



马路边的紫槐树

◎徐薇孜

城市的行走中没有惊喜，居住于城市的人们几乎都会发出如此的感慨。但我说，这并不是事实。能不能发现惊喜，只是看你有没有发现惊喜的心情以及眼光。没能发现惊喜，你至少忽略了、看低了城市的设计者、建设者包括参与意见者的心胸和匠心。

那棵古树之所以引起我的惊奇，是它很奇怪地居于马路的边上，夹在一排行道树的中间。它至少占据了四五棵树的空间，让马路边的人行道绕了一个圈，甚至下面的管道也因此拐了一个弯。

细看时，这棵树的枝桠正在人行道的地平线上，树枝正在伸手可触的地方。也许这棵树长在池塘边，地势本身就很低；也许城市化把地面抬高，才显得树木那么的低。不管怎么样，为了保护这棵古树，城市的建设者花了很多的心思来迁就它。

但紫槐树并不因为老而枝繁叶茂，它只是保留几个遒劲的枝干而已。那花正是开得最灿烂的时候，满树的花朵正开得繁密，但花朵很是细碎。我来自北方的农村，一眼便看出那棵树的品种是北方农村最常见的紫槐。夏天的时候花朵具有一股特殊的清气，秋天的时候种子里的东西还可以吃呢。

那树整个的躯干都已经空了，因为在地面之下，不注意还真看不出来。看来是真正的老树，甚至是古树了。这让我们想到《聊斋志异》里的故事，也许它就是一个老树精，出来迷惑我们这些晚上读书的书生、晚上出来玩耍的孩童，这样想来，这棵树正像我童年时的那些老树一样不知道给周围的村民、给村子里那些读书的孩童、书生，也许读书的少女多少神奇的梦想。

看书上的树牌，上面写着二级古树名木。上网搜索，《城市古树名木保护管理办法》第三条：本办法所称的古树，是指树龄在100年以上的树木。第四条：古树名木分为一级和二级。凡树龄在300年以上，或者特别珍贵稀有，具有重要历史价值和纪念意义，重要科研价值的古树名木，为一级古树名木；其余为二级古树名木。那么，这棵二级古树当是100—299岁的古树了。

虽然心里感觉它很古老，但确定它已经是百年以上的古木了，还是感觉出乎我们的意料。似乎我们

你好宁波

的家里突然多了一件宝贝一样。事实上古树的存在，就是在我们身边潜藏了一个极其重要的宝贝，只是我们没有意识到而已。这棵古树的周围，还有几棵其他的树木，只是没有那么老，更容易被我们忽视了。

一棵树在宁波这个土地上生存，至少增加了宁波生物多样性。我们总以为紫槐是北方的树种，从这棵古树看，也许紫槐是宁波本土的树种，只不过随着时间的推移，也随着城市的发展，它逐渐被边缘化，被人们淡忘。也许哪一天，它又会被人们重新记起，重新挖掘这块土地上曾经的生物遗传密码呢。这棵树的存在，就让我们有重新挖掘的根基和线索。

一棵树，它从历史的时空中走来，历史的烟云从它身边匆匆闪过，虽然它无法开口说话，但毕竟它陪伴着历史老人一起走过，看到它，许多存在历史上的人物会在曾经的那些老人儿的心头浮现，这些老人儿也许就是你的祖辈、你的父辈，甚至就是你，就是我，甚至我们的晚辈。即使老人不在了，他们的故事会和老树一起流传在晚辈中，成为一种回忆，甚至一种经典。

一棵树，就是一种情怀。它在这片土地上生存，它容留了这片时空和它周围人所有对这片土地的乡愁与情怀。它就是一个坐标，一个灯塔，不止这树下的故事，树下的人，树下的所有的物象，还有这里曾经的乡村人所有的情感。留住它，就是为我们这片土地留住乡愁，留住我们行走在现代化的进程中那些丢失的情怀。

在一个现代化的城市中，留住这棵树，城市的建设者也需要一种情怀、一种心胸、一种匠心。这种情怀，当被那些曾经生活在这片土地上向往现代化生活的人们忽略的时候，设计者、建设者必须要有。这种心胸，当被当地的洪流裹挟着的人们更关注世俗的方便、整齐、美观时，设计者、建设者要有对特立于新园林景观的古树有包容之心。这种匠心，是如何使这棵古树自然地融入现代的城市建设中，而又尽量少地改变城市的布局。

我们走过一个又一个现代化的都市，总在叹息那些在这片土地上遗失的人文情怀；那些文化信息、历史信息和生物信息。我们总在质疑每一座城市的规划；我们追求现代的景观，为什么不能为传统的古物留下一席之地，是我们没有足够的智慧还是没有足够的心胸？

那么来看看这棵安然立于董山中路上的古树吧。

笨拙的手指

暖聚焦

◎江泽涵

我在机房搜索文献，又留意着远点的空机位——坐我对面的老头把键盘敲得啷当响，弄得我思绪涣散。终于等到有人离座，我起身的同时，老头也站了起来，冲我招招手，捧过来一本少儿读物，指着上面的一个字：“先生，这个字怎么念的？”

老头的普通话很硬，嗓门却响，我连忙在嘴边竖直了食指。他那褶皱的老脸顿时涨得通红。我倒一时有点不好意思了。

我看那个字：“颖，yǐng。”他压低了嗓音：“哦，怪不得都看不到呢，我还以为念‘níng’呢。”他对着杂志在打一篇童话，才完成六行。机房到点就要关门，我赶紧忙自己的去了。

我好几次望过去看老头，他打字就用一个指头，按一下，手就悬空停一会儿，或搔头抓耳，或推老花镜。我忽然想起这本杂志有电子版的，搜索到，复制粘贴就行了——但也许人家就是想练打字呢？

查阅完毕后，我才嘘出一口气，机房快没人了，老头也走了。我冲了杯开水，坐在走廊的沙发上整理思绪。

“谢谢你啊。”是老头，他有点憨，有点土，但亲切，我和他闲话起来，聊了会儿，我觉得他的普通话

委实别扭，就告诉他我也是本地人，可以讲土话。

老头笑笑，依然努力地用蹩脚话讲，他儿子和媳妇在广州工作，孙子也在那儿出生、长大，今年七岁，要上小学了。年内，儿子在宁波给他们买了套40平方米的小房子，他和老伴上个月才从乡下搬出来。

“城里真好哇，有这么大的图书馆，比大商场还大。书可以免费看，电脑也可以免费用。”老头喜滋滋说。

“额，那你，打童话干什么？”

“发给我孙子去看的。”老头又很欢快。那个童话是他从众多少儿读物中挑选出来的，主要讲善良、宽厚，而孙子的年纪正是养习惯的时候。

我笑了：“你觉得打字难，可以写信啊？”他摇头：“我的字太差了，他看不懂，他也在练字，看了我的没准还学坏了。”

“拼音的确有点多，五笔可能会容易一点，五笔知道不，是另一种打字方法？”

“我听说过。但我想要练好普通话，我孙子听不懂土话，不然他回来我们怎么沟通呢？我孙子说，等我练好打字，练好普通话，要跟我那个……那叫什么来着，哦，叫微信吧？”

我点点头，也说不上什么话来。只知一个祖父对孙子的舐犊之情正从他笨拙的指尖和生硬的舌尖汩汩地流淌出来。

江南忆

夏日的农家美食

◎建林

于我而言，夏天是与一些美食相联系的。

每年的七月下旬到八月上旬，农民要把成熟的稻子收割上来，打场，翻晒，进仓，再把下一季的晚稻种下去，赶在立秋前完成，称之为关秧门。这就是“双抢”：抢收抢种。全村所有人都会被动员起来，男女老幼，但凡能帮上忙的，一齐上阵，甚至是放暑假的小孩都会加入到这个行列中来。

天不亮，大人们就下地了，到早上七八点钟，家里的老人或孩子提着竹篮会给他们送去早饭。一般都是泡饭。菜呢，大多是早上买的油条、香酥的油炸豆瓣、咸蛋或是皮蛋，还有刚炒好的花生米或榨菜。那榨菜被切成片状，炒过，油汪汪的，很下饭。偶尔也会有咸菜年糕汤或是咸菜面条，那咸菜的香味就会在地头四溢开来，总会引得众人羡慕地询问：“你家今天吃年糕汤啊？”咸菜是每家都会腌的，年糕在那个时节就不太常见了，绝对是奢侈品。上世纪70年代，年糕可只是在冬天的时候，也就是农闲时节会做，平时没有的。通常要在年前晒好干，藏起来，要吃的时候，前一天晚上要在水中发好，第二天就软了，可以煮了。有些人家保存得不好，会有胖胖的虫子在里面睡觉，所以会有虫眼，但这丝毫不影响它的美味。直到现在，我见到吃的东西生虫是没有心理障碍的，怕的是连虫都不吃的东西吧。

因为暑热，下午出工会比较晚，一般要等到两三点钟，补一觉，临出门会喝上一碗绿豆汤或是劈一个西瓜，西瓜那是家家必备的，不是一个两个，而是一筐筐地往家里抬的，放在床底下、墙脚边，看看心里就安稳了，不怕外面的炎炎夏日了。

一直要到晚上七点多，天暗下来他们才回家，顺路在河里洗个澡，也洗去一天劳累。家人已在院子里泼了水，消了暑气，放上了桌椅碗筷和夏天特有的美食，事实上这些菜平时也有，只是农民们一般舍不得吃，只有在两个时节他们会犒劳自己：春节和双抢。所不同的是，春节时是大鱼大肉；双抢时是又咸又鲜，为的是多吃饭，好干活。记得有油炸的酥脆的龙头烤、腌的冬瓜或苋菜梗、蒸带鱼丝烤等。带鱼丝烤就是小带鱼鲞，名为丝，可想而知其之小，现在应该是禁捕的，不知现在还有没有卖的，我可是好久没吃了，蒸着吃，蘸米醋那是相当的美味啊。同类的还有明府鲞，就是墨鱼洗干净了晒干，这个现在有，就是贵。乌贼浑子，就是整个的墨鱼，没做过任何处理，也没完全干透，渔民在海上抓上来就直接腌起来，上岸就卖掉，非常鲜美，吃时只要用水冲洗一下外面，蒸一下，切开来，就要一种海的味道。有一年父亲从杭州调到镇海工作，买回来很多乌贼浑子，母亲把它们放在我哥的床底下，两甏，每天看到母亲弯腰去取，心头就会有小小的幸福感。还有咸的墨鱼蛋，如果里面再打上一个鸡蛋，又鲜又咸，很是下饭。还

有“素东坡”，就是用一大块冬瓜红烧，成品后像极了东坡肉。有烤土豆，挑些小土豆，用大灶烤得外皮皱皱的，裹一层白白的盐花，剥去皮后，放入口中，有一丝丝的咸味，韧韧的，很有嚼头，口腔的快感得到释放。还有地里捉来的泥鳅、河里摸来的螺蛳，都会在餐桌上呈现。至于汤呢，大抵是紫菜、虾皮、海蜒或自家晒的菜蕻干。有时干脆就是早上吃剩的油条，放上盐和味精，用开水一冲，就成了美味。有时在饭锅里蒸上一碗咸菜汤或梅干菜汤，里面放上一些切片的土豆，也是一大美食了。

于是就着凉风可以开吃。酒大抵是自制的杨梅酒；不会喝酒的呢，也会开一瓶汽水，既解渴又解乏。

看男科 到欧亚



宁波欧亚男科医院



更多优惠咨询：27859999 院址：海曙区解放南路8号（兴宁桥西、天元大厦对面） 网址：WWW.NBNKYY.COM

扫描此码，了解更多详情