

鸟趣

■代新成

我向往山林中小鸟的生活，想飞就飞，想静就停立树梢，无所畏惧，无忧无虑。

春天来了，野花斗艳的山林是鸟儿的天堂。当人们还沉浸在梦中，一声声清脆的布谷鸟鸣叫声，穿越薄雾的轻纱，宛如大自然最悠扬的劳动序曲，不仅唤醒了沉睡的大地，也点燃了山里人心中对丰收的热望与憧憬。

夏季炎热，我时常饿着肚子放学回家，心里常想，总有一天，我会像小鸟一样自由，尽情享受天空翱翔的乐趣……

秋收时节，农民总会在不经意间为小鸟留下过冬的食物。每年柿子成熟时，爷爷会叮嘱我们把树上最高处那几个最大最红的柿子留下，说是留给小鸟，明年果树好开花多结果。

冬天，乡间唯有那一声接一声鸣叫的小鸟栖息在枝桠间，此唱彼和，无论是乌鸦还是喜鹊，都为幽静的大山增添了几分灵动和禅静。

我年少时，家中兄弟姐妹四人上学，生活用度和读书开销全靠父亲微薄的工资维持。母亲起早贪黑种地，操持家务，精打细算过日子。家中大人小孩子分工明确，我们兄弟姐妹四人要么上山砍柴放牛，要么下地除草。放学回家路上，都会顺道打猪草、拾柴火，不会空手回家……虽然清贫，一家人日子过得有滋有味。

小时候，我贪睡偷懒，母亲告诉我：“早起的鸟儿有食吃。我们不早起抢时间劳动，错过了时节，庄稼没有好收成，会饿肚子的。”那时候，我喜欢听喜鹊“喳喳”的叫声，奶奶说：“它们是天上的神鸟，每年七夕为织女牛郎搭鹊桥，否则他们就不能相会了……”奶奶告诉我，鸟类中，喜鹊是人类最亲密的朋友，能预知我们有亲人从远处归来了。

经历了太多人生无常和亲人的生死离别后，如今回到老家大山的树林里，看小鸟在树林里欢快地飞来飞去，看天高云淡风轻，心会慢慢静下来。后来，父母离开了我们，我忽然发现，其实父母就是山里的树，而我们就是树上的小鸟，无论心有多高，人走多远，总会牵挂着老家的枝头。

鸟类为我们教育后代做出很好的榜样。鹰产卵至少是双胞胎，母鹰产卵后，耐心孵化小鹰，细心照顾它们。过不了多久，母鹰便会减少给小鹰的食物，驱使它们互相争食，目的是优胜劣汰，让鹰从小就明白弱肉强食的自然生存法则。

鹰可以奇迹般地活到70多岁。传说40岁左右时，鹰的身体会开始老化，爪子无法有力地捕捉猎物；喙会弯曲变长，不能尖锐地猎取撕咬食物；羽毛会越来越稠密，翅膀变得分外沉重。选择蜕变的鹰，要磨掉喙，拔掉身上的羽毛，等待失去的东西再重新慢慢长出来。五个月后，新的羽毛长出来了，老鹰又能像年轻时一样傲击长空。这是一场意志与痛苦的斗争，惨烈而悲壮！

远处高高的树杈上筑有不少鸟巢，鸟妈妈们忙碌地穿梭林间，为孩子们寻找食物，像极了人类的父母，辛辛苦苦却毫无怨言，我们应从鸟类中受到启迪和鼓舞。

作者单位：房县县委政法委



糖炒板栗香

■陶敏

深秋的邮电街笼罩在细雨中，我撑伞低头赶路，被一个苍老的声音唤住：“姑娘，尝尝吧，正宗的罗田板栗。”一位老人挑着两只竹筐，他捧起一把板栗：“都是今早打的，又香又脆。”我俯身细看，竹筐里剩余板栗不多，每颗都饱满圆润。

“我都要了。”我轻声说道。老人顿时眉开眼笑，他说这是从老家百年栗树上打下来的，比市面上的板栗更粉更甜。雨越下越大，我将伞往他那边倾了倾，看着他仔细地装进袋子。

回到家，我着手处理这些板栗。首先准备一盆盐水，将板栗分批倒入水中。不一会儿，就有几个空壳或虫蛀的栗子浮了上来。清洗三遍后，板栗变得干净清爽。接下来是最考验耐心的环节：切口。我左手握住栗子，右手持一把锋利的小刀在栗子平坦的那一面划下十字口。刀尖需要恰到好处地切入外壳，又不能伤及果肉。

另一部分板栗我选择了不同的处理方式：在顶部切开一个小口，这样煮的时候更容易入味，也方便剥壳。菜刀与栗壳摩擦发出“咔嚓咔嚓”的清脆声响，在安静的厨房里格外悦耳。

准备就绪，我将划了十字口的板栗平铺在锅底。倒入开水，水刚好没过所有板栗。接着加入冰糖块、土蜂蜜，滴入少许山茶油。开大火煮沸后，转为中火慢炖。

我另起一口小锅，放一把绿茶，清水煮茶。待茶汤沸腾，茶香四溢时，将切口的板栗倒入锅中。茶叶的清香与板栗的甘甜气息在厨房里交织弥漫。

约莫煮了三分钟，我将茶叶连同栗子一起倒进干净的瓷盆里晾凉。而糖水锅里的栗子还在咕嘟咕嘟地冒着气泡，糖水渐渐变得黏稠，颜色也由清转浓，呈现出漂亮的琥珀色。

当糖水收干至锅底只剩一层糖浆时，转为小火，用木铲不停地翻动栗子，栗子在锅中翻滚，十字切口慢慢绽开，露出里面金黄色的栗肉。

关火焖五分钟，用余温将栗子彻底烘熟。打开锅盖的瞬间，糖炒栗子特有的焦甜香气扑面而来。一颗颗栗子咧着嘴，露出饱满的果肉，在灯光下闪着诱人的光泽。

另一边，茶叶栗子也已晾凉。取一颗，轻轻一捏，外壳应声而裂，茶香已经渗入果肉，吃起来清香甘甜，别有一番风味。

窗外的秋雨停了，夜色中弥漫着清新的气息。我坐在窗前，掰开一颗栗子，热气腾腾的栗仁在指尖微微发烫。送入口中，先是冰糖的甜，接着是蜂蜜的香，最后是板栗本身的粉糯甘甜，三种滋味层次分明却又完美融合。

一场不期而遇的秋雨，一袋带着温度的板栗，还有慢下来亲手制作美味的耐心。这看似微不足道的瞬间，串联起来便是生活最本真的滋味。

作者地址：十堰市朝阳中路华悦城10楼

第一次当老板

■陈君坦

我在韩国烧烤店打工时，脑海常萌生出一个念头：自己当老板！暑假将临，我将想法告诉父母，电话那端，他们马上赞同道：“锻炼一下也好。”

我暑假回国第二天，父母已经在位于张湾区鄖阳路的常隆水上乐园为我觅得一个做炸货的铺面。铺面位于水上乐园中心，是众人觊觎的黄金位置，因乐园老板是家里亲戚，将五万元押金也免了。

推开店门，油腻之气扑面而来。去年的租户几乎未曾打扫，四处黏腻不堪。我买了洗洁精与刷子，独自忙活了半天，却收效甚微。最后还是亲戚安排了几个帮手，才将铺面收拾得勉强能用。父亲主动借我三千元作为启动资金，母亲垫付了两千元货款，我的创业之路，便仓促起步了。

因毫无经验，我特意请了有餐饮行业工作经历的三姑来帮忙。她擅长做小吃，我便安心地将铁板土豆、豆腐的制作交给她，我则负责汉堡、炸鸡、薯条等十来种小吃的煎炸制作。

七八月，水上乐园天天人声鼎沸，狭窄的店铺里，油锅终日沸腾，让这个小小的空间犹如一个蒸笼。每天晚上下班，我的黑色T恤总被汗水浸得泛起白霜。三姑时而打趣地唤我“陈老板”，每天虽累，却也有几分“初生牛犊”的得意。

小小的店铺一天销售额多时一千五百元，少时五百元左右，始终敌不过邻近卖手抓饼、凉皮和饮料的摊贩。起初我心里不免妒忌，暗自嘀咕：“他们的生意为什么那般红火？”后来转念一想，他们依靠这个生意养家糊口，而我不过是暂时体验生活，经历不同，心境不同，投入不同，收获自然不同。想及此处，我心中坦然了。

父母除了上班，早晚接送我们，还会抽空帮我进货送货。母亲得闲便来帮忙，大姑二姑则每晚轮流在家帮忙做饭，一家人总要到晚上八九点才能一起吃上晚饭。我小小的生意，竟忙活了一大家子人。

一个月下来，小店毛收入二万元左右，扣除园区的抽成和成本投入，算来不过挣得一万元，若折算为三人工资，人均也就三千多元，我不由哑然失笑。然而此番经历，却让我悟得许多：父母挣钱不易，以前花钱大方，实属不该。更理解了父亲常说的那句话：“有智吃智，无智吃力，不吃学习的苦，就要吃生活的苦！”

夏日的喧嚣渐渐远去，新学期开始了，我回到首尔的学校，租下一间十平方米的小屋，潜心读书。伏案之余，还会想起那个被热气环绕的炸货铺，想起那些喊着“老板”的顾客。

如今在校园里，每当听到有人谈论创业，我总会心一笑。当老板的滋味，不是那么简单，那油锅里的滋滋响声，汗水浸透的衣衫，核算成本时的精打细算，都是这声“老板”背后沉甸甸的分量。

人生路上的第一次尝试，不算成功，也没有失败，在我年轻的生命中刻下一道深刻的印记，让我知道生活不易，应当珍惜学习时光，更让我理解了那些在烟火中为生计奔波的人们。

作者系十堰人，现就读于韩国崇实大学

