



枝头故事

何汝锋 摄

随笔 SUIBI

闲情

## 早醒的城市

□ 周天红

五月,是劳动的月份。五月快到了,我想起那些早醒的城市。

早早醒来的城市,划过的尽是一道道孤单的影子,每一个影子都行色匆匆。

一家面馆挨着车站,两位老板的起床时间必须早于第一班客车站出城市的时间。这两位老板是一对夫妇,头发花白,他们来自离这个城市一百多公里远的一个村子。他们的根在那个村子里,在那里,他们有田地、庄稼、老娘和一对儿女。他们的梦却盛开在城市里。每天,他们比城市醒得早,至少早两个小时。生火、熬汤、拌料、摆弄好桌椅,打起十二分的精神,挂满笑脸,准备迎接上帝一般的客人。而客人不一定都有着上帝一般的仁心和善意,他们每天早起,精神不足,有时还迷迷糊糊,偶有冲着老板大喊大叫或者爆粗口的。但两位老板仍然笑脸相对。他们就在这个早早醒来的城市里每天经营着自己的小小面馆和小小梦想,周而复始。

城市也许是被环卫工人唤醒的。环卫工人几乎能用扫帚扫开一个城市的梦。一座城市能披上美丽的外衣迎接每一个过客,环卫工人的功劳最大。环卫工人很低调但不低沉,他们沉醉于自己的工作,在大街小巷里清扫,清理干净了一座城市的胸膛和血管。我们无法想象一座没有环卫工人的城市早晨醒来时的模样。他们向城市索取的不多,回报给城市的却是一条条美丽的大道、商业街巷。年复一年,他们唤醒着城市,却在城市的角落里险些被人遗忘。

上班族脚步总是能把城市彻底敲醒。面对刷卡、计时和扣

工资的现实,他们不得不早早醒来,就着城市早已规划好的方图一步步行走,匆忙行走。面对房子、妻子、孩子、菜篮子和票子“五子登科”的生活,他们不得不用脚步、汗水和青春去奋斗。站在人行天桥上,看着一个个来来往往的身影,你才知道城市的一切都是很现实而具体的。也许他还在回味昨夜的美梦,剃须刀却已经在镜子面前把他叫醒。就像这个城市每天必须面对往来的人群,管他熟悉也罢陌生也罢。这就是生活,这就是人生。

小商小贩、环卫工人、上班族等都是城市的小人物。他们怀揣着小小的梦想,但总能把一个大大的城市早早叫醒,直到东方露白、满天光明。

有一首歌唱得好:“我很丑,可是我很温柔,外表冷漠,内心狂热……我很丑,可是我有音乐和啤酒,一点卑微,一点懦弱,可是从不退缩。”城市之大,一步一个现实,我们能退缩吗?城市之小,只能容纳得下一个小小的梦想。人人都有一个梦想,必须有着一个梦想,一步赶不上,步步赶不上,我们敢退缩吗?我们只能早早醒来,敲醒城市,敲醒自己的梦想。

长江流水,一日千里。这座城市给过我爱与被爱、存在与失落、希望与失望,一切又能怎样呢?只能接受,无条件地接受着。是因为我选择了城市,而非城市选择了我,我只能和早醒的城市一样强打精神,面对时光流水和日月星辰的来来往往。

也许有一天,我老了,城市却依然年轻,年轻得仍能早早醒来,吞云吐雾,敞开胸怀拥抱我。

关键

## 一碗面的温度

□ 宋欣杰

妻子在一家制衣厂打工。她的工作强度很大,而且经常上夜班。有时回来晚了,肚子饿了,她就会寻些面包、饼干之类的食品充当夜宵。为了保证妻子回到家有东西吃,我会隔三差五地去超市备些零食。

有一天,妻子回到家时已是凌晨2点,我已经睡下了。她洗漱后,回到卧室,睡前照例玩会儿手机。我不管她,自顾睡了。她推了推我,说:“你看看,你看看——”说完,把手机送到我面前。

手机屏幕上,是一碗冒着热气的方便面,上面飘着两片煮老的生菜,卧着一个荷包蛋。我一看就知道做饭的人是个生手,说:“呵呵!煮成这样还好意思晒在朋友圈。”

“你懂什么?这是她老公给她煮的。”妻子说,这是她的工友刚才在朋友圈发布的,她刚才给点了个赞。

看妻子大惊小怪的样子,我说:“这有啥,不就是一碗面嘛!”

“有啥?总比晚上吃一肚子凉东西好。”妻子回怼我。

我没有吱声。我自知做得不好,妻子无数个夜班归家,都是用零食对付,我从没有想到主动为她

做碗面。与妻子工友的老公相比,我不如他细心。

第二天晚上,妻子又要加班。为了让她回家时吃上一碗热汤面,我早早地做好准备,擀好面条,洗好青菜,打好鸡蛋。

当我把一碗手工面端给妻子时,她一脸惊异。得知我是专门为她做的夜宵,妻子用筷子挑起柔韧的面条吸溜了一口,又喝口汤。“怎么样?味道还行吗?”我问,她不住地点头。

接连好几晚,我都在妻子回家时为她准备夜宵。妻子反倒有些不好意思了,她说:“你别每天都忙活了,我用零食对付一下就行。”

“那怎么行啊?”我说。妻子说:“以前不都是这样对付的吗?其实,我想要的的不是一碗面,而是一碗面的温度。”

女人的心,真让人捉摸不透。一碗面,可以果腹,也可以暖心。在婚姻中,我们常因生活的琐碎而忽略了对方的感受。正如一碗面,没有了它,让人心冷,有了它,则让人体会到关怀。纵有海誓山盟的承诺,或许抵不过一碗面的温度。正如妻子所言,女人有时候真正需要的不是一碗面,而是一碗面的温度。

美食

## 吃野生菌

□ 钱春华

一个周末的早晨,邻居叶子拿了一包野生菌到阳台上择洗。我问她:“你在哪买的?多少钱一斤?”她笑着说:“一百多元一斤,顺丰包邮。贵也要吃的,小时候的味道,忘不掉。”这山野之物,一下子勾起了我的回忆。

在我娘家荆楚大地,少时的我,经常会被母亲吩咐上山去捡菌子。我和小伙伴喜欢到东湖的山上去捡。那时的山上有山鸡和兔子,而且不管是五月、七月,还是九月,只要下过雨,松树底下就会长出朵朵菌子来。但很多只能欣赏不能吃,我们只采摘黄褐色的松菌。上山时,每个人都带了一根长棍子,用它扒开草丛、树叶,寻找菌子。一朵菌子就能激发我们来自心底的欢呼,我们小心地将它采下,放到提篮里。那是二十世纪七十年代中期至八十年代,东湖的山上经常“长”满了十来岁的孩子。如此一来,人多菌少,想捡很多是不可能的事,每次能捡到一斤回来,就算运气很好了。

在捡菌子的过程中,年龄比我大的伙伴给我言传身教了一些知识。例如菌子是有窝的,不要用工具破坏它生长的环境;刚破土的菌子不要采走,让它自然生长,哪怕它长大了被别人摘了去,也不要它在它刚出土时就采回家……现在想来,这是在保护生态环境。

捡菌子是一件快乐的事。那些被我们猛然发现的菌子,像隐士修贤,在泥土下孕育了很久,出土以后,吸收着松针、青草及森林的养分,被露水滋养长大,如众仙临界,妙不可言。但它们的“寿命”很短,如果不趁早将其采摘,等到太阳升

高或者气温不合适时,它们就消失了。

松菌只和松树一起生长,无法人工培育。我们平常吃到的香菇是长在树干上的,而松菌长在有松树的地上,从土里拱出来,更能吸收天地日月的精华。因此,家乡有了一个说法:吃了松菌,再吃香菇就不香了。

捡回来的菌子,家长要仔细择洗。家里舍得杀鸡的,就杀一只,炖一锅菌子鸡汤,美餐一顿。舍不得杀鸡的,则舀出几勺猪油,化在开水锅里,丢下菌子小火炖,再丢点菜心下去,也是营养丰富的一餐。

我回娘家拜年时,母亲和小姨都会炖一锅菌子汤招待我们,汤面上全是漂亮的野生松菌,云朵似的,挤成一锅。甲鱼和鸡块比较重,就落在汤底。以前,菌子和鸡、甲鱼,是各自炖汤,最近这十来年,是鸡和甲鱼一起炖汤,叫“霸王别鸡”。松菌最后下锅,浮在面上,成了餐桌上最受欢迎的主角。过年吃到的菌子,是商家从冷库里拿出来的,一锅菌子至少用掉两斤多,成本有两百元左右。甲鱼是冬天干湖以后捞的野生甲鱼,土鸡是从春天就开始养的,养到过年。这样一锅高规格的滋补鲜汤,只有农村才有地道的食材。

在那粗茶淡饭的岁月里,野生松菌以它与生俱来的鲜美,滋养了很多“70后”“80后”的青少年时期。

回味捡菌子,我悟出一个道理:凡事不要拔苗助长,生命有爱、草木含情。土生土长、原汁原味的事物,往往是大自然赐予人类最珍贵的东西。