



微信里的人

□李晓

的朋友圈了，你的朋友圈，确实有营养，令我大开眼界。等我把这诚意满满的文字发过去，却发现老周已把我“拉黑”了。

我为失去了微信里的老周难过。一周过后，我给老周打电话，请他去城南那家老馆子里吃一顿饭。那家老馆子，也就是老刘和我酒后深情拥抱的地方，大碗肉菜，大碗喝酒，相当的“江湖”。老周在电话里对我冷冷的语气，说要去照顾脑梗塞的岳父，真没时间。我心里实在是过不去这道坎儿，便提着乡下一个亲戚刚送来的大米去了老周家，老周的妻子开了门，老周躺在沙发上看手机，可能正在分享一条朋友圈。老周起身说：“你到底还是来了啊？”我说：“拿来一点乡下的新米，请你和嫂子尝尝鲜。”老周把手机给我，让我看看他发的朋友圈。里面依然是一篇劝慰人怎么为人处世的文章，大意是远离那些利用你时甜言蜜语一旦失去利用价值就翻脸不认人的伪君子。

我的脸一阵发烫，结结巴巴地说：“老周，确实，确实如此。”我又狗尾续貂了一句：“老周啊，我们可都不是那样的人。”老周站起身，他面向窗外，意味深长地说：“那也是嘛，但你我身边确实也有这样的人啊。”老周夫妇尽管客气地留我吃饭，我还是带着讪讪的神情走了。

现在，我和老周的交往变得寡淡了。在一些聚会的场合遇见，彼此的目光也不能正视，特别是我这样一个极端的敏感之人，往往把刀刃的锋利一面对着自己“切割”，受伤的总是自己。

在我保留的微信朋友里，还有不少频繁发朋友圈的人，他们是善于分享自己人生喜怒哀乐的人，他们或许是阳光心态的人，私人生活很少在公众面前保留。我皆抱着宽容的心。比如不少文友，他们推送的朋友圈大多是发表文章、出版书籍、作品获奖这样的消息。我看见了，飞快地点赞，还时不时写一些赞美性的评论，有时还带着莫名其妙的奉承。但一旦开启了这种模式，这也是一种心瘾，就好比电脑输入了程序，要把奉承话一直说下去，这样才会心甘。我发现自己有时成了一个“虚伪”的人。

令我难堪的是，在一些场合遇见这些“微友”，他们对我做出陌生的表情。我主动提醒，我是常给你朋友圈里点赞的某某啊。那些人一脸懵懂，或表现出夸张的神态说，噢，噢，原来是你啊。

在网络里与人的交往，或许因为隔着屏幕，没有现实生活里面对面交往那么有温度的吸引。有的人在网络微信里可以时时刻刻见面打招呼，但又每每让我失去了生活里见上一面的想法，甚至失去了打上一个电话的勇气。网络微信里的交往，或许在稀释、切割、分流、淡化我们深沉而隐秘的感情。

有时真的羡慕古人啊，跨越万水千山去见一个人，把一匹马也走瘦了，把人也走憔悴了，但江山万里的天地气场中，弥漫着人与人之间情感的醇厚温暖气息。

(作者系重庆市万州区五桥街道干部)

老周是一个令我头疼的人，并不是因为要找我借钱让我头疼。相反，我那年买房曾找他开口借钱。

我这人交往朋友，有时对朋友信誓旦旦的表白当真。比如有一次酒后，老刘和我动情拥抱，他对我说，兄弟啊，而今你我生死之交了，你今后遇到啥难事，尽管开口就是，哪怕刀山火海，哪怕迁坟……有次我为了测试一下和老刘的友情是否牢靠，就找他借钱，老刘支支吾吾着好半天后说手头的钱被股市套牢了，后来又有一笔钱被人借去开矿了，还对我表态，若是发财了请我周游全国。其实我只是在做一次试探啊，却让我与老刘的友情显得缥缈起来。

倒是老周，我找他借钱，他连夜去找老岳父那里帮我借来20万元，还把现金抱到我家里，“哗啦”一声甩到沙发上说，拿去拿去，啥时候有了再还就是。

我加了老周的微信后，常给他发的朋友圈点赞。老周发朋友圈，太高频率了。家里饭菜，街头馆子里的食物，碎碎念的心情句子，鸡汤文章转发，还有帮幼儿班孩子评选拉票，帮某跳广场舞的大妈点赞，对某新开业商场的推介，无休无止。我感觉老周是一个被微信朋友圈捆绑的人。加上我也是一个浏览微信朋友圈有强迫症的人，只要看见别人发的东西，都要点开看一看，有时还煞有介事评论一番。老周发出的朋友圈，令我翻白眼了，令我浏览他这样发出的朋友圈，把我的时间压榨成碎片，让我分神，失去了专注力。

我几乎是忍无可忍，把老周的朋友圈设置成屏蔽状态。或许是有一段时间老周见我没了他的朋友圈里点赞了，一天，老周给我打来电话问：“最近没看我发的朋友圈啊？”我诚实地告诉他：“老周，你发的朋友圈确实太多，最近视力下降，我屏蔽你的朋友圈了。”老周愤懑不已，他在微信里对我回复，想不到你真是一个忘恩负义的人。老周的话令我惭愧不已，也让我怀疑起自己的人品来。于是我回复老周，我已更换了设置，关注你

青番茄 红番茄

□向军

深秋时节，重回老寨。残破的吊脚楼岌岌可危，篱笆横陈的菜园杂草丛生。意外发现，一株野生的番茄，在弃园一隅顽强地活着。微风拂过，枝蔓上晃动的红番茄和青番茄，像一个个留守的孩子，怯怯地审视我这个久违的亲人！

提及番茄，得弄清一个问题，它究竟属于水果，还是蔬菜？很多人为此迷惑。而于我，早在三十多年前，似乎就有了标准答案。

偏远的老寨，土地承包到户，才有开明的寨民引进番茄种植。暮春时节，家家户户房前屋后的菜园，白菜、儿菜、大头菜、青菜、菠菜、大蒜、葱子渐渐谢幕，茄子、黄瓜、莴笋、辣椒、南瓜等开始吐绿登场，试种的番茄，根本不入主流。

瓜菜半年粮。在山寨，菜园，是一家人生活的晴雨表。透过菜园，可以基本确定，这家人是否勤劳和丰衣足食。所以，打理菜园，既是生计工程，也是面子工程。每家人都愿意在上面花工夫，尽量打理得蔬果葱葱，四季飘香。

我家的菜园，栽完茄子、辣椒等传统蔬菜，还剩下小块地，闲着可惜，遂向幺娘索来几株番茄幼苗填满空隙。不起眼的角落，番茄苗像被收留的孤儿，卑微而落寞。施肥时，满足主打蔬菜后，顺带施予一点。然而，它很争气，像励志的孩子，不用扬鞭自奋蹄。没过多久，番茄苗的个头，就远远超过茄子、辣椒。葳蕤的枝蔓蓬勃向上，由于过于繁茂，侵略了其他蔬菜的领地，自身也太过累赘而负担重重，不得不打枝。适当掐掉一些吸收肥力的侧枝，亮出内侧的枝叶，以充分透气和接受光照。

最初，我不太喜欢番茄，源于它有一股强烈的气味，就是老舍曾在文章里嫌弃的恶臭。尤其开花结果和打枝时，强烈的刺鼻气味，弥漫整个菜园，微风一吹，直往吊脚楼的脊窝里钻。唯有炒菜时，四处飘散的腊肉香气方能盖住。所以，自从种了番茄，我少于进到菜园。我真正喜欢上这一舶来物种，是与寨子上的小伙伴或同学争论，它究竟属于水果还是蔬菜的问题，并在生活中得到印证之后。

引种番茄头年，一个烈日炎炎的午后，年迈的奶奶病卧床榻，特别想吃水果。寨子上无当季水果可摘，也不是乡镇赶场日，为满足奶奶的愿望，母亲默默进到菜园，摘下最先红透的两个番茄，洗净、去皮、切片，尝一口，酸甜，有一股生臭味。遂装进搪瓷缸，拌上白糖，置于堂屋的八仙桌，用筲箕盖上，腌上一个时辰，直至糖和果肉完全融合，端给病床上的奶奶。没想到，不识番茄的奶奶，竟连称这水果好吃。出乎意料的是，吃过几次白糖拌番茄，奶奶的病竟不明不白缓解，还能起床下地了。自此，奶奶迷上这种吃法。因听说叫西红柿，奶奶认定，这酷似柿子的东西，就是水果，是很好吃的水果。

是时，我正

上初中，要好的同学之间，盛行互相走访家庭。那年头，同学互访家庭，增长见识和增进友谊属于托辞。其实，最大的目的，就是到同学家改善一下伙食，增加肚里的油水。寨上的待人之道早已形成风俗，但凡家里来了客人，无论大人小孩，要拿出最好的东西招待。刚进初一时，来自不同村寨的新同学面生、胆怯，不到两个月，大家熟络起来，逢哪家杀年猪，便邀请两三个关系密切的同学到家吃刨猪汤。被邀请的同学得回请，渐渐地相互走动悄然成为一种流行。

吃人三餐，还人一席。首批被我邀请的同学，有明胜、海洋、启华和德鹏，他们也是“水果蔬菜论”的辩者。几名同学到我家时正值深秋，菜园的茄子、辣椒、黄瓜已被拔掉清除，翻地撒下菜种。唯有番茄，虽是收头的时候，但枝蔓上还挂着青青的果实，母亲用她隐忍的性子，静候这些果实变红，想让奶奶多吃几次糖拌“水果”。同学来家做客，母亲欢迎的笑容里，明显隐藏着一丝为难：没有拿得出手的蔬菜可招待。她在菜园里徘徊好几次，最终下定决心，摘下半提篮青青的番茄。取下灶头上稻草包裹的烟熏腊肉，炒了一大钵青番茄。炒制时，她担心油少不好吃，特地往锅里多放了两大坨腊肉。菜端上桌，母亲一个劲儿表示歉意：杀猪匠没按时过来，年猪没杀，家里没啥好吃的，头一次炒青番茄，不知合不合大家口味？

没想到，母亲被逼出来的这道菜，成为同学们一辈子都津津乐道的美味。

接受充足阳光、在凉爽的气温下尚未变红的青番茄，生长日期长，果肉紧实，经母亲娴熟的灶台操弄，集酸、麻、香、脆、爽等于一体的美味摆上桌子，几名同学大箸大箸往碗里夹，不一会就一扫而光。尤其明胜同学，连剩下的汤都用来泡饭吃了。几十年来，每次聚餐，他都要回味一次，说母亲发明的这道菜，让他刻骨铭心，平生再也没吃到过如此美妙的味道。

往后的日子，几名同学多次试着制作这道菜，却总吃不出在我家的那种感觉。有一次，朋友聚会，有美食研究达人，好意提醒炒青番茄有毒，明胜毫不客气，当场反驳，甚至指责对方是书呆子。对于明胜的失礼，我能充分理解：儿时美好的烙印，岂能容得别人随意破坏和磨灭。

另外几名同学，偶尔相聚时，也必重忆母亲当年做的腊肉炒青番茄。从某种意义上说，青番茄，毫无争议地属于蔬菜。

伫立沧桑的吊脚楼前，遍地的杂草一片枯黄，眼前的一切，是那般的熟悉，又如此的陌生。秋风拂过，我不禁打了个冷战，那株野生的番茄，在我的眼中恍惚，它仿佛在告诉我：远了，一切都远了！

是的，时光荏苒，我和几名少不更事的同学，均年近半百，当年的菜园，在接种过一茬又一茬的番茄后，随着城镇化的进程，早已变成无人问津的弃园，奶奶惦念的好吃水果，我们儿时的美味菜肴，也成为回不去的历史。

番茄到底是水果还是蔬菜？随着岁月的沉淀，这个问题早已不重要了。因为，生活的哲学告诉我，红番茄是水果，青番茄是蔬菜，针对不同场景和对象，它既是水果又是蔬菜！

(作者系重庆市新闻媒体作家协会副秘书长)