 序言 xuyan

3 【一个厨师的精彩与悲壮】

## 一 我的川菜人生 wodechuancairensheng

- 11 一 穷人的孩子早当家
- 15 二 身负军人的使命
- 18 三 半是征伐半是炊
- 21 四 在老转村扎根
- 29 五 我对做菜的感悟
- 35 六 我病了

## 二 杜德彬经典川菜精选 dudedebinjingdianchuancaijingxuan

### ① 蔬果篇

- |    |        |    |       |
|----|--------|----|-------|
| 40 | 金椒蕨菜   | 52 | 鱼香茄盒  |
| 41 | 四川泡菜   | 53 | 烧拌鲜笋  |
| 42 | 开水白菜   | 54 | 孜然烤土豆 |
| 44 | 菜根香    | 55 | 土豆焖饭  |
| 45 | 冰镇芥蓝   | 56 | 灯影苕片  |
| 46 | 糊辣莲白   | 57 | 竹荪肝糕汤 |
| 47 | 桂花珊瑚雪莲 | 59 | 姜汁豇豆  |
| 48 | 麻辣马蹄   | 60 | 杏仁豆腐  |
| 49 | 炆瓜条    | 61 | 家常豆腐  |
| 50 | 烧椒茄子   | 62 | 麻婆豆腐  |
| 51 | 老醋茄子   | 63 | 乡村菜豆花 |

- |    |      |    |       |
|----|------|----|-------|
| 64 | 豆汤饭  | 67 | 干锅茶树菇 |
| 65 | 油焖腐竹 | 68 | 菠萝饭   |
| 66 | 油焖香菇 |    |       |
- 

## ② 畜肉篇

- |    |         |     |       |
|----|---------|-----|-------|
| 70 | 蒜泥白肉    | 86  | 夫妻肺片  |
| 71 | 锅巴肉片    | 87  | 椒麻腰片  |
| 72 | 回锅肉     | 88  | 火爆腰花  |
| 75 | 坨坨肉     | 89  | 银肺炖苦瓜 |
| 76 | 东坡肉     | 90  | 鱼香肝片  |
| 77 | 荷叶饼夹扣肉  | 91  | 川味香肠  |
| 78 | 老转秘制咸肉  | 92  | 石锅脆肠  |
| 79 | 野菜肉丸子   | 94  | 米椒羊肉碎 |
| 80 | 水煮肉片    | 95  | 香菜羊肉丸 |
| 81 | 旱蒸腊肉    | 96  | 干拌腱子肉 |
| 82 | 糖醋排骨    | 97  | 陈皮牛肉  |
| 83 | 糯米骨     | 99  | 毛血旺   |
| 84 | 冰镇酸辣草原肚 | 100 | 清炖牛肉  |
| 85 | 干烧蹄筋    |     |       |
- 

## ③ 家禽篇

- |     |        |     |        |
|-----|--------|-----|--------|
| 102 | 棒棒鸡丝   | 113 | 香辣鸡翅中  |
| 103 | 椒麻鸡    | 114 | 雪花鸡淖   |
| 104 | 贵州鸡    | 115 | 泡椒凤爪   |
| 105 | 米豆腐烧鸡  | 116 | 折耳根拌鸡杂 |
| 106 | 姜汁热窝鸡  | 117 | 泡椒鸡杂   |
| 107 | 花椒鸡丁   | 118 | 盐水鸡胗   |
| 109 | 双味白斩鸡  | 119 | 糯米鸭    |
| 110 | 泡姜芋头烧鸡 | 120 | 泡菜鸭舌   |
| 111 | 宫保鸡丁   | 121 | 芥末鸭掌   |
| 112 | 干锅翅尖   | 122 | 宫保鹅肝   |



## ④ 水产篇

- |     |        |     |         |
|-----|--------|-----|---------|
| 124 | 陈皮沙丁鱼  | 143 | 豆汤蟹黄切肉丸 |
| 125 | 豆瓣鱼    | 144 | 麻辣爆花蛤   |
| 127 | 糖醋脆皮鱼  | 145 | 泡椒扇贝    |
| 128 | 椒麻加州鲈鱼 | 146 | 葱椒海螺片   |
| 129 | 泡椒烤鱼   | 147 | 鲍鱼红烧肉   |
| 130 | 油酥带鱼   | 148 | 白肉拌海参   |
| 131 | 峨眉鳝丝   | 149 | 干烧海参    |
| 133 | 香麻鳝鱼   | 150 | 温拌活海参   |
| 134 | 五香熏鱼   | 151 | 酸辣海参    |
| 135 | 酸菜鱼    | 152 | 豆汤海参    |
| 136 | 砂锅鱼头   | 153 | 麻辣牛蛙    |
| 137 | 鱼鳞凉粉   | 154 | 红煨甲鱼    |
| 138 | 鲜虾萝卜丝  | 155 | 香辣甲鱼    |
| 139 | 双味醉虾   | 156 | 芋头烧甲鱼   |
| 140 | 香辣虾    | 157 | 猪尾烧甲鱼   |
| 141 | 白菜虾包   | 158 | 海鲜毛血旺   |
| 142 | 米粉炒蟹   |     |         |

## 后记 houji

159 【让生命活得更有长度】



# 我的川菜人生

WODECHUANCAIRENSHENG



我叫杜德彬，是个生长在四川，成就在山东的川菜厨师。我生长的地方位于四川省东南部，就是现今泸州市辖下的泸县。左图为我编写《海鲜川烹》期间拍摄的照片，那时，我已身患重病。



←一个厨师的平凡人生

我叫杜德彬，是个生长在四川，成就在山东的川菜厨师。我生长的地方位于四川省东南部，就是现今泸州市辖下的泸县。泸县古称江阳，汉武帝建元六年即已设立县治，中国第一江长江与小有名气的沱江就在这里会合，而后静静地流过，“川南第一湖”玉龙湖横卧其间。长期经受江河湖水滋润的泸县人，早已运化成了一种这样独特的品格：朴实温和、敦厚淳良。

泸县境内山川秀美，而但凡山川秀美之处，又无一不是人杰地灵之乡。屹立千年、堪与赵州桥媲美的龙脑桥，就是展现我家乡人灵秀之气的的一个杰作。

或许是由于这一绵延不绝的灵秀之气代代传承的缘故，自古及今泸县可以说是才俊辈出。他们之中虽然很少有人做出过感天地、泣鬼神的经天纬地之举，但在许多领域都有自己的建树，为世人所称道。

我从小都在努力成为其中的一员。虽然我所从事的行业是餐饮，干的是厨师，但我相信行行出状元，只要刻苦努力、拼搏进取，我也会成为家乡人的骄傲。如今我已经过了不惑之年，回首往事，虽然说没有取得大的成就，但自认在事业上还是取得了不小的收获，纵使不能为家乡人称道，起码也没给家乡人丢脸。如果对自己四十多年的岁月加以总结，扪心自问的话，那么，我的内心多的是欣慰，而不是愧疚。一句话：问心无愧。



## 一 穷人的孩子早当家

1967年10月20日，泸县太伏镇林桥村，世代务农的杜尧先家诞下了第二个男婴。

那个男婴就是我。

我的父母都比较瘦弱。长期的田间劳作加上饮食粗糙，使得当时尚还年轻的父母过多地领略了生活的艰辛和疲累，身板不似一般人那么强壮。而我一生下来就是一副虎头虎脑的样子。前来道喜的乡亲们看着我那虎头虎脑的模样，纷纷对我的父母说：“你们看，这个孩子大头大脸的，完全没有那些穷困相，将来肯定有出息。这就是古人说的龙种吧，你们杜家的坟头上这回可冒出青烟来喽！”

不善言辞的父母听着乡亲们祝福的话，表情中流露出的当然是欣喜。而在这欣喜之外，也多少夹杂着几许焦虑和忧愁。

四川自古山川秀丽、物产丰富，世称天府之国，可这一概念对我的父母来说则显得过于抽象了些。这对老实巴交、土里刨食、身形瘦弱的庄稼人，尽管使出了浑身解数，一年四季扑下身子干农活，农闲时候养些鸡鸭，还是难以维持一家人的温饱。在我出生之前，他们光养活我哥哥就已经够吃力的了，如今家里又添了一张吃饭的嘴，对于他们来说，今后的日子势必更加艰难。

一想到生活的艰辛，父母那份添丁进口的喜悦当即烟消云散。

无论如何，日子还得实实在在地过。

即使是穷，也要穷得有志气。父母都没念过多少书，不懂得什么“富贵不能淫、威武不能屈、贫贱不能移”的大道理，但他们懂得为人的原则。他们明白，孩子将来有没有出息，现在还不好说，但不管有没有出息，都必须遵守本本分分做人的道德操守，即使将来依然是过穷日子，也要穷得有志气，而不能败坏了门风，让人家戳脊梁骨。

基于这一想法，他们请村里有学问的人给我取了这样一个名字：杜德彬。

好在，我在成长过程中并没有让父母失望。虽然每天都是粗茶淡饭，但是我的身体发育较之许多同龄人都要好上一些。上学之前，我不但基本上没有给父母添什么麻烦，而且还帮他们干些力所能及的家务活，以及帮忙照看小我几岁的妹妹。上小学的时候，我的学习成绩在班里都是名列前茅，挣回了不少三好学生奖状。平时，爸爸妈妈每天早上看着我走三四里的山路去上学，下午又走山路回来，不免都有些于心不忍。所以，每当他们看到自己的孩子因为表现优异而捧回奖状的时候，心里都格外欣喜。一家人闲下来摆龙门阵的时候，父母有时候会摸着我的头殷切地说：“孩子，你是咱家最有出息的人，要是将来能够出去上大学，我们当家长的可就有脸面啦！”

儿女身，父母心。我那时候虽然还小，对生活中的许多道理都有些懵懂，但对父母的苦心却是理解的。我明白，只有