

原乡

张丰

小时候住在农村，大年初一拜年是一年中最重要的事，也是让我最踌躇和尴尬的事。我不知道见到长辈的时候怎么表达祝福，应该对哪些长辈跪倒磕头，而哪些又只是做做样子。这个拜年环节，大概要持续一个多小时，非常难熬。

到自己爷爷奶奶那里，是肯定要磕头的。跪下后，说一声“给爷爷奶奶拜年”，就会被请起来，万事大吉，一身轻松，剩下的就是享受节日的快乐，吃奶奶准备的各种美食。我还要担任迎宾的角色，很多乡亲会来给爷爷奶奶拜年，他们并不跪下，只是互相说着客套话，我拿吃的东西招呼他们，他们也不会真吃。

有一年，我正吃东西的时候，邻居家的爷爷来了。我以为他一定只是过来客气两句，他和爷爷平辈，只不过小了几岁，打个招呼，也就做到了礼节。让我吃惊的是，他进门后便扑通一声跪倒在地，爷爷当然是双手搀他起来，但是好像也并不着急，有点心安理得的样子。

奶奶后来偷偷给我解释，邻居家那个爷爷，很多年前偷过我家一只羊。爷爷经过一番调查，清楚是这位邻居干的。但是，他家也太苦了，孩子连吃的东西都没有，爷爷也就没有追究，就当不知道一样。邻居知道自己做的事情已经败露，很感谢爷爷放他一马。每年春节，他都要过来拜年，跪下磕头。

爷爷和这位邻居似乎达成了某种默契，他们都没有再提当年的事情。那是我第一次知道什么是尊严。对那位邻居，爷爷是发自内心的体谅，而对方也感恩在心。农村老人，不善言辞，但是在拜年这个仪式中，双方的情谊表露无遗。

爷爷就是这样一个人，很好面子，有时候也会让人哭笑不得。他生气的时候，奶奶做好饭端给他，他都不会吃，也不

随感

齐莱

入秋了，空气中开始透露出凉意，让在夏季闷热中蒸了几个月的人们，竟有了一丝惊喜的感觉。尽管白天的闷热依旧，但早晚的凉风，已让人感到惬意。新居在京城北五环外，附近就是奥林匹克森林公园，大片的绿色让人有远离喧嚣的感觉。从城里过去，开车经过一条河，就能见到成片的居民区，楼层都不高，人口密度也低。在桥上远望，这里更像一个安静的小镇，特别是在云层比较厚的日子里。

夜晚，打开台灯坐在书桌前，享受片刻的宁静，窗外传来唧唧的虫鸣，这种久违的声音，让人感到欣喜。我的童年在洞庭湖以南的山区度过，乡下的生活里，春季有各种鸟儿的欢唱，黄昏时又有春鸽或者猫头鹰的低吟。到了夏季，便有四处飞舞的蜻蜓，午间无休止的蝉鸣，以及夜晚田野间此起彼伏的蛙鸣，那声音是如此的洪亮，让人无法相信，那样的美声竟出自巴掌大的青蛙腹中。

秋季才是我最喜爱的季节，凉风习习、天高云淡，连月亮也比其他季节明亮许多。古人钟爱春花秋月，秋天的月亮名不虚传，里边似乎真有一个梳着发髻的人影，那时对嫦娥奔月的传说深信不疑。而最温暖的，还是夜晚躺在被窝里，感受秋风中被窝的暖意，在乡间无边的寂静和黑暗里，听墙角虫子们的低鸣，声音从四面八方传来，但并不杂乱，更像是一首合奏曲，给平淡的乡间生活增添了几分野趣。

我也向往冬季的皑皑白雪，竹林在冰雪的重压下，搭起一座座拱门，如同冰雕玉琢的宫殿一般，在冰雪世界里穿

食话

杨原

一说到小吃，很多北京孩子都会第一时间想到卤煮火烧，这是用猪的小肠、肺头、炸豆泡、两三片五花肉和切了块儿的大火烧，以卤汤熬制出来的美味。小肠的柔韧，肺头的软烂，老汤的香浓，动物内脏的油脂，重口味的刺激，简单粗暴式的好吃，让人有一种极强的满足感，北京人讲话，这才够口。在旧时，卤煮火烧一直是底层社会解馋的“穷人乐”，无论人们有多喜欢卤煮火烧，但它和讲究总是扯不上边的。可有意思的是，每每我与勤行（餐饮行业的旧称）的老人们一起聊天，老师傅们总会提起一段掌故，都说这卤煮火烧是从清宫御膳房走到民间的，并把名厨张东官作为卤煮火烧的鼻祖。

据说卤煮火烧的雏形是苏造肉，不过从御膳房流入民间的时候，吃肉在那个年代对于普通百姓来说还是奢侈的消费，于是就有人用猪的内脏和炸豆泡替代了猪肉，引得人们纷纷用它来打牙祭，便是现在的卤煮火烧。卤煮火烧是我童年时的美食记忆，但苏造肉只存在于文字的记载，晚清民国时的《燕都小食品杂咏》里记载：“**苏造肉者，以长条肥肉，酱汁炖之极烂，其味极厚，并将火烧同煮锅中。**”据1998年版的《北京小吃》一书中记述，苏造肉是以丁香、官桂、砂仁等九味药料配成的药包进行卤煮的，旧京时，在什刹海一带的饭馆和东安市场内的“景泉居”出售。在上世纪八九十年代，苏造肉在市面上渐渐绝迹了。不过由此可见，卤煮火烧与清宫御膳房关系的关键点就在于苏造肉了。

在清朝灭亡不久的1915年，《清代野史大观》一书问世了，其中的一则笔记便谈到了乾隆皇帝与苏造肉的故事，说当年皇上下江南的时候，有地方官员知道皇上喜欢江南的风味，特意进献厨师张东官到行宫，为乾隆做苏州菜，皇上吃后龙颜大悦，之后便把张东官带回了北京。后来张东官在御膳房用不同的香料烹制猪肉，**由于他是苏州人，因此这道菜也就被称为“苏造肉”了**。之后苏造肉流出宫外，民间有人就在东华门外售卖，受到很多进出皇宫的升平署官员的喜爱，由此流传。勤行老师傅们的说法大多源流于此，但野史记述的故事很多都靠不住，况且与乾隆所在的18世纪已经

普通人的尊严如何修炼

“我能够记事的时候，我们家日子过得算是比较紧的，但是爷爷在对待这些所谓的礼节上，仍然坚持一丝不苟。去年的诺贝尔文学奖得主石黑一雄在他那本获得布克奖的小说《长日将尽》中，也集中探讨了尊严这一问

“我能够记事的时候，我们家日子过得算是比较紧的，但是爷爷在对待这些所谓的礼节上，仍然坚持一丝不苟。去年的诺贝尔文学奖得主石黑一雄在他那本获得布克奖的小说《长日将尽》中，也集中探讨了尊严这一问

“我能够记事的时候，我们家日子过得算是比较紧的，但是爷爷在对待这些所谓的礼节上，仍然坚持一丝不苟。去年的诺贝尔文学奖得主石黑一雄在他那本获得布克奖的小说《长日将尽》中，也集中探讨了尊严这一问

说话，那种沉默让奶奶感到慌乱，她会哭泣和解释，并且检讨自己的过失。爷爷读过私塾，尽管他小时候，科举考试早已废除，但是他仍然读过四书五经，到了晚年，他也称呼人民教师为“先生”。

在爷爷心中，肯定有一些原则无比重要，比如，每一顿饭都会让他的母亲先吃，等母亲吃完，他还要问清楚哪里做得还不够好。等我能够记事的时候，乡村生活已经出现分化，我们家日子过得算是比较紧的，但是在对待这些所谓的礼节上，他仍然坚持一丝不苟。

这种作派让我困惑，我更向往那些生活富裕的人家。但是，这种作派也能影响到人，比如我的奶奶。在爷爷去世后，奶奶独自一人住在一个大院子里，她已经80高龄，却能种下满院子的蔬菜和花草。她无法长时间站立和下蹲，就拖着一个小板凳，坐在那里劳作。她每天的饮食仍然讲究，家里

听秋夜虫鸣，与自己对话

“还是听一听秋夜的虫鸣吧，听听心底久违的音律，想想我们从哪儿出发，想要去到哪里？和几十年前的自己来一次赤诚的对话，你会发现自己有了多么巨大的变化

“还是听一听秋夜的虫鸣吧，听听心底久违的音律，想想我们从哪儿出发，想要去到哪里？和几十年前的自己来一次赤诚的对话，你会发现自己有了多么巨大的变化

“还是听一听秋夜的虫鸣吧，听听心底久违的音律，想想我们从哪儿出发，想要去到哪里？和几十年前的自己来一次赤诚的对话，你会发现自己有了多么巨大的变化

“还是听一听秋夜的虫鸣吧，听听心底久违的音律，想想我们从哪儿出发，想要去到哪里？和几十年前的自己来一次赤诚的对话，你会发现自己有了多么巨大的变化

“还是听一听秋夜的虫鸣吧，听听心底久违的音律，想想我们从哪儿出发，想要去到哪里？和几十年前的自己来一次赤诚的对话，你会发现自己有了多么巨大的变化

行，在山脚下昏黄油灯的光影里，还有木柴燃起的熊熊火焰，带着烤熟的地瓜的香气。

因为更多的追求，我在十五岁那年离开家乡，到县城求学、再到省城求学，最后在京城安家立业，离家乡越来越远，但到了秋季，只要听到秋夜黑暗里的虫鸣，就感觉遇到了久违的好友，内心的欣喜之情会在不知不觉中蔓延开来。不知谁会和我一样，在这静静的时刻，享受着小小的幸福。

离开家乡二十年了，在逝去的时光里头，工作越来越繁忙，生活越来越平淡，当初离乡时憧憬的那些梦想，如今有多少已经实现呢？不管我们经历了什么，时光总是在飞快地超越我们，片刻也不愿停留。经历了成功和失败，体验了痛苦和欢乐，也就越来越感受到，世界很大，而我们很渺小。

正如一首歌里的唱词，我们总想改变世界，最后却只能

乾隆皇帝与卤煮火烧

“在旧时，卤煮火烧一直是底层社会解馋的“穷人乐”，不过餐厅的老师傅们总会提起一段掌故，都说这卤煮火烧是从清宫御膳房走到民间的，并把名厨张东官作为卤煮火烧的鼻祖

“在旧时，卤煮火烧一直是底层社会解馋的“穷人乐”，无论人们有多喜欢卤煮火烧，但它和讲究总是扯不上边的。可有意思的是，每每我与勤行（餐饮行业的旧称）的老人们一起聊天，老师傅们总会提起一段掌故，都说这卤煮火烧是从清宫御膳房走到民间的，并把名厨张东官作为卤煮火烧的鼻祖。

据说卤煮火烧的雏形是苏造肉，不过从御膳房流入民间的时候，吃肉在那个年代对于普通百姓来说还是奢侈的消费，于是就有人用猪的内脏和炸豆泡替代了猪肉，引得人们纷纷用它来打牙祭，便是现在的卤煮火烧。卤煮火烧是我童年时的美食记忆，但苏造肉只存在于文字的记载，晚清民国时的《燕都小食品杂咏》里记载：“**苏造肉者，以长条肥肉，酱汁炖之极烂，其味极厚，并将火烧同煮锅中。**”据1998年版的《北京小吃》一书中记述，苏造肉是以丁香、官桂、砂仁等九味药料配成的药包进行卤煮的，旧京时，在什刹海一带的饭馆和东安市场内的“景泉居”出售。在上世纪八九十年代，苏造肉在市面上渐渐绝迹了。不过由此可见，卤煮火烧与清宫御膳房关系的关键点就在于苏造肉了。

据说明朝灭亡不久的1915年，《清代野史大观》一书问世了，其中的一则笔记便谈到了乾隆皇帝与苏造肉的故事，说当年皇上下江南的时候，有地方官员知道皇上喜欢江南的风味，特意进献厨师张东官到行宫，为乾隆做苏州菜，皇上吃后龙颜大悦，之后便把张东官带回了北京。后来张东官在御膳房用不同的香料烹制猪肉，**由于他是苏州人，因此这道菜也就被称为“苏造肉”了**。之后苏造肉流出宫外，民间有人就在东华门外售卖，受到很多进出皇宫的升平署官员的喜爱，由此流传。勤行老师傅们的说法大多源流于此，但野史记述的故事很多都靠不住，况且与乾隆所在的18世纪已经

相隔100多年了，历史上是否有张东官这样一个人，宫廷御膳房有没有苏造肉这款菜肴，还无法定论。好在清代宫廷自乾隆以来，皇帝每日的饮食都有档案记录，除了每餐饮食的菜品名字，还时常记有当天做菜厨师的名字。在对众多文献的爬丛中，我终于找到了张东官与乾隆皇帝的联系。乾隆三十年，皇帝南巡，二月十五日这天，苏州织造普福进献了自己的家厨为皇上添了几道江南风味菜，这其中便有张东官，早膳之后，皇帝还心满意足地赏了他“一两重银锞二个”。在之后的南巡期间，张东官一直频繁地出现在皇帝的膳单当中。而在南巡之后，他依然忙碌于皇宫的御膳房，从乾隆三十年到乾隆四十八年，在将近20年的时间里，可谓“炒勺不辍”，他为皇帝献上的菜肴，诸如“酒炖鸭子”“肥鸡酒炖东坡”“酱汁肉”“春笋盐炒鸡”等等。

苏造肉是张东官研创比较晚的菜品了，第一次出现在宫廷膳单中是乾隆四十八年。《圆明园膳底档》中记载这一年正月二十八日，皇帝在圆明园的九州清晏进晚膳，在众多菜品当中，就有苏造鸭子、肘子、肚子、肋条肉攒盘一品和苏造肉一品，并缀有小字“系张东官做”，此后苏造肉便经常出现在各位皇帝的餐桌上。有了张东官和苏造肉这样的关键证据，我们基本可以确定卤煮火烧的风味由江南进入宫廷，再由宫廷流向民间的流通过程，文献记载与勤行老师傅们的说法也是比较吻

也收拾得一尘不染。

奶奶第一次中风，就是在夏季晾晒衣服的时候，她在两个床之间来回移动，然后摔倒在中间的空地上。等抢救过来，她行动就更不便了，这时她就开始了堪称伟大的工作，给自己缝制死后穿的寿衣。她要做得让自己完全满意，试穿一遍，大小也完全合身，这时她才放下心来，等着那一天的到来。

去年的诺贝尔文学奖得主石黑一雄在他那本获得布克奖的小说《长日将尽》中，集中探讨了尊严这一问题。小说的主人公是一位英式管家，他认为自己一生中最有尊严感的事，是在父亲去世那天，仍然完美无瑕地操办了达林顿府的一次重要宴会，那是达林顿爵爷和英法美等国权贵们聚在一起，讨论如何帮助一战后因为巨额赔款而陷入困境的德国，这是影响世界的大事情，而一位管家，可以以自己的方式，参与到这一世界进程之中。

这位管家追求的尊严，就是要尽自己最大努力完成自己的职责，这具备某种独立价值，他证明了即便是一位“管家”，也能够做到伟大的境界。在英国，人们通常称呼这些人为“绅士”，单是有钱或者权力还不够，还必须具备这种精神意义上的善。真正的绅士，要经过漫长的修炼，即便走在乡村小道，人们也能够通过言谈举止一眼就能辨别出来。

在当下，这种“尊严感”似乎正在走向衰落，这是一个全球性的现象。石黑一雄就是因为捕捉到这种衰落而获得了诺贝尔文学奖。他在英国也获得了女王颁发的勋章，或许，英国女王也认真阅读过他的书，并且能够感受到时代的黄昏。在中国也是一样，在人们普遍摆脱物质的匮乏之后，如何过一种更有尊严的生活，也成为时代命题。

改变自己。在功名利禄面前，只有抛开那些蒙蔽双眼的渴求，才能获得内心的宁静。记得十七八岁的年纪，一位师长曾勉励说，“幸福的生活存在于宁静的心绪之中”，而彼时的少年，向往的是一番轰轰烈烈的闯荡，扬一场远远的风帆。我们满世界寻找所谓的幸福，而不曾发现，幸福可能就在某个看不到的角落，就在秋夜凉风中那几声微弱的虫鸣之中。

年幼的时候，我们以为自己就是整个世界，而经历岁月的流逝和成长才发现，自己只不过是洪荒宇宙中，渺小的生物而已。我们所处的地球，在宇宙中不过沧海一粟，而人类几千年文明，在时光长河中也不过白驹过隙。

如今，工业文明改造了人类的生活，带给人类自身强大的膨胀感，也将更多的欲望塞进了人类的心灵。在高楼大厦的格子里头，在无线互联的网络世界，在吸引眼球的大屏幕面前，我们究竟得到了什么，又失去了什么呢？谁也无法阻挡人类社会整体进步的步伐，但越来越多的个体，似乎迷失在时代的洪流之中，他们能否找到自己的方向呢？

物质世界充满了各种精彩和诱惑，谁还愿意在夜晚抬头仰望片刻星空？还是听一听秋夜的虫鸣吧，听听心底久违的音律，想想我们从哪儿出发，想要去到哪里？和几十年前的自己来一次赤诚的对话，你会发现自己有了多么巨大的变化。

还是听一听秋夜的虫鸣吧，让内心平静下来，就好比面对的是整个世界，又好像面对的只有自己。

改变自己。在功名利禄面前，只有抛开那些蒙蔽双眼的渴求，才能获得内心的宁静。记得十七八岁的年纪，一位师长曾勉励说，“幸福的生活存在于宁静的心绪之中”，而彼时的少年，向往的是一番轰轰烈烈的闯荡，扬一场远远的风帆。我们满世界寻找所谓的幸福，而不曾发现，幸福可能就在某个看不到的角落，就在秋夜凉风中那几声微弱的虫鸣之中。

合的。而卤煮火烧的故事并不简单，绝不只是印证了一则民间传说而已，它背后的这种饮食交融的过程在北京的日常生活中很具有代表性，也在很大程度上反映了北京饮食的特色。

但凡美食荟萃的地方，除去依托于物产的丰富，更重要的则来源于人的频繁交流。在古代农业社会，除去做官的、为商的，人口少有流动，所以美食也多出在通衢要道上的水陆码头，工商业的流通往往是让饮食变成美食的催化剂。不过作为数百年古都的北京，政治因素对这座城市饮食上的影响则更为凸显，这是北京文化中非常独特的一面。

北京最著名的烤鸭，与明清两代皇帝都有着紧密的联系。**北京烤鸭有两大派别，一派是焖炉烤鸭，一派是挂炉烤鸭**，焖炉烤鸭源于南京烧鸭，明初永乐迁都时，随着大量迁徙的商贾进入了北京，成为北京烤鸭的鼻祖；挂炉烤鸭源于清代宫廷的满族饮食，御膳房中有挂炉局这一机构，专门负责为皇帝烤猪、烤鸭，后其挂炉烤鸭的方式流入民间，成为现今最为普遍的烤鸭方式。此外，诸如芸豆卷、艾窝窝、豌豆黄之类的宫廷点心，也早已成为著名的北京小吃中的一大类。

帝王与宫廷只是众多影响因素中的一方面，1000多年的科举制度是封建社会选拔人才最重要的机制，让北京汇聚了天下大量的文人士子，他们在这里长期居住、往来交流，也给这个城市的饮食风味带来了非常大的影响。仅清末民初时直南一家名叫“广和居”的饭馆，便有大量来源于各地的士大夫，按《北京往事谈》和《燕京乡土记》的说法：“当时京官中有一些善于烹调的南方人，多向该馆传授心法，制作一些特殊的菜。”如“赛螃蟹”，即江苏宜兴籍京官任凤苞授予广和居；如“烧烩爪尖”，即江苏苏州籍京官陆润庠授予致美斋……乃至民国初年，当时的饭馆还有个名菜是新文化运动的旗手胡适传授的，名曰“胡适之鱼”。正是这些来自五湖四海的社会精英，使北京饮食得到了极大的丰富，京菜虽还算不上一个菜系，但它荟萃全国各地风味的特色，也使其在中国的众多美食中独树一帜。

往事

那年除夕

侯严峰

1988年的农历龙年除夕，我是在位于山东省福山县的烟台SOS儿童村度过的。

那時候的春节假期只有三天，我还得从省城济南坐火车连夜往烟台的家里赶。之前只听说烟台市辖属的福山县建了个SOS儿童村，是我国与国际SOS儿童村组织合作建立的国内首批两个SOS儿童村之一，其他情况竟是一无所知。

回到烟台的当天，获知落成刚刚半年多的儿童村运转正常，已经接收了近百名来自全国各地的孤儿。除夕这天一大早，约上一位当记者的朋友，风风火火赶往福山。

走进西山路的SOS儿童村，正对大门的一块巨大的牌子上，画着一个幼小的孤儿，国际求救信号“SOS”英文字母异常醒目。与之形成反差的是，一幢幢别墅式平房门口张灯结彩，笑语欢歌，洋溢着节日的喜庆气氛。

1987年5月22日举行了儿童村落成典礼后，儿童村的“妈妈”和她们的“孩子”一起，成为世界上第254个SOS儿童村的村民。自此，共同的命运把他们联结在一起，成为彼此相依的亲人。

那忠燕当年只有25岁，是儿童村最年轻的“妈妈”。当时儿童村有14个家庭，那忠燕所在的12号家庭很有缘分：王玉秀姐妹三人来自黑龙江省七台河市，侯晓峰姐弟俩老家在河南省农村。时值寒冬，5个异姓兄妹身着“妈妈”那忠燕亲手缝制的新棉衣，为我们表演了欢快的迪斯科舞蹈，接着又以一首《儿童村就是我的家》表达了他们纯真的心声：“我有一个好妈妈。无私奉献人人夸……世上的妈妈就数她”。

一位位年轻的“妈妈”，一群群可爱的“子女”，一个个幸福的“家庭”，其本本无血缘关系。孤儿们的亲生父母，或因灾或因病早逝，抛下他们年幼的儿女。当孤儿们陷入困境、甚至绝望时，唯一能够拯救他们的，只有爱的力量。

儿童村里，SOS的醒目标志随处可见。14个SOS家庭，14位“妈妈”和她们领养的98名入村时13周岁以下的孤儿，组成了这个世界上最“奇特”、也最温馨的村庄。

除夕这天，我一连走访了几个家庭，感觉“幸福的家庭都是相似的”。来自四面八方的孤儿，在这个特殊的村落里，过着无忧无虑的日子。

在13号家庭，我听“妈妈”张雨霄讲述了帮助“儿子”张春成提高语文学成绩的故事。当年32岁的张雨霄高中毕业，她不仅在生活上关心体贴孩子们，而且对他们的文化学习要求也很严格。张春成在襁褓中就接连失去了父母，9岁那年来到儿童村时，一年级的语文考试竟得了零分。曾当过幼儿教师的张雨霄特制了一块小黑板，并让家里寄来《汉字笔画名称表》等教学用品，每天晚上按时辅导张春成和其他孩子学习功课。经过她的循循善诱，小春成终于“开窍”了，期末考试，他语文、数学两门功课成绩都在80分以上。

16号家庭里，孩子们正在七手八脚地往墙上贴年画，“妈妈”初九玲在灶台边忙碌着，宽敞、洁净的住宅充满了股东农村特有的“忙年”气氛。“年货都办齐了？”“办齐了，肉蛋鱼虾样样不缺。置办这些年货总共花了200多元呢！”初九玲抚养的5个孩子分别来自蓬莱、海阳等地农村，在一起生活不久，孩子们与“妈妈”就难舍难分，亲同家人了。将满12岁，恰是龙年出生的王成京两个月前才来儿童村认了“妈妈”。农历腊月二十五日这天，他的爷爷、奶奶专程赶到儿童村领他回老家过年，小成京却执意不肯，儿时依稀留下的对生身父母的记忆，已为新“妈妈”无微不至的关怀所替代，他舍不得离开朝夕相处的“妈妈”和弟弟妹妹们，哪怕只是暂时的。

据说，在国外，SOS儿童村的“妈妈”们必须承诺自愿终身不嫁；中国则规定，“妈妈”在儿童村服务期间，不得另组家庭。此外，儿童村对“妈妈”的年龄、学历等也有相应要求。

SOS家庭的生养条件在当时是令人钦羡的：每个住宅使用面积125平方米，还有彩电、冰箱、洗衣机、录音机等家用电器设备，每个孩子月生活费80元。

然而，对于从小失去父母的孤儿们来说，更需要圣洁无私的母爱。用爱的阳光驱散孤儿们都积心头的阴影，用爱的纽带联结母与子的心灵，是儿童村“妈妈”们共同的心愿……

除夕傍晚的大街上，人车稀少。返回烟台市区的路上，汽车熄火了。我只好站在马路上挥舞着记者证，拦下一辆过路车，“蹭”车返回家中。

年夜饭已经上来，匆匆吃了几口，便在书桌上下铺下稿纸，怀着一份感动与崇敬，在万家灯火、亲人团聚的除夕之夜，用自己的笔，去描述儿童村，描述“妈妈”们和她们的“儿女”，描述这个与众不同的群体。

同年春暖花开的时候，我再次访问了儿童村。4月13日，新华社播发时换了一个标题——《在没有“爸爸”的村庄》。

屈指算来，当年烟台SOS儿童村年龄最小的孩子如今也过了而立之年，而他们的“妈妈”，如张雨霄、初九玲等，都已年逾花甲了。30年来一直在12号家庭当“妈妈”的那忠燕，厮守着这个温暖的家，先后抚养了23个孩子。这些孩子中，有的已离村成家立业，有的上了大学，还有的留学国外。去年，“妈妈”那忠燕还被推选为党的十九大代表。

“人生是花，而爱便是花的蜜。”30年过去了，我还常常想起那个龙年除夕，想起那个独特的村庄，想起那些爱心博大的“妈妈”和她们的“孩子”。

捉错园

秦殿杰	正写是“平步青云”。*
	*平步：平常步行。“青云”指“高空”。比喻不费力气就升到很高的地位，晋升很快。“轻云”指薄云、淡云。没有“平步轻云”的说法。此系成语不可能改动。
(588)	(590)
“结果是 自投罗网 ”，“落网”二字是错词；落到他人的圈套， 正写是“自投罗网” 。*	“ 戎马生涯 半辈子”，“戎马”二字是错词；全身军服很威武， 正写是“戎马生涯” 。*
	*戎（róng），戎马：战马，借指军事生活，如戎马倥偬。不是成（shì），戍守边境。
(589)	
“平步轻云 高升 了”，“轻云”之“轻”是个错；一下子地位高升，	(待续)