

□王厚明

## 彼此成就才是最美的相处

2021年底,在“使命在肩,奋斗有我”的国务院新闻办公室发布会后,东京残奥会女子T11级别200米和400米金牌获得者刘翠青和她的领跑员徐冬林接受记者采访时表示,双方的信任和陪伴成就了彼此。过去的八个春夏秋冬,徐冬林都会带刘翠青一起吃饭、一起训练、一起逛街,甚至连过年也会在一起,两人靠着一条10厘米的牵引绳并肩作战、驰骋赛场。

在很多场合,刘翠青说的最多的就是感谢徐冬林的话。然而,徐冬林也很感谢刘翠青。如果不是她,徐冬林也许会在8年前退役。徐冬林2005年被选送江西省田径队,成为一名专业短跑运动员。在他此前的职业生涯中,最好的成绩只是全国第七。因为刘翠青,他才得以一次次重返赛场,一次次站在最高

□王晓宇

边界是一个分割点,可以是一条实线,也可以是一条虚线。比如国与国之间,山河万里,中间划的就是一条实线。不但是实线,还要竖好界碑,一旦越界,性质就会发生改变,轻者彼此聊聊,重者真枪实弹。再比如人与人之间,就算关系再亲密,中间还是有一条肉眼看不到的虚线,一旦越界,关系就会发生改变,轻者彼此看轻,重者关系破裂。

边界感是一件很重要的事情,健康的边界感是清晰的、坚固的、灵活的,建立在自尊、尊重他人的基础之上,既有个性又有共性。有边界感的人,不会对别人的事情指手画脚、横加干涉,这不是冷漠,而是修养。

在中国式的人际关系中,缺乏边界感的人比比皆是,同事之间,亲人之间,夫妻之间,朋友之间,顶着“为你好”的由头,干着没有边界的事情。当然,没有边界感的人,不一定是坏人,相反,有可能是个热心肠、善心人,只是做事情没有分寸,没有原则,随便越界,给别人增添了不必要的烦恼,给自己增加了没必要的麻烦。

□张蓬云

## 两个地方官

明代郑瑄《昨非庵日纂》卷二中记述了两个清廉的地方官,文短意深,回味无穷。

一个是汪汝达,在浙江黄岩为官。为了保护地方民众不受流寇侵袭,强掠百姓钱物,他拿出薪俸修筑城墙,让黄岩百姓得以安居乐业。汪汝达为官20年,清明廉政。当他去官返乡之时,管理钱财的官吏送上一笔钱,是罚锾,让他收下,理由是“此例所应得”。这是什么钱呢?明清有例,对犯人的罚金与保释金,除象征性地上缴给国库,大部分留地方财政支用,要用在为民的公事上,结果被“政府部门”偷偷打磨边球发了“奖金”,大家拿得很顺手。

这回碰上汪汝达,他说:“居官自常俸外,尚有应得者耶?”国家已经给工资了,此外还有什么钱呢?这钱我分文不收。

□杨崇演

## 来客

中国人历来有好客之道——来的都是客。“子曰:有朋自远方来,不亦乐乎?”(《论语·学而》)

待客,也是有讲究的——没有好酒好菜,怎么拿得出手?!杜甫诗云:“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。”(《赠卫八处士》)雨夜割来的春韭嫩嫩长长,刚烧好黄粱掺米饭喷喷香,客人来了,自然是一同分享啦!

陆游诗云:“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚。”(《游山西村》)不要嫌弃农家自己酿的浑酒浊,年景好,我要把客留下,当然是猪肉猪肉管够地招待呀!

何景明诗云:“人闲不扫室,客到始梳头。且为烹茶坐,还因看竹留。”(《客至》)客人要来了,怎么能不把自己打扮得漂漂亮亮的,把房间收拾收拾? 来来来,坐下边喝茶边赏竹,不也怡然自得!

说起待客的热情,乡下人尤甚。印象中,小时候家里一旦来客,母亲就忙个不停——尽管生活拮据,却把最好的酒、最好的菜、最好的手艺拿出来。酒,是自家酿的糯米酒;菜,是自家种的家常菜;手艺呢,每上一道菜,母亲习惯性地将手在腰间的围裙上抹了抹,笑着问客人:“他舅,味道怎么样?”“他叔,你们尝尝

领奖台上,一次次看着赛场上升国旗、奏国歌。

田径场上,你是我的眼睛;领奖台上,我圆你的梦想。2013年以来,徐冬林就像是刘翠青的眼睛,在黑暗中为她指引方向,陪伴她一起跑过几乎所有重要赛事。他与刘翠青先后为祖国赢得了57枚奖牌,其中有45枚是金牌。东京残奥会上,他们不仅获得了两枚金牌,还创造了一项新的残奥会纪录。徐冬林感言:“在大家看来,都是我帮助她完成梦想,实际上她也帮助我完成了我的奥运梦,延续了我的职业生涯。”

英国作家罗斯金说过:“为别人尽最大的力量,最后就是为自己尽最大的力量。”人世间,莫不是在彼此成就中实现人生共赢。吴清源在14岁时拜瀛越宪作为

师,这位名不见经传的少年在瀛越宪作的悉心栽培下,成为了“围棋之神”“昭和棋圣”,而导师瀛越宪作也随着弟子的声名鹊起而广为人知。

彼此成就,可以是共同奋斗的好友,也可能是互相比拼的对手。著名羽毛球运动员林丹和李宗伟可以说是一对伟大的对手,从各类公开赛到锦标赛,从汤姆斯杯到苏迪曼杯,从亚运会到奥运会,作为世界级的优秀运动员,他们总是不可避免地相遇。他们在输赢间成为了对方最重要也最值得尊敬的那个人。谈及林丹,李宗伟总是说“感谢”,“其实他是我一个很伟大的对手,因为没有他,我觉得我也没有这么刻苦地去训练。”对于林丹也是如此:“因为有他,我的冠军才有更高含金量。”

## 人际关系的边界

的孩子。

边界,有时候有形,有时候无形,有时候看得见,有时候摸不着,但它真的存在,像墙一样横亘在生活中,与其千辛万苦地翻墙出界,还不如默默坚守自己的边界,给别人留有足够的余地,给自己留有回旋的空间。

边界感是一件很微妙的事情,好的父母与子女的关系,好的夫妻关系,以及好的朋友关系,都应该建立在互相尊重、彼此独立的基础上。亲人之间的最佳距离应该保持在“一碗汤”的距离,朋友之间的最佳距离应该保持在“一米线”的距离。太近,看不到完整的彼此,容易失真;太远,看不清彼此,容易疏离。保持适当的边界感,才会活得轻松不累。

哲人说:“以他人之自由为界。”因为不干涉别人的自由而得自由。有人说,世间有三件事:自己的事,别人的事,老天的事。自己的事自己做主,别人的事别人操心,老天的事谁也管不了。亲人如此,夫妻如此,朋友亦如此。唯有如此,才能相互融洽。

礼物。

一日,郑先生坐了许久也不走,一只手还伸入另一袖子内,表情逡巡,有顾虑又不敢把手拿出来。李老师说怪了,平常不这样呀,这怎么了? 开口问了:“袖中何物?”郑淡泉不好意思说;我妻子“手制一布鞋送老师”,恐怕您生气,不敢拿出来。李老师善解人意,说:拿出来吧,这鞋我收下了。嘿,这把郑淡泉乐得呀!

李远庵说:“生平受人物,仅此而已。”一个是为官一辈子,接受了学生之妻手做布鞋一双;一个是把为官多少年节省的钱,全花在了地方基础设施建设上,目的是为了百姓能过上安定的日子。多好的两个地方官啊! 他们没有为自己买几处豪宅,也没带着老婆孩子“移民欧美”。这样的地方官,肯定受到老百姓的欢迎。

老猪是农家的“开口笑”“合家欢”,有了它,年夜饭中的首个硬菜——猪头肉就有了着落。

猪头味美,但只有那些“活肉”才可充当年菜,俗称“三件套”。猪拱嘴首当其冲,猪耳朵集脆骨、肥肉和瘦肉于一体,猪舌头紧密又不硬。

割除“三件套”,猪头还剩大半个。连接颈项的部位,累积着几寸厚的油层,拿来做什么好呢?

老笋,亦叫“络笋”,又干又硬。义乌人在淘米水中浸上三五支干扁的毛竹笋,两三天后取出洗一洗,紧夹在刨笋机上刨成稀薄的笋片。用棒槌将它们捶一捶,漂一漂清水,褪去盐分。再将肥腻的猪头肉、老笋一同入锅,以煮肉之汁汤当水,大火烧开,文火慢炖。这锅老笋猪头肉,实乃义乌民间最家常的年菜。

猪大肠,俗称“肥肠”,也是好东西。妈妈以六谷面搓洗干净,将其与猪头同腌一缸。到了除夕,褪去盐分,切下肛头,灌入浸泡一宿的糯米(酌量。否则,会涨破肠衣,煮成一锅糯米粥),剪成一节节的,两头以麻线扎紧。

除夕炖肉,欢天喜地。三尺八大镬先煮熟猪头、猪爪、猪尾和公鸡等肉食,釜底抽薪,仅留如豆炭火,再将糯米肠徐徐滑进镬里,文火慢炖半个时辰。切片,装盘,上桌。那肠衣滑爽软韧,糯米饭软硬适中,越嚼越香。40多年过去了,这一人间至味,连同年猪一起,终成绝响。

浙中盆地,羊肉并不鲜见,品质与口感也难分伯仲。原因就在于,山羊大多被散养在山坡田间,吃的是鲜嫩的青草,喝的是清澈的山泉。白切上桌,素面朝天,依然难抑香脆之美。

鸡是家禽,比山羊更易饲养。只是,谢年之鸡,笃定是当年公鸡。因

而与此成就相悖的则是柳宗元在《骂尸虫文》中所写的:“妒人之能,幸人之失。”共事相处一如人生舞台,互相补台,好戏连台;互相拆台,就会一起垮台。如果你看不惯我,我瞧不起你,当彼此撕扯的螃蟹,做相互争斗的鹬蚌,最终都会成为失败的注脚。不难发现,互相攻讦的人,一生寸步难行;勾心斗角之人,四处皆是地狱。正如有位作家所说:“人性最大的愚蠢,就是相互为难。”

有句沁入心田的话温暖而励志:“成人为己,成己达人。”人生路上,彼此欣赏,才能相互成全;彼此信任,才能相映成辉;彼此温暖,才能相得益彰。值得铭记的是,人和人之间,彼此成就才是最美的相处。

在人与人的交往中,有的人会让人感到舒服,如沐春风;有的人会让人感到别扭,如鲠在喉。保持边界感是一个人最基本的素养,“远而不疏,近而不入”是一个人行走世间需要拿捏的分寸,更是一个人的智慧体现。

生活在这个世界上,任何事物都是有边界的,山再高终有顶点可寻,河流再长终有源头可见,鸟儿飞得再远亦飞不出天空,花儿开得再艳也离不开草木,内心强大的人都会有自己清晰的边界。



□潘江涛

## 一桌年菜 十分乡愁

年夜饭是农家的“开口笑”“合家欢”,有了它,年夜饭中的首个硬菜——猪头肉就有了着落。

猪头味美,但只有那些“活肉”才可充当年菜,俗称“三件套”。猪拱嘴首当其冲,猪耳朵集脆骨、肥肉和瘦肉于一体,猪舌头紧密又不硬。

割除“三件套”,猪头还剩大半个。连接颈项的部位,累积着几寸厚的油层,拿来做什么好呢?

老笋,亦叫“络笋”,又干又硬。义乌人在淘米水中浸上三五支干扁的毛竹笋,两三天后取出洗一洗,紧夹在刨笋机上刨成稀薄的笋片。用棒槌将它们捶一捶,漂一漂清水,褪去盐分。再将肥腻的猪头肉、老笋一同入锅,以煮肉之汁汤当水,大火烧开,文火慢炖。这锅老笋猪头肉,实乃义乌民间最家常的年菜。

猪大肠,俗称“肥肠”,也是好东西。妈妈以六谷面搓洗干净,将其与猪头同腌一缸。到了除夕,褪去盐分,切下肛头,灌入浸泡一宿的糯米(酌量。否则,会涨破肠衣,煮成一锅糯米粥),剪成一节节的,两头以麻线扎紧。

除夕炖肉,欢天喜地。三尺八大镬先煮熟猪头、猪爪、猪尾和公鸡等肉食,釜底抽薪,仅留如豆炭火,再将糯米肠徐徐滑进镬里,文火慢炖半个时辰。切片,装盘,上桌。那肠衣滑爽软韧,糯米饭软硬适中,越嚼越香。40多年过去了,这一人间至味,连同年猪一起,终成绝响。

浙中盆地,羊肉并不鲜见,品质与口感也难分伯仲。原因就在于,山羊大多被散养在山坡田间,吃的是鲜嫩的青草,喝的是清澈的山泉。白切上桌,素面朝天,依然难抑香脆之美。

鸡是家禽,比山羊更易饲养。只是,谢年之鸡,笃定是当年公鸡。因

江南的冬天确如郁达夫先生所描述的——“天气晴朗得像晚秋一样”。天空还是一望无际的瓦蓝,蓝得发亮,如同裁剪了湖面的底色一般,哪里能寻见一丝阴郁的色彩? 阳光还是一如既往的洋溢,不冷不热,始终让你感知最舒适的温度。一朵或几朵轻盈的白云飘飘荡荡浮缀其上,更凸显了时光的明媚、碧空的高爽,这倒颇有些王维的“行到水穷处,坐看云起时”的意味。

白云下面是横亘连绵的山丘,明晰的轮廓线在海平面上起伏盘桓,曲曲折折地绕出好远。这时节的山丘颜色可能是江南独有的吧:它既不是沉寂的绿也不是萧瑟的黄,更不是初雪过后的白一块黑一块的斑驳。它是彩色的,具体地说是“五彩纷杂”的,完全继承了晚秋的明丽,貌似更璀璨了一些——松柏的苍翠、枫榉的红艳、山茶野梅的浅白、银杏栗树的金黄,还有一团团一族簇变幻着颜色的山野小草……

再往下便是宽阔的海面,枕着山丘的臂弯。澄蓝的海水在舒缓的海风指挥下一浪跟着一浪有节奏地打着拍子。毕竟是冬天,吹着海风确有些寒意,但加个外套或披个坎肩便也暖和起来。这时赶海的人不见踪影,方圆十里的沙滩也空旷起来,站在礁石上举目四望,耳畔回荡的都是曹孟德《观沧海》的韵律。

有人说,今年台州的冬天气温可能是最低的。但我不以为然的,包括在台州过过冬天的朱自清

先生应该也同意:“即便真冬天也并不冷。”在这东南沿海,最低气温往往到不了零度以下,即使有也持续不了几天。所以别说是炉子、暖气,就是空调也很少派上用场。再加上天气总体又以晴和为主,所以寒夜漫漫、雨雪霏霏的情景就更稀见了。

如此,和北方的冬天相比,便很遗憾地少了两种乐趣。

其一是“茅屋赏雪”。洋洋洒洒,铺天盖地的雪似乎永远是北方的专利,至于大雪封山、冰冻三尺对南方人来说更像是传说。自打记事起,家乡下雪的日子便屈指可数,有时雪量还很少,往往是“惊艳”地飘了几片便没了下文,让你心底痒痒却又无可奈何。

其二是“围炉夜话”。“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”这是自古以来脍炙人口的诗句,当然也是文人墨客一遍一遍不厌其烦所描绘的场景:窗外大风大雪,屋内生个炉子,聚三五个知己,男女老少皆宜,无需开阔的场地,大家挨挨挤挤地围坐,倒更显亲热。有准备的,整几只鸡烤几盘肉;没准备的,放个铝锅,有啥煮啥,就是划块豆腐也能吃得“咂咂”响。酒必须管够,细碗、粗盏,纸杯、牙罐,都一一满上,一边神侃海聊,一边“指点江山”,酡颜酡红、凌虚微步那是必须的。临了再拍拍胸脯做一回“风雪夜归人”。

其实,不管是南方的冬天还是北方的冬天,只要有家乡陪伴,有家人陪伴,那心上便是暖的,过得也便是暖暖的暖冬!



好尽在口中。

只不过,素包要卷三四只,炸三四只,万不可一次做好,放在一边等吃的时候再炸。因为馅料潮湿,卷好后久置,则外皮浸水,不易炸脆。

“芹”“勤”谐音。过年吃芹菜,象征新一年勤劳致富。至于《吕氏春秋》“菜之美者,有云梦之芹”之美妙,人们大体不会太在意。

藕之为食,无论清炒还是糖醋,永远都是年菜中的常客。新鲜香菇是上世纪80年代末才有的,冬菇炒冬笋、香菇拌菜心、鲜菇豆腐汤等时令佳肴,也就成了年菜中的后起之秀,一上桌便被人们广泛接受。

我的童年甚或少年时代,中国农村尚为“吃”发愁。即便过年,肉食也就那么几个,尽管有时花样翻新,上来猪皮熬的豆冻、杂骨炖的藕块等等,也仅仅凑个碗头而已。

不过,年菜再怎么少,也不至缺少“年鱼”——首选是鲤鱼,青色和草鱼次之,鲢鱼垫底。因为“鱼”“余”谐音,年鱼只摆不吃,意谓“年年有余”。

一桌年菜,十分多愁。当下我们早已摆脱穷厄之境,饮食丰富多元,所谓的年菜亦多为平日所见,原本稀松平常,但一旦端上除夕餐桌,何以成为最为隆重的仪式?

家园是根,年味是魂。阖家团聚,全家老少围坐一桌,陪着父母聊聊天常,你一杯,我一盅,小敬老,老回小,互相祝福,各自祈盼——吃的是美食,品的是亲情,根子里却是一方水土的文化与民俗。

年来年去,心底总被红红火火过大年的氛围濡湿。时空交错,那一顿顿挥之不去的年夜饭,虽说常常进入梦境,却再也品尝不到从前的美味了。