

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。

