

小别离

□王国梁

女儿长到三岁，有一天忽然学会了说“死”，这让我惊愕不已。起因是那天我跟她在家玩捉迷藏，她不善藏，于是让我藏她找。而我藏得颇为隐蔽，她仔细查找也未能发现。在她妈妈的帮助下，她终于找到了我，当然十分兴奋，嘴里脱口而出：爸爸，到处找不到你，我以为你死了。我被她这突然蹦出来的词搞得猝不及防，回过神来，马上纠正她，不能说这个死字，这不是一个好的词。

作为一个父亲，我不想过早地让孩子接触这些复杂的词汇。女儿并不知道死是什么，而且以她现在的认知，也无法跟她解释死亡这件事。曾有一天，我认真地跟她说，宝，总有一天爸爸妈妈会离开你，你要长成一个大人。说这句话时我心里波涛汹涌，甚至一度眼眶湿润，但女儿不以为然，在她的记忆中，爸爸妈妈离开自己最长的时间莫过于上班，再说了，还有爷爷奶奶呢，孩子从小跟奶奶，因此我们就算上班了她也并不觉得很失落。但女儿不知道，爷爷奶奶总有一天也将离开这个世界，死亡是任何人都逃脱不过的。

死亡是长久的别离，而从我们一出生，我们就在面对不断的别离。上学、上班、成家立业，我们与父母的距离有时近有时远，得益于现代通讯，我们能够实时听到看到自己想见的人，把别离的空间和时间都尽可能地压缩，可终究不能彻底消弭。

我回想自己是什么时候开始害怕别离，大概就是从女儿出生开始。那时我刚到岛城工作不久，居无定所，妻子带女儿暂居老家。每周都盼着周末，恐惧周一，周而复始的分别让我心力交瘁。女儿八九个月之后，我终于有能力接她们团聚，记得刚接她们到岛城那晚，我兴奋得几乎没合眼，又是高兴又是悲伤又是感慨，翻来覆去，妻子懂我，从我身后轻抚安慰，我转身抱住她，泪水不禁滑落。那一刻，我意识到，我开始怕死，怕与亲爱的人别离。

可我知道，人生终将一别。记得上高二前后，我先后经历了两次亲人离别。一次是爷爷，一次是姥爷。爷爷离世，父母为不扰我学习，迟了几天才告知我。但我与爷爷感情深厚，自小跟爷爷长大。即使推迟消息，也让我顿时晕厥，第一次感受到离别的痛苦，那是一种实实在在的生理上的痛。姥爷的离世经历了一番曲折。姥爷晚年罹患食道癌，查出已是晚期，到生命末期，姥爷已再难咽下一口饭，喝一口水，几度弥留。无论我们多想挽留，终究抵不过病魔的无情，姥爷最终离我们而去。那种生理上的刺激和冲撞再次让我无法呼吸，巨石堵在胸口的感觉，我至今印象深刻。

人生无时不别离，黄磊、海清主演过一部剧，名字叫《小别离》，故事围绕孩子出国留学展开，在三个不同家庭、三对不同态度的家长以及三个“不怎么省心”的孩子中激烈摩擦出火花。有升学的压力、留学的压力，在是否出国留学的选择上，中国式的家庭给出了不同的答案。而在海外求学的学子们也不得不面对独立、自律、语言沟通、文化差别等困境。这是另一种别离，短暂的“小别离”。

其实小别离的含义应该更加丰富。在把人的生命放在第一位的现代社会，死亡是最大的别离。但其实如果把人的生命宏观到整个自然界中，那死亡其实不过是别离。近几年，断舍离的生活态度一度风靡，至今也在某些追求极简生活的人群中持续发力。但值得警惕的是，很多人所追捧的断舍离只是一种形式上的仿效，刻意营造自己超脱世外或曰佛系的生活表象，实则对自己内心无益。真正的断舍离应该是一种发自内心的生活态度又最终回归内心的人生哲理。断舍离已在年轻群体中悄然流行，从另外一个角度印证了生活压力的增加，迫使年轻人选择更为“从心”的生活方式。人的一生仿佛不停轮转，从出生到死亡，在不断重构又在不断消解，维持着始终的平衡。所谓别离，可能也不过是那些短暂的交替间隙中漏出的光。



《花开见佛》 谢添作

勤劳出精彩

□王濠

有人说，现在想致富要有新招，不是有句话“时势造英雄”吗？你看，但凡能发点财的，哪个没有技术含量？比如网购，不会电脑、手机操作，都不知道怎么入手。那么，没有点一技之长的入就注定穷到底？

看到一个报道，一位从农村出来的女人，如今过得很精彩。出于好奇，我去拜访了她。这位姓刘的大姐来自山东临沂一个小村庄，分地到户时她家一共分了不到三亩地。收成好时每亩也就五六百斤的小麦，再加上一季地瓜，一年下来，肚子不能说填不饱，但没有其他收入。当年，买种子、化肥的几百块钱刘大姐竟拿不出来。穷！回想当初，刘大姐刻骨铭心的就这一个字。

后来刘大姐一狠心一跺脚，把地承包出去，带着两个孩子来到青岛。

之前刘大姐的父母就已来青岛，先是以拾破烂捡废品为生，后来当了清洁工。清扫马路在有些人眼里又脏又苦又累。刘大姐既不怕累又不嫌脏，早5点上班，晚5点下班。时间有些长，活也有些辛苦。但第一个月工资650元拿到手，刘大姐觉得这是天上掉馅饼了：这能买多少斤小麦、地瓜啊！

挣钱，挣钱！为了孩子，也为了自己。看着身边的城里人活得很滋润，刘大姐想，自己不缺腿不缺胳膊，为什么就不能生活得如意些？

有了目标，浑身有使不完的劲。中午休息，别人找了僻静处打个盹，刘大姐却跑去周边的饭店帮着串肉串，早上也有短暂的休息时间，刘大姐会去帮着社区的小饭店炸油条。这些都是“小打小闹”，“最过瘾”的收入，是父母刚到青岛时的老本行——捡废品。父母的经验传授给了刘大姐，下班后，刘大姐重新“上岗”，她跑遍周围几乎每一个角落，每天收获一堆别人眼里一钱不值的“破烂”，然

后送到回收站，换取一张张沾着尘土的钞票。

朝朝夕夕，斗转星移。十几年下来，谁也不知道这个少言寡语的刘大姐打了多少份工，挣了多少钱，反正2011年她在县城买了一套商品房，十万多元房款，一次性付清。五年后，她又买了一辆汽车，虽然只有七万多块钱，但对一个当年连种子钱都没有的“穷”女人来说，这无疑是个“翻天覆地的”变化。

现在大女儿已经工作了，小女儿在上大学。六年前刘大姐住上了政府专门给环卫工人提供的公租房。在青岛能有住房，是多少人的梦想啊！刘大姐和孩子们很知足，也很骄傲。当初她毅然决然地带孩子离开家乡，意味着把下一代也从贫穷中“带”了出来。

我见到刘大姐时，她正开着单位配备的工作用车从分管的区域回来。工作帽之下的脸庞有些黝黑，一看就是常年风吹日晒的缘故。她已临“知天命”的年纪，但精神头依然十足。她笑言离退休时间还早，清洁工作特殊，干到七十岁不足为奇。虽然有“五险”，不必干到这个年龄就可以领退休金，但当下还未考虑“退路”问题。为什么？有底气啊！县城里的商品房在出租着，一年的收入不多，但补贴家用够了，如今的工资三千多元，住房又便宜，吃穿用不了多少钱，愁什么？还有，城里人没拿我们当外人，叫我们“城市美容师”，对我们很尊敬，这让我们很暖心。我们都觉得自己也是一大半城市人了，除了没户口。下步听说要户籍改革，我们就更有希望了。

物质的改变，让人“脱胎换骨”，精气神都大不一样。离开时我在想，致富的路径其实很多，传统原始的勤劳依旧能让人生活得自在、出彩。刘大姐不就是最现实的榜样吗？

□许培良

冬天的野草

时值隆冬，我却忽然想到了野草。冬天的野草，与春、夏、秋季的野草不同，虽失了往日的丰茂，但别有一番风味与韵味，我喜欢冬天的野草。

冬天的野草，大都消失了曾经的蓬勃与繁荣，似乎要将自己的形体掩藏到不知何处去，有的叶儿随风飘逝，有的叶儿藕断丝连着干枯的茎儿，多有凄凉之感。

野草虽普通，我却向它致以深深的敬意。你看，冬天的野草业已衰竭，但它那成熟的穗子，却依旧卓然挺拔，向着苍穹伸展，彰显出冬日里一种凛然的风骨。在附近的沟沟壑壑，抑或旷野中，不知名的野草们一簇簇一堆堆，甚至抱成一团，在冬日里相互依存，取暖。它们彼此之间没有轻视，更没有敌视，透露出一种原始的、温馨的融洽局面。

有的野草，围绕在池塘的边缘，像是一道栅栏或围墙，成为池塘的防护屏。池塘的冰面

上反射着强烈的日光，与野草们形成一种天然的景致。有些野草却高高地耸立在岸上，微风过处，发出一种“簌簌”的天籁之声，像是一种有节奏的音乐。偶有小鸟穿行，便会让野草们徒增一种莫名的神秘感。我蹲下身来，抚摸着这些野草，为它们超然的乐观而怦然心动。

野草的形态并不美，也不受人类的关注与呵护，但它的生命力却极为顽强。不妨看看雪野中的杂草，抑或冰层下的水草，它们虽为冰雪所覆盖，所挤压，但那微微的绿意，却昭示着尚有一丝生机，生命便有了希望。

野草虽不伟岸，但它有着十分发达的根系，这是生命力顽强的缘由。尤其是冬末时节，到旷野中或小路旁，轻轻地扒开松动的土壤后，便会发现，野草的根深扎于大地，它的生命已处于萌动状态。那芽儿，尖尖的，嫩嫩的，正在突破冬土这层屏障，潜滋暗长，做着春天的梦呢！

野草的品格，是令人景仰的，因为我之于

野草，曾有着一段特殊的经历。40余年前，我还在读初中时，一个寒冷的冬天，百年老屋的一堵残墙上，挺立着一棵野草，它的茎较粗壮，叶儿都已落净，光怪陆离的形体，于寒风中抖动着。我端详着它，以至于出神之时，父亲踱到我身边，语重心长地说：“这棵野草，迎风霜，斗风雨，风摧不折，雨淋不断，做人也要像这棵草啊！”现在想来，父亲是在教诲我怎样做人——既要有韧性，也要有骨气，不是吗？

后来，我读到鲁迅先生的《野草》题词》文中对野草大加赞美，“我自爱我的野草，但我憎恶这以野草作装饰的地面”，是的，“我坦然，欣然。我将大笑，我将歌唱”，鲁迅先生对于野草这种寓意深厚的情感，一直启迪我深思，激励我前行。

是的，我自爱我的野草。在这个寒冬时节，于辽阔的天地间，我向着任何一棵值得敬畏的野草，深深鞠躬。

□王开生

乡间风味

算起来，不远不近的莱西，竟有十余年时间未再踏足。骨子里，我是个不太安分的人，特别偏爱旅行，向往独自游走，放飞心情，能远则远，当近可近。到末了，落下个难愈的心病，每看游览地图、交通图和旅游攻略类书籍，立马脉动过速，心往下坠，真是没得治。故煮熟时节，又一次踏上赴莱西乡村的旅途，心潮亦难免会澎湃起来。

对职业老饕来说，我的期待，心思自然离不开美食。当年曾在莱西的餐桌上，初次见识了未孵出小鸡的“坏蛋”，黑不溜秋的竟能囫圇个吃，不少的“坏蛋”已生出细微的绒毛，当地人称之为“毛蛋”，引为大补之美食，令我眼界大开。莱西饮食之生猛粗犷，可窥一斑。

车过一个自然村，正赶上村集，刚刚出土的山芋、落花生，才摘下的黄瓜芸豆西红柿，透着田野间的鲜香，吸人眼球。那一刻，真想冲动地跳下车来，实地地探一番。

此行的目的地叫夏格庄，与古城即墨搭界。坊间传言此地是闻名的美食之乡。

忙完了正事，午餐时分，终于坐到了农家宴的桌前，一碟双黄蛋引起了大家的好奇心。按理说，双黄鸭蛋并不稀奇，稀奇的是这里的双黄蛋，一个蛋黄是沙沙的咸鸭

蛋，另一个蛋黄却是糯糯的松花蛋，一蛋双味，一味一格，好看又好吃，别处还未曾见识过。

不得不说，此餐中的乡村烤鸡、熏猪头肉等，称得上是地方风味美食，几道土菜亦可圈可点，表现不俗。食之留下至深印象的，却是一道酿黄花鱼。

我在广东顺德吃过一次酿鲮鱼。酿鲮鱼的核心环节，须小心从鱼肚处切开，将整张鱼皮完整剥下，不能有一丝破损，乃是考验厨师手艺的试金石。鱼肉剔出刺草，加入火腿、香菇、马蹄丁等配料，重新塞入鱼皮中，码好鱼形。下锅烹制后，品相保持完美，味道呱呱叫。这道酿鲮鱼是顺德著名的传统经典菜肴。

夏格庄的酿黄花鱼又是什么来头？

酿鱼上桌，主人让众客猜猜制作方法，我猜是顺德酿鲮鱼的翻版。竟然错了！仔仔细细详，鱼肚部分不见一丝缝线，鱼皮完好如初，食客们大呼不解。是从鱼嘴中把鱼肉掏出来的！主人揭开谜底。这功夫了得！众人皆啧啧称奇，在如此偏远的乡村小镇，一道酿黄花鱼成为美食江湖中的传奇。高手果然在民间！

与莱西乡下风味菜有一拼的，是贵州安顺的屯堡土菜。说起来，屯堡菜系的原始基

因，尚要追溯到600多年前的南京城。在饮食上留下蛛丝马迹的，是一道叫做寡蛋的食物。寡蛋即是未孵出小鸭的“坏鸭蛋”，据说仅南京和安顺两地，擅食此物。

安顺的确是个容易让人起念的地方，所谓美景与美食不可辜负，此地已占全。我甚至都不敢去想那些满带着人间烟火气息的各色吃食，若不经意间想了，纯粹就是折磨自己。

有人的地方，就有江湖。安顺的美食江湖，门派林立，山头众多，什么小吃系、汤锅系、家常菜系、过街系，天天在或明或暗的街面上，上演着华山论剑，嵩山比拳。

腊肉血豆腐，是屯堡菜的代表作之一，制作上亦颇费工夫。贵州人普遍嗜腊肉，此地的腊肉先腌制，后以松枝熏烤，愈久弥香。血豆腐则是把嫩豆腐捣碎，加入新鲜猪血，调拌后用菜叶包裹，同样用松枝烤熟。

撩人的香味已渐渐逼出，口水跟着也快出来了，这还不能吃！将两种原料切片，一片腊肉盖住一片血豆腐，码好入锅焗透，腊肉的油脂慢慢浸入血豆腐之中，相互成就，各自芬芳，终成一道传世美味。

王安石说，世之奇伟瑰怪非常之观，常在于险远。寻味美味之道，又何尝不是如此呢？