

龙华的地铁

刘庆方

水碧天蓝意气扬，长龙消隐铁龙装。
上天入地空当舞，唤雨呼风任我翔。
打破隔阂成一体，点通城脉畅八方。
一车激起千重浪，再立潮头启远航。
这是我十年前写的诗《地铁助龙华腾飞》，
概括了龙华地铁的特色和作用。

地铁的优势自不必多说。很多地方都盼望把地铁修到家门口。龙华也不例外，龙华产业发达，人口密集，区位优势明显，修地铁尤为迫切。但直到2011年，龙华才有地铁。那一年龙华一下开通了四号线、五号线两条地铁线。五号线途经龙华两个站，四号线则纵贯龙华全境，所以四号线也叫龙华线。当时整个深圳只有五条地铁线，就有两条开往和途经龙华的地铁线，加上广深港高铁深圳北站在同年开通，与四、五号线换乘，让龙华一下子成为深圳大型交通枢纽，龙华趁势后来居上，插上了腾飞的翅膀。

记得四号线开通之初还是免费试乘的。我随着拥挤的人流坐上了首趟龙华的地铁，算是喝上了“头啖汤”。此前，我也坐过地铁，但坐龙华的地铁，感觉还是不一样，龙华的地铁大部分走高架桥，车厢更加敞亮，还可以欣赏沿线熟悉的风景，一种踏实的幸福油然而生。

我很早就关注龙华的地铁，因为地铁与我息息相关。2005年我就在龙华地铁口旁的青年城邦园买了一套小户型的房子。那时四号线还在规划之中，只是听说会在小区门口建一个地铁口，但不是板上钉钉的事，也许是开发商一个促销的噱头。但凭着对龙华多年的了解，觉得小区位于龙华核心地段，建一个地铁口应该众望所归。于是便下决心买了房。

买房后，我几乎天天关注龙华地铁的建设进程，从破土动工到雏形初现，再到轨通、电通，直到地铁在四号线来回穿梭试运行，而且龙华地铁站地铁口真就建在小区门口。看着地铁

从无到有来到家门口，梦想成真的感觉太棒。现在在建的地铁25号线又在小区旁经过，并新建了一个地铁口，与四号线龙华站换乘，建成后出行就更方便了。

我坐过深圳所有的地铁线，觉得龙华的地铁最有特色、最有人气。其中四号线是深圳首条引入港资经营的地铁线，硬件和软件都充满港铁风。四号线南向终点直达福田口岸，与港铁无缝衔接，是港人北上最便捷的通道，加上龙华线直通深圳中心区，是上班族通勤的首选。因此，龙华线一开通就爆满，至今仍是深圳人气最旺的地铁。

龙华的地铁有两条线在空中飞舞，一条是四号线民乐到清湖北段，一条是六号线龙华段。六号线与四号线有两个站段还是并驾齐驱，犹如双龙飞舞，十分壮观。龙华的地铁大多在高架桥上飞舞，有人说不是地铁，而是轻轨，其实无论在地下跑还是在地面跑，抑或在空中飞舞，都是地铁，只是铺设方式不同。有人觉得地铁走高架阻挡视线和景观，我倒觉得在高架桥上飞舞的地铁，更加敞亮，乘坐体验更佳，还可以欣赏沿途的风景，为枯燥的旅程增添乐趣。每次坐龙华的地铁看龙华都有惊喜发现。荒山变公园，旧屋变高楼。特别是地铁沿线的深圳北、红山、上塘、龙胜段周边过去还是一片荒芜，短短几年工夫就变成龙华最繁华的区域之一。

随着城市建设越来越快，人口越来越密集，现在龙华在建的22号线、25号线、27号线和深大城际线，均是走地下隧道，两横两纵的走向基本覆盖了龙华全境，龙华人出行更加无忧，通向四面八方的地铁连成了网，出行有了更多的选择方向。千军万马过梅林关的盛况或许一去不复返。而先前开通的四号线和六号线高架段可能是龙华唯一还保留的“空铁”，兼备通勤和观光的功能。

责编 李秋妮 美编 张丽萍
组版 邓湘玉 校对 李静宇

城市
影像

梦海绿廊
王威 摄



食之
有味

菌中之王——天鹅菌

雷建设

在故乡湖南永州的密林深处，生长着一种珍稀的野生菌——天鹅菌，又名丛树菇、茅草蕈等，因地域差异而有不同称谓。它之所以被视为“菌中王子”，不仅因其营养价值，更因其生长条件严苛难以人工培育，自古便被奉为山野珍馐。北宋诗人黄庭坚笔下“惊雷菌子出万钉”的意象，恰似春雨后破土而出的天鹅菌。它们从湿润的土地中探出头来，尽情地舒展着身姿，形成一片蘑菇圈，宛如一朵朵五彩缤纷的小伞，装点着森林的春色。

天鹅菌喜欢阴凉、潮湿的环境。它在松树下厚厚的落叶杂草中，如精灵般藏在令人难以察觉的角落里，数量不多，很稀有。它生长两到三天，还没有完全舒张开的时候，是最好吃的，十分鲜嫩。若生长一周时间左右无人采摘，它就会变老腐烂。

采摘天鹅菌不仅需要经验，还需要一定的耐心、毅力，以及一份不错的运气。雨过天晴，山上的天鹅菌就一个个都冒出头来，我们三个一群两个一伙相约去山上采摘。到了山上，我们像一群撒欢的小兔子，开始分散寻找天鹅菌。我眼睛瞪得大大的，低头仔细地在草丛里、树下找啊找。“嘿，这里有一个！”我兴奋地叫起来，小心翼翼地采下一个漂亮的天鹅菌，放进篮子里。刚刚冒出地面、五颜六色的天鹅菌鲜嫩娇小，有红、绿、黄、蓝、紫等多种颜色，其中绿色、红色的既漂亮又好吃。

天鹅菌味道鲜美，具有独特的香气和鲜嫩的口感。适合煲汤、焖

煮、炖肉或炖鸡等，无论哪种做法，都能让人感受到这份来自大自然的馈赠。

老家常见的做法是焖猪肉。先把天鹅菌的根部摘掉，用清水慢慢冲洗干净。接着将锅置于火上，加水烧开。然后把清洗干净的鹅菌倒入开水中，略烫一下就捞出，并再次用清水冲洗一次，备用。这样既能保持天鹅菌鲜艳的颜色，也能除去表面的杂质。

天鹅菌本身味道鲜美，烹饪时不需要放太多的调料，以免掩盖食材本身的味道。先在锅中放油烧热，放入姜蒜爆香，而后把切好的五花肉放进锅里，翻炒至出油。再将天鹅菌和瘦肉倒进锅里一起翻炒。翻炒时动作要轻，否则会把菌伞破坏，加入适量的盐翻炒后，加大火焖煮。烧开后，继续焖煮至汤的色泽变浓，天鹅菌的味道浓郁扑鼻，撒上葱花即可出锅。天鹅菌吸收了五花肉的油脂和香味，使得整体口感更加鲜美。五花肉肥瘦相间，经过煸炒后释放出油脂，与天鹅菌的鲜美相结合，使整道菜品的味道非常鲜美，具有浓郁的香气和丰富的口感。令人欲罢不能。

天鹅菌端上餐桌，夹一朵放入嘴里，顿觉味道鲜美，口感丰富，具有独特的香气。菌肉的爽滑与脆嫩交织，伴随着微微的鲜香，仿佛每一口都在诉说着山林的故事。五花肉肥而不腻，瘦而不柴，吸收了天鹅菌的鲜香。天鹅菌则变得软糯入味，饱含肉香，二者相互交融，咸香浓郁。天鹅菌不仅是美味的食材，更是乡愁的寄托。每次吃到它，总能勾起许多美好的回忆。

何必漂泊

管启富

人间
烟火

住处旁边有一排早餐店，多是做肠粉、卖包点。初时有家不起眼的路口店面，是夫妻档。丈夫皮肤黝黑，中等身材，说着带川音的普通话；妻子是短头发，容貌有些沧桑。他们配合默契，丈夫在后头蒸煮，妻子则在店前做生意。直到他自己不忙了，才又到前台去。

我去那里买过几次早餐。头一回到店里买了两个糖包。老板热情招呼我。等我微信扫码时，发现他的昵称甚为有趣，叫“何毕漂泊”。猜想他大约姓何，叫毕，漂泊则是他对自己远走异乡的感慨。小人物也蕴含着大才华。

这次过后我总去那里买早餐，有时买肉包，有时买玉米、肠仔包和粉丝包。店里的品种差不多吃了个遍。

附近居民喜欢网购，为了方便，送货地点大多选他的店，这样很多小件快递到了他的店面。粮油米茶，样样俱全，不一会儿就占满了店门处。他估计也有些好处，只是张罗得勤快，收拾得干净整齐。旁人要来拿货品，他甚为耐心，对一下信息，就把东西送到对方手上。

去年下半年，店门贴着一张用毛笔写的几行字：回家有急事，如有不便，请新老顾客见谅。笔走龙蛇，倒透着一股道劲。这种启事见多了，以为只是他撤走的一种委婉方式，可能意味着这店就将假手于人。

每次经过时，还是会不由自主地张望何记早餐店。心想何老板定是家里出了急事，才会如此仓促回去。一天天过去，我慢慢不再盼望了，兴许人家就是彻底回老家谋生了。店面紧闭，再也不会以前人满为患的情形，那种场面颇有亲切的人间烟火气。

何记没开，我有些失落。旁边倒是新开了

一家早餐店，把许多顾客都抢了去。没办法，东家不开西家开，顾客总得有个新去处，不然早餐可就没了着落。

今年开春，过完年，当我从住处下来散步时，居然发现何记又重新开了。老两口穿着工作服，把店面里里外外洗了个干净。第二天就又正常营业，生意又回到了从前，旁边新开的早餐店生意顿时变得萧条。吃东西也一样，只要好吃，人都念旧，好的自然会顾客盈门。第一次是品味，两次三次则是认定这块招牌了。老何自然明白这个道理。

重新开张后，老何见人还是笑，只是笑容里多了些许憔悴。中年男人的悲伤无处言说，尤其在一线城市，每日一睁开眼，发觉身边无人可依靠，全是靠自己的人。母亲走了，父亲也老了，孩子又未真正踏入社会，不拼搏如何立足？照我看，老何早餐店虽红火，可起早贪黑，挣的却是辛苦钱。

我说：“怎么回去那么久？”他低声道：“家里老人走了。按照老家风俗，得在家里守孝。一头是亲人，一头是生计。只能挑重要的来。这不，刚料理完家里的琐事，就又奔出来了。”

“难怪好久不见。这里好多住户，还是习惯去你店里买早餐。你不开门，我都张望了好几回。”

“还是多谢你们帮衬。要是没有你们，小店也开不下去。”

莫道何处可安家？此处心安即为家。我又想起他的微信昵称，“何毕漂泊”。是啊，这句话戳中了多少人的痛处？假如老家能够养活一家老小，谁又愿意背井离乡，又何必漂泊呢？