

受伤的树

□ 青 弋 (上海, 白领)



小区里的行道树是香樟。动人之处，乃四季常青。推开窗户见到它们绿意盎然的叶子，这一天看什么，都会觉得眉清目秀。

香樟树比较特立独行，是在春天开花、结籽、换新装的。换叶时，老的还没掉落，新叶已经长出。不用心的话，其岁月更替难以察觉。其实，春天的香樟树叶子清新黄绿，冬天则为墨绿。

去年初夏妈妈来沪小住，指着窗前的一棵香樟对我说，这棵树要死了，叶子枯黄啦。我一看，的确如此。之前，小区为缓解停车难矛盾增加停车位，拓宽地面道路，牺牲了部分绿化带，把所有的行道树切掉一半的根茎修成路，这棵树可能是根部受伤太深了。我忙问妈妈，有什么办法

救活吗。妈妈回答，你外公家院子里，那棵大的板栗树，年年结满树的栗子，自家吃不完就送人。谁料邻居家心生妒嫉，某天夜里偷偷烧了一大壶开水浇在树根部，可怜的树，被烫得再疼也不会像人一样大哭大叫，慢慢枯萎死去。外公竭力抢救，隔三差五煮一锅肉汤，把肉吃掉，拿肉汤去浇板栗树。结果，奇迹发生了！时隔一年，板栗树复活，又开始一年一年地结板栗。

听罢，我决定开始香樟树拯救计划。给它喝点什么才有营养呢？煮肉汤太麻烦，不如给它喝牛奶吧。记得水养的铜钱草，因我忘加水差点枯死；我把自己喝过的鲜牛奶盒再用清水荡一荡浇在铜钱草上。过了大约一个月吧，它们又冒出了新生的圆圆的叶子。

那天，我在阳台上看书晒太阳，突然间发现它们生机再现，真的感到“漫卷诗书喜欲狂”！如今这盆铜钱草已被我分装成三个花瓶，每一瓶都是一道迷人的风景。

就这样，我开始每晚把牛奶盒的剩余牛奶用水稀释后再装进矿泉水瓶子里，积到满满一瓶的时候，就跑到香樟树下喂它。一直坚持到今天，快一年了。起初，它的叶子比别的树淡几个色度，到后来，只是有一点点的差别。我在想，到底是我喂牛奶的功劳，还是它自己挺过来了呢？无从知晓。

受伤的树不会说话，然而，妈妈却听见了它的呐喊。而我，在这个安静的春天里，与一棵受伤的树结下“生死之交”。



吃到一起的人

□ 黄 晔 (湖北, 教师)

去年与好友夫妇自驾游。每到一地，我们都会搜寻当地特色美食，走一路吃一路乐一路。

在凯里品苗家酸汤，体会贵州人“一天不吃酸，走路打蹿蹿”的感觉；到安顺尝了本地人排队等翻台的大排档鱼火锅；去丽江见识滇藏石锅宴；进喜洲古镇吃破酥粑粑、紫苏木瓜片；在都江堰、郫都区涮火锅……还绕道巫山买脆李，到涪陵购榨菜。

印象最深的是大理的白族菜：腊肉炒见手青，炒饵块，苦瓜炒蚕豆，茴香炒饭，清汤牛肉。见手青是当季的野生菌，有毒，但处理得当便味道鲜美。

朋友圈里的记录文字，来自四个人的共同体验：见手青与腊肉碰撞出意想不到的嗅觉和味觉体验；追着饵块的名气跑了一天，终于品尝到筋道Q弹的口感，酸菜韭菜腊肉多种味道渗透其中；苦瓜炒蚕豆香脆糯软，是从未有过的感受；茴香炒饭香味浓郁，惜乎稍显油腻；清汤牛肉压轴亮相，汤色清亮，汤味鲜美，大块牛肉入口即化——超赞的白族美食。

在香格里拉，搜到网红店藏餐吧。牦牛肉火锅大片吃肉，锅底的牛骨头更是肉烂入味，回锅洋芋外焦里嫩，烤香菇肉头肥厚，撒在上面的糌粑给我们提供了第一次青稞体验，大大一碗大拌菜，红黄绿紫

斑斓养眼，酸酸甜甜更是开胃，主食是一盘精巧的藏式包子，皮薄馅大，颠覆了对藏餐的固有印象，餐后甜点是一份宫廷沙拉，其实就是一碟奶香浓郁的藏式酸奶，令人啧啧称赞。

几天后到了有“松茸之乡”之称的雅江县，松茸土鸡汤自然是要来一份的，穿城而过的雅砻江里出产的雅鱼，形似鲤鱼但是鱼鳞却很细小，肉质细嫩，曾被慈禧赞为“龙凤之肉”，众人也大快朵颐了。

陈晓卿《至味在人间》里说，“人是以食物分类的”。这里的分类，“也是性格气质的分类”。能吃到一起的旅伴，才能玩到一起，并且一直玩下去。