

晨光中的他们

李娟



路口的交警 小树作

环卫工 木子摄

3月初的太原，春寒未消。一个清冷的早晨，我参与了单位组织的交通文明劝导志愿者活动，被分配到迎泽大街与文兴路交叉口的东北角站岗。这个路口紧邻迎泽大桥，是太原市一处重要的交通枢纽，车流量大，人流密集。

清晨7点25分，我提前来到站岗点，穿上那件鲜红的志愿者马甲。那一刻，仿佛有一种奇妙的仪式感：穿上红马甲，脚下的路口便不再只是匆匆驶过的斑马线，而是需要用心守护的责任之地。心里莫名多了一份使命感，也多了一份对未知的期待。站在路口的东北角，放眼望去，城市还未完全从晨光中醒来，但车流已经开始此起彼伏，像一首缓缓启动的交响曲，奏响开州的清晨序曲。

3月的太原还冷，任凭我把羽绒服裹得更厚，冷风也会顺着衣领钻进来，一路蔓延到后背。雪地靴踩在平整的路面上，发出沉闷的轻响，可脚还是会被冻得发麻。我忍不住轻轻跺脚，试图用一点动作驱散寒意。不过短短一小时，尚且如此，可在这个路口，与风为伴、与车流为伴的他们，又是怎样度过又一个又一个清晨的呢？

答案就在我眼前。

4位交警站在路口中央，他们的位置恰好是整个路口交通的核心。清晨7点多的早高峰，已经开始显现：电动车鱼贯而出，汽车渐渐聚拢，公交车缓缓驶入主干道，每一辆车都在寻找最合适的通行方向。4位交警站在四个方位，目光专注，手势标准，指挥动作干脆有力，每一个动作都精准到像教科书里的范本。他们的身影在晨光里挺拔，让喧嚣的路口有序不堵车。

他们之所以美丽，是因为他们用坚持把秩序还给了城市。早高峰的每一分钟，车辆都在不断变化，间距、方向、速度都不相同，而他们需要不断的车流中保持敏锐的观察，及时判断出行人动态，快速调整指挥策略。一个清晨，他们的手臂可能抬了上千次，但他们始终保持耐心，没有急躁，没有敷衍，没有一句抱怨。他们用日复一日的坚守，让太原的交通井然有序，让出行的人心里踏实。

站在路口东北角，我没有看到一起闯红灯的行人，也没有看到一例抢行的电动车。大家都在斑马线前静静等候，红灯不亮，绝不迈步；绿灯亮起，有序通行。偶尔有赶时间的行人伸长脖子张望，却也只是在心里焦急，没有违规。这样的文明景象，让我第一次真切感受到太原市民素质的提升，也看到了城市治理背后的基础力量。交通顺畅，背后是交警的耐心；道路整洁，背后是环卫工人的付出。

晨光中的“橙红”，也让我感动。

一位环卫大姐就在不远处的护栏前劳作。她弯着腰，拿着抹布，一点点擦拭金属栏杆，每一道缝隙都不放过。冬天的尘土黏在上面，她就多擦几下，直到栏杆恢复光亮。扫地面时，她动作利落，把落叶杂物扫成整齐的一堆，再用簸箕收起来。寒风里，她的帽子压得很低，手套有些破旧，衣服却穿得厚实。她的身影虽普通，却是一位清晨的守护者，用双手一点点擦亮城市的面貌。

迎泽大桥就在她的前方，红旗一排排迎风招展，橙红色的身影与清晨的天空形成鲜明对比。迎泽大桥桥身整洁，路面平整，背后都是这样一群人的辛苦付出。城市的面容越来越漂亮，基础设施越来越完善，我们习以为常的整洁街道，其实是他们日复一日的坚持换来的。

我冷得不停跺脚的样子，她应该看在眼里。没过多久，她停下手中的活，朝我走来。她的脸上没有多余的表情，只有一份朴实温和的笑意。她从怀里掏出一个小暖水瓶，塞到我手里，轻声说了一句：“冷了就暖暖手，早上风大，别冻着了。”

那一刻，我甚至不知所措。

她自己一早上的在风里吹了许久，双手冻得发红，却还在关心我这个只站岗一个小时的志愿者。她的工作辛苦，风吹日晒，却仍然愿意把温暖递给一个陌生人。我推辞再三，她却执意塞给我。小小的暖水瓶握在手心，瞬间传来温暖，像一束光照进我被寒风包裹的身体里，也悄悄融化了清晨的冷意。



创意手作馆

孩子的作品

拼豆里的小美好

曲少凤

咖啡本味

李晋兰

对于习惯了快节奏、高效率生活的当代人而言，咖啡几乎成了为工作“续航”的功能性饮品。“一杯冰美式”“不加糖拿铁”渐渐流行开来，让喝咖啡这种曾经代表着悠闲与舒适的生活方式，在匆忙的日常里悄然发生了转变。

几乎每一个长期喝咖啡的人，都会走过一条相似而隐秘的路径。一开始喝的是拿铁、摩卡、焦糖玛奇朵，杯子里有奶有糖，还有风味糖浆，口感温柔香甜，入口顺滑，很容易让人一下子就喜欢上。后来慢慢开始尝试少糖、低脂，口味一点点变得清淡，也一点点靠近咖啡原本的样子。再往后，点单时会犹豫几秒，仿佛在和过去的自己告别，最后轻轻说一句：冰美式吧。

这看起来像是审美退化，像是喝不动复杂的风味了，但事实上，美式往往是咖啡的起点，而是终点。

大多数人第一次爱上咖啡，并不是因为苦涩的咖啡本身，而是依附于咖啡的甜香。糖和奶不刺激、不尖锐，像是咖啡递给新手的一层缓冲，让咖啡显得友好，没有攻击性，也让初次接触的人，能轻松靠近这种带着异域气息的饮品。可时间一长，会发生一件微妙的变化：你开始分不清，自己真正喜欢的是咖啡，还是被咖啡包裹着的甜味。

当新鲜感退潮，人就会下意识开始拆解。就像重口味吃久了，突然想喝一碗清清爽爽的白粥；就像热闹过后，更偏爱一段安静的时光。美式，就是那杯被拆到只剩骨架的咖啡，褪去所有修饰，只留下最本真的滋味。

美式最“残酷”的一点，是它从不讨好，几乎不向饮用者做任何妥协。豆子品质如何，一口便知；萃取是否过度，苦感也毫不遮掩。它不像拿铁，可以用奶抚平尖锐；也不像风味咖啡，可以用香气转移注意力。它直白、坦荡、不加掩饰。所以很多人喝美式，是因为自己变得足够稳定了——不再需要被甜味哄着、安慰着，能直面它的好，也坦然接受它的不好。

午后，阳光透过桃园三巷一间咖啡馆的玻璃窗，轻洒在有格调的沙发卡座上，空气中飘着淡淡的咖啡香，安静又治愈。馆主说，仔细观察便会发现，喝咖啡的人，往往已经历过几个阶段：

第一阶段是炫耀与模仿，喝着看起来高级的咖啡，拍照、打卡、分享，在意别人的眼光；

第二阶段是探索与比较，每一次点单都像在做一道认真的选择题，执着于风味与差别；

第三阶段是疲惫，发现风味间的差异并没有那么大，外在的热闹带来的快乐也在慢慢递减；

第四阶段才是真正的回归，不再纠结反复的花样，只留下最直接、最稳定、最安心的东西。

美式，苦就是苦，酸就是酸，清冽干净，不加掩饰，像极了生活本身。所以到最后，真正喝咖啡的人，往往不再追求好喝，而是追求真实与稳定。依然愿意每天点上一杯，不是因为有多惊艳，而是因为你已经不再需要那么多修饰，也不再需要外界的甜来安抚内心的慌。

(本文图片由作者提供)

一杯咖啡



周末，上初一的女儿拉着我去看了她念叨很久的“没烦恼创意手作馆”。这间藏在柳巷居民楼里的小店，是她小学时代周末的秘密基地。店主依旧是那位美丽温柔的小姐姐，只是店却悄悄“长大”了——从一套房拓展到了对门，俨然一个小小的手工王国。

新扩张的房间，景象有些壮观。一整面墙是浩瀚的拼豆架，无数小方格装着彩虹般的豆子；另一面墙是展示区，挂满了琳琅满目的成品：卡通明星、可爱动物、缤纷挂饰……店里项目很多，奶油胶、彩绘娃娃、串珠水彩，但此刻，几乎所有人——大学生、中学生、小学生——都静静地俯首在方桌前，用镊子小心翼翼地一粒粒微小的豆子，安放进它们命定的位置。

空气里，只有豆子落入模板的细微声响，沙沙，嗒嗒。像一场宁静的、集体的修行。

店主姐姐说，半年前，店里八成的客人还在涂石膏娃娃。如今，九成的人，都在玩拼豆。

我是什么拼豆？我想，小红书那海量、带有精准色号标注的教程，功不可没——按图索骥，人人皆可成为“创作者”，这太友好了。

但更深层的原因，或许是它提供了一种在碎片化时代里，近乎奢侈的“完整感”。心理学上有个词，叫“心流”。当你全然沉浸于排列豆子的世界中时，时间感会消失，焦虑会退散。几个小时后，当熨斗的热气，“刺啦”一声让千百颗散落的豆子凝结为一个坚固、闪亮的整体时，那种微小而确定的成就感，足以稳稳地接住一整天的疲惫。

它也是一种安静的、无言的陪伴。亲子、好友、恋人，并肩坐着，各自忙碌，却共享同一种宁静的节奏。不必刻意交谈，联结已在指尖悄然生成。

女儿在拼一条穿衣服的腊肠小狗。图纸复杂，她极其

专注，世界仿佛只剩下她、镊子和那一片彩色的网格。就在即将完工、准备换最后一种颜色的豆子时，她的手肘不经意间碰倒了盒子——“哗啦”一声，彩色的豆子像一场迷你雪崩，瞬间淹没了那只即将成型的小狗。

我心里一紧，几乎预见到了熟悉的懊恼、哭腔，或是一甩手说“不拼了”。这曾是她在面对挫折时，最直接的反应。时间静止了几秒。

却见她只是顿了顿，轻轻叹了口气。然后，出乎意料地，她拿起小扫帚，耐心地将散落的豆子拢到一起，低头，重新展开图纸，一颗、一颗，从头再来。

我怔住了，心底最柔软的地方，被一种复杂而温暖的情绪轻轻撞了一下。

这还是那个遇到算不出的数学题就揉草稿纸、跳绳中断一次就赌气不跳的孩子吗？

或许，手工的魔力就在于此——它从不承诺永远顺利，却默默教会你，如何与意外共处。它把抽象的“挫折”和“失败”，具体化为几颗看得见、捡得起的散落豆子。那么，收拾起来，重新排列，就好。

在这反复的“构建—打散—重建”中，某种比塑料豆子更坚固的东西——比如耐心，比如应对无序的从容，正在她心里，悄然成型。

离开时，她举起那只烫烫好的、亮晶晶的小狗钥匙扣，对着灯光仔细地看，眼里有光，笑得很甜。

我回头，再看那面五彩斑斓的拼豆墙。忽然觉得，我们琐碎而平凡的生活，何尝不是一张巨大的模板？我们每日拾掇着那些喜悦、忙碌、疲惫甚至令人沮丧的片段，怀着或多或少的耐心与信念，将它们逐一安放。

最终让你感到安慰的，未必是那个完美无瑕的成品。而是你知道，自己曾如此专注地、不放弃地，将一段时光，亲手“拼”成了独属于你的图案。而在这个过程中，那个低头捡豆子的自己，也被悄悄熨烫得更加坚实、明亮。

(本文图片由作者提供)

满园春色关不住

俊刚



迎泽公园的春色

频频抬头仰望。春光里，玉兰不与百花争艳，只静静开放，把一份高洁与从容，写满枝头。

阳光落在迎泽湖的水面上，碎成点点金光，随风起伏。湖岸边，垂柳依依美得像一幅缓缓展开的画卷。偶尔有锦鲤从水底游过，摆尾转身，激起一圈圈细碎的涟漪，为静谧的春光添了几分灵动。湖边的长椅上，有人静坐赏景，有人低声闲谈，春风拂面，花香萦绕，时光在这里变得缓慢而温柔。

园内的草木都在拼命生长，一草一木，一花一叶，都在春风里舒展着生机，仿佛要把整个冬天积攒的力量，全都释放出来。亭台楼阁隐在花木之间，飞檐翘角映着繁花，古典与自然相融，让迎泽公园的春天多了几分独有的韵味。这里没有喧嚣的拥挤，只有自然本真的美；没有刻意的雕琢，只有四季轮回最动人的模样。

偶尔，我也会带着小孙子一同前来。孩子在花丛边跑跑停停，指着花朵好奇地张望，稚嫩的声音落在春风里，更添几分生气。但我更偏爱独自慢走，在春色里静静驻足，看花开、听风响、观水波、赏新绿。春天从来不是用来追赶的，而是用来感受的。迎泽公园的春，胜在自然，胜在丰富，胜在细腻——它不喧哗，却足够深情；不浓烈，却处处动人。

(本文图片由作者提供)

女儿每次回来，我总是变着法子做她喜欢吃的饭。今天做的是河捞。

对没听说过河捞的人来说，它是个谜。它的名字写法很多：河捞、合落、恰洛……种种叫法里藏着面食文化的复杂。它在晋北一带流行，即便在面食文化深厚的晋中，老一辈人也从不将其发明据为己有。而那架精巧复杂、利用杠杆与活塞原理的河捞床，想来定是出自一位心灵手巧的民间匠人之手，藏着解救做饭劳苦的智慧。

我之所以敢肯定发明河捞床的那个人是男性，甚至是一个心灵手巧的木匠，倒不是妄想。崞县（今山西原平）曾有位叫作续光清的老先生，后流落到台湾，教书育人之余，写了本叫作《故乡生活追忆》的书。他是这样介绍河捞床的：“前端略显下弯粗约五六寸的横梁上，在靠近后端，凿有一圆洞，恰可插入一铜制之圆筒，上端有宽边，插入后不至脱落，但可随意取出，以便清洗或替换。横梁后端与木架相连。另有一长杠后端，亦与架之较高处相接，但可转动。杠在正对圆筒处装有木制之活塞。杠之前端即施力点，距活塞处较长，故可省力。操作时河捞床架在灶上，圆筒内塞满面团，压下活塞，则面条经小孔挤出，在到达适当长度时打断，正好落入沸水锅中。”这么复杂巧妙的工艺，必然是民间匠人最有慧心的人造出的。只有山西的土灶才能放得下这样一口巨大的锅，架得起如此沉重复杂的机械，而面条落入沸腾的水中，犹如水草或细长的鱼在河中游戏，这不但是我一贯对河捞的想象，也是我一直用这两个字的原因。

河捞在山西面里是个异类，是唯一需要借助机器压制的面。它对和面并无特殊要求，比剔尖略硬一些就可以了。但由于经过特殊的挤压，面条的韧性极强，如果不是因为圆筒里的面压尽了，可尽管挤压下去。或者夸张地说，只要有面，面条就可以绵绵不断地挤出来。

一个河捞床，是一块好木头的传奇，也是一个家族里前人给后人的馈赠，后人对前人的继承。多年来，它不仅山西其他地区流行，而且省外的面食爱好者如考古发掘般地认识与喜爱。但是，随着时代的进步，河捞床已被简化成了一个由铁筒以及铁棍组成的工具。

在我的印象里，河捞应该与苦寒的气候或者冬季有关，吃的就是那种浑身发热气血舒畅的感觉。每逢想到河捞，我眼前出现的也是忻州五台那些方峻峭突兀的地形，寒入骨头的冬季。

这种记忆也许与我父亲深刻的印象有关。有一年冬天，我回到家中。那时，我的父亲已中风多年，身体的一侧软弱无力，走路时一只脚擦着地面。但即使那样，他比我母亲的手劲还是大，所以做河捞的人总是他。望着父亲削薄的盘式煤气灶，宽大的手掌里简易河捞器如同一个玩具。他站在小厨房的窗口，聚精会神地如同拧一块湿毛巾那样不断拧绞着，面就从小漏孔里漏了下来。

对面食的热爱代代相传。我的女儿对面食也情有独钟，尽管她常年在外，平时做的都是西餐，不会做也吃不到地道的山西面。但一回家来，就会期待地问我：“面？”她自己的厨房里，也总有一瓶醋。她对面的眷恋与我母亲的影响有关。她能吃辅食的时候，我母亲会用筷子尖蘸一点调和让她尝。在饮食方面，人们的执念与占有欲其实是很严重的，我母亲算个典型吧。每当听我说起女儿与面的故事，我母亲就很自豪。

女儿小的时候并不懂得面与亲情之间的关系。我们离开太原7年之后，一个夏天，我带着她第一次回去探亲。自然，我母亲每天都换着花样为我们做饭。我的三姐在离家很远的地方上班，为了陪我们，每天中午都回来吃饭，河东河西、河西河东地往返。女儿去过一次她的单位，深知路途遥远、烈日炎炎，曾心疼地对她说：“您多辛苦，每天中午时间紧张，还要骑着车子回来陪我们，我们离开太原后，我会很舍不得您。”

岁月流逝，不知不觉，我就变成曾经的父亲和母亲了。这回为了女儿，一次次重拾年少时代粗糙的做面手艺。在老家，一家人在一起吃饭犹如吃流水席，非常热闹。在这里，没有喧闹与笑语，只有安静和冷清。我每次做面，如同大动干戈，最头痛的是做完后收拾案面，加上倒班起来几天都不得休息，所以我用的总是做米的办法，做一锅。今天的河捞也是做了一小盆，过水之后放在一边，谁想吃就自己去拌。浇头有三种，首蓿肉、西红柿、扁豆肉末。还有几样配菜，包括腊肠。我母亲知道的话，肯定会不满地说：“有这样吃面的吗？”她肯定也会问，腊肠这个完全与河捞不着边际的东西，是怎么到了碗里的？

看着女儿埋头吃饭的情景，我想到，她再过几天就要回到她住的城市了，还能再做点儿什么她吃不到的东西呢？我的简单有限的家乡功夫，还有什么能再拿出来，能再解她的馋心呢？



一碗河捞面 红红摄